



Gasthaus
St. Iddaburg

Bankettvorschläge

Stellen Sie Ihr Menü einfach zusammen. Geben Sie uns, wenn möglich mindestens 5 Tage vor Veranstaltung Ihr Wunsch Menü sowie Personenanzahl bekannt, damit wir uns für Ihren Anlass perfekt vorbereiten können.

Wir würden uns freuen, Sie schon bald als Gast auf dem Iddaberg begrüßen zu dürfen.

Ihr Iddaburg - Team

Apero:

Apero – Buffet «Standard»

13.50 Fr. pro Person

- ❖ Sandwiches am Meter (mit Salami, Schinken, Käse, Fleischkäse)
- ❖ Gemüestängeli mit verschiedenen Dip-Saucen
- ❖ Mozzarella – Sticks
- ❖ Pommes Chipes und Salzgebäck

Apero – Buffet «Iddaburg» (ab 15 Personen)

19.50 Fr. pro Person

- ❖ Sandwiches an Meter (mit Schinken, Mostbröckli, Graved Lachs und Käse)
- ❖ Schinkengipfeli
- ❖ Knuspriges Blätterteiggebäck
- ❖ Käsechüchli
- ❖ Mozzarella – Sticks
- ❖ Minipizza
- ❖ Früchtespiessli
- ❖ Käsespiessli
- ❖ Gemüestängeli mit verschiedenen Dip Saucen
- ❖ Anti – Pasti- Spiessli
- ❖ Mini Frühlingsrollen mit Sweet & Sour - Sauce
- ❖ Cocosnuss – Poulet - Spiessli
- ❖ Pommes Chips und Salzgebäck

Apero – Buffet «Iddaburg XXL» (ab 15 Personen)

24.50 Fr. pro Person

- ❖ Sandwiches an Meter (mit Schinken, Mostbröckli, Graved Lachs und Käse)
- ❖ Schinkengipfeli
- ❖ Knuspriges Blätterteiggebäck
- ❖ Käsechüchli
- ❖ Diverse Canapeès (Schinken, Tartare, Salami, Trockenfleisch, Lachs)
- ❖ Mozzarella – Sticks
- ❖ Minipizza
- ❖ Früchtespiessli
- ❖ Käsespiessli
- ❖ Gemüsestängeli mit verschiedenen Dippsaucen
- ❖ Thonmousse
- ❖ Räucherfischplatte
- ❖ Anti – Pasti- Spiessli
- ❖ Pommes Chips und Salzgebäck
- ❖ Mini Würstchen vom Grill
- ❖ Mini Frühlingsrollen mit Sweet & Sour - Sauce
- ❖ Cocosnuss – Poulet - Spiessli
- ❖ Partybrötchen
- ❖ Schlorzifladen
- ❖ Helles und Dunkles Schoggimousse
- ❖ Schoggibrunnen

Apero – Buffet «Einfach»

- ❖ Verschiedenes Knabber – Salzgebäck
 - ❖ Knuspriges Blätterteiggebäck
 - ❖ Partybrötchen verschieden (gefüllt Lachs,Schinken,Salami ect.)
 - ❖ Gemüsestängeli mit verschiedenen Dippsaucen
 - ❖ Variation aus Schinkengipfeli & Chäschüchli
- 6.00 Fr. pro Person
6.00 Fr. pro Person
5.00 Fr. pro Person
8.00 Fr. pro Person

Uorspeisen:

Kalte Vorspeisen

- ❖ Gemischter Salat mit Dressing nach Ihrer Wahl
 - ❖ Bunter Blattsalat mit Dressing Ihrer Wahl
 - ❖ Nüsslisalat MimOSA (mit gehacktem Ei) u. Franz Dressing
 - ❖ Jägersalat (Blattsalat an Baumnussdressing mit gebratenenSpeckstreifen und Champignons)
 - ❖ Melone mit Rohschinken an Blattsalatbouquet und Ital. Dressing
 - ❖ Vitello Tonato (Feine Kalbfleischtranchen an hausgemachter Thonsauce und Kapern)
 - ❖ Hausgemachtes Lachstartare mit kleinem Salatbouquet an Honigsenfsauce und Französischem Baguette
 - ❖ Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
- 5.00 Fr.
4.50 Fr.
6.50 Fr.
9.50 Fr.
10.50 Fr.
13.50 Fr.
12.50 Fr.
13.50 Fr.

Warme Vorspeisen

- ❖ Sautiertes Zanderfilet an Zitronen – Mandelbutter mit Gemüseperlen und tounierte Kartoffeln 15.50 Fr.
- ❖ Flambierte Scampis mit Knoblauch – Chillibutter an bunten Blattsalatbouquet 17.00 Fr.
- ❖ Hausgemachte Quarkgnocchi auf Tomatenjus 12.00 Fr.

Suppen

- ❖ Rindsbouillon wählen sie (Fideli,Eierstich,Flädli, Gemüsestreifen) 5.50 Fr.
- ❖ Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert 8.00 Fr.
- ❖ Steinpilzcremesuppe 7.50 Fr.
- ❖ Indische Currycremesuppe 6.50 Fr.
- ❖ Kürbiscremesuppe (Saisonal) 6.50 Fr.
- ❖ Spargelcremesuppe (Saisonal) 6.50 Fr.
- ❖ Griessuppe „Leopold“ 5.50 Fr.
- ❖ Blumenkohlcremesuppe 6.00 Fr.
- ❖ Broccolicremesuppe 6.00 Fr.
- ❖ Tomatencremesuppe mit frischen Basilikum 6.50 Fr.
- ❖ Karotten – Ingwersuppe 6.50 Fr.
- ❖ Fränkische Kartoffelcremesuppe mit Speck 6.50 Fr.
- ❖ Gemüsecremesuppe 5.50 Fr.
- ❖ Zucchetticremesuppe 6.00 Fr.

Hauptspeisen

Hauptgänge – mit Schweinefleisch

- Menü 1 Iddaburg – Steak mit Schinken und Spargeln belegt
Sauce Bearnaise, Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur 34.00 Fr.
- Menü 2 Schweinsrückensteak „Hawaii“ an rassisger Currysauce
Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur 31.50 Fr.
- Menü 3 Schweinsrahmgeschnetzeltes mit Champigrahmsauce
Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur 31.00 Fr.
- Menü 4 Marinierter Schweinshalsbraten an Rotweinsauce
Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur 28.50 Fr.
- Menü 5 Schweinscarrebraten an Rotweinsauce
Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur 29.50 Fr.
- Menü 6 Hausgemachte Iddaburg – Filetrollade (Unser Hit)
an Rotweinsauce mit Champignonms
Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur 34.00 Fr.

| | | |
|---------|--|-----------|
| Menü 7 | Schweinsrahmschnitzel Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur | 31.00 Fr. |
| Menü 8 | Schweins – Cordon bleu mit Schinken und Bergkäse gefüllt Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur | 32.00 Fr. |
| Menü 9 | Schweinsgulasch „Bauern Art“ mit Speck und Silberzwiebeln Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur | 28.00 Fr. |
| Menü 10 | Schweinefilet am Stück gebraten oder Madailles nach Wahl mit Eierschwämmli rahmsauce Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur | 38.00 Fr. |
| Menü 11 | Schweinefilet am Stück gebraten oder Medailles nach Wahl an fruchtiger Calvadosrahmsauce Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur | 38.00 Fr. |

Hauptgänge – mit Rindfleisch

| | | |
|---------|--|-----------|
| Menü 12 | Saftiges Rindsgulasch aus der Schulter „Ungarische Art“ Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur | 32.00 Fr. |
| Menü 13 | Geschmorter Rindsschulterbraten an leichter Burgundersauce Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur | 32.00 Fr. |
| Menü 14 | Geschmorte Rinderroulade „Bürgerliche Art“ Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur | 33.00 Fr. |
| Menü 15 | Rosa gebratenes Entrecôte „Cafe de Paris“ Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur | 39.00 Fr. |
| Menü 16 | Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur | 41.00 Fr. |
| Menü 17 | Medailles vom Rindsfilet im Speckmantel Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur | 42.50 Fr. |

Hauptgänge – mit Kalbfleisch

| | | |
|---------|---|-----------|
| Menü 18 | Saftiger Kalbschulterbraten an leichter Rotweinsauce Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur | 34.00 Fr. |
| Menü 19 | Geschnetzeltes „nach Züricher Art“ Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur | 37.00 Fr. |
| Menü 20 | Kalbsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur | 37.00 Fr. |
| Menü 21 | Kalbsrückensteak vom Grill an Steinpilzrahmsauce Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur | 44.00 Fr. |

Hauptgänge – vegetarisch

| | | |
|---------|--|-----------|
| Menü 22 | Zucchetti Piccata ab feinem Champagner – Rissotto | 28.00 Fr. |
| Menü 23 | Hausgemachte Schupfnudeln mit feinem Rahmgemüse | 26.00 Fr. |
| Menü 24 | Bunte Spätzlepfanne mit Champignons und Marktgemüsen | 25.00 Fr. |
| Menü 25 | Bunter Gemüseteller mit Röstikroketten | 27.00 Fr. |

Hauptgänge – Beilagen nach Wahl

- ❖ Pommes Frites
- ❖ Kroketten
- ❖ Butternudel
- ❖ Kartoffelstock
- ❖ Butterreis
- ❖ Hausgemachte Eierspätzle
- ❖ Kartoffelgratin
- ❖ Polenta
- ❖ Salzkartoffel
- ❖ Butterrösti

Kindermenüs

Für unsere kleinen Gäste

Kleiner Blattsalat mit Rüebli (bei jedem Kindermenü inklusive)

| | |
|--|----------|
| Chicken Nuggets mit Pommes frites | 8.50 Fr. |
| Wienerli mit Pommes frites | 5.50 Fr. |
| Schnipo mit Pommes frites | 8.50 Fr. |

Desserts

Desserts

| | |
|---|-----------|
| ❖ Caramelköpfli mit Rahm | 6.00 Fr. |
| ❖ Mascarponecreme mit Früchten nach Saison | 6.00 Fr. |
| ❖ Kleine Meringeschale mit Rahm und reich garniert | 6.00 Fr. |
| ❖ Grosse Meringeschale mit Rahm und Glace | 7.50 Fr. |
| ❖ Gebrannte Creme mit Rahm | 7.50 Fr. |
| ❖ Apfelkuchli auf Vanillesauce oder Vanilleglace | 7.50 Fr. |
| ❖ Frischer Fruchtsalat nature | 7.00 Fr. |
| ❖ Coupe Jacques (Frischer Fruchtsalat mit Vanille- Erdbeerglace | 7.50 Fr. |
| ❖ Frischer Fruchtsalat mit Rahm / Kirsch | 8.00 Fr. |
| ❖ Tiramisu | 8.00 Fr. |
| ❖ Variation aus dunklen & weissen Schoggimousse | 9.00 Fr. |
| ❖ Dessertvariation «Iddaburg» mit 5 Komponenten reich garniert, Rahmrosette | 12.00 Fr. |

Desserts – Buffet

21.00 Fr. pro Person

- ❖ Toggenburger Schlorzifladen
- ❖ Frischer Fruchtsalat
- ❖ Tiramisu
- ❖ Dunkles und Helles Schoggimousse
- ❖ kleine Merinque
- ❖ Caramelköpfl
- ❖ Käseauswahl
- ❖ Dessert « Surprise »

Bitte beachten Sie auch noch unsere **Dessertkarte**.

Alle Preise verstehen sich inklusive MWST. 7.7%