

Wissenswertes für die Planung Ihres Anlasses

Bankettbesprechungen oder Reservationen

Gerne nehmen wir uns Zeit für die Planung Ihres Anlasses. Wir sind Ihnen sehr dankbar wenn Sie im Vorfeld einen Termin für die Besprechung vereinbaren. Vielen Dank.

Aperitif

Im Gersag bieten wir Ihnen die Möglichkeit Ihren Aperitif auch im Freien geniessen zu können. Wir haben für Sie einige Highlights bereit, wie zum Beispiel unter den Platanen im Garten, vor der Statue auf der Gersag Piazza oder gar auf der Panorama Terrasse des Gemeindehauses von wo aus man die ganze Bergkette der Innerschweiz sieht - lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren.

Tischpläne

Verlangen Sie unsere Tischpläne die auf jeden einzelnen Raum abgestimmt sind.

Dekoration

Sehr gerne dekorieren wir Ihre Tische mit Blumen und nach Ihren Vorstellungen. Wir verrechnen Ihnen den Aufwand zum Selbstkosten Preis. Kerzen / Windlichter sind bei uns Standard.

Menudruck

Sehr gerne drucken wir die Menüs für Ihren Anlass. Der Preis schwarz/weiss ist Sfr. 1.00 pro Stück, für einen Farbdruck berechnen wir Sfr. 2.50

Produkte und Lieferanten

Wir sind ausgerichtet auf Top Qualität und exzellenten Service.

Die Produkte die Sie bei uns auswählen sind von unseren langjährigen Lieferanten, die vorwiegend aus der Region stammen und Ihre Produkte auch aus der Region beziehen.

Möchten Sie ein spezielles Produkt aus der Region, welches wir nicht in unseren Vorschlägen aufgeführt haben, so organisieren wir es sehr gerne für Sie.

Künstler und Musiker

Interessieren Sie sich für eine Band, einen Musiker oder gar ein Orchester? Gerne helfen wir Ihnen weiter. Wir haben eine grosse Auswahl an Künstlern in unserer Adressliste und beraten Sie gerne.

FEIERN SIE.....

ALLES UNTER EINEM DACH!

BEI UNS IST IHR ANLASS IN BESTEN HÄNDEN.

Kleine Häppchen für den Apéro

Mini Sandwiches

Nach Wahl gefüllt mit Schinken | Salami | Frischkäse | Käse 3.20
oder
Mit Rohschinken | Lachs | Bündnerfleisch 4.20

Bruschetta

Bruschetta mit Tomaten 2.50
Bruschetta mit Mozzarella 2.50
Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella 2.50
Bruschetta mit Parmaschinken 3.00

Rustico Baguette

mit Meerrettichsenf und geräuchertem Lachs 3.50

Peperoncinimousse

auf Mozarellascheiben 3.00

Sbrinzmöckli

mit 6 Kornbrot (50g) 3.50

Schinkenmousse

auf Knusperbrötchen 3.50

Lachsmousse

auf Knusperbrötchen 4.50

Spiesschen

Antipasti Mixspiesschen 3.50

Partybrot (Für 8 Personen)

Nach Wahl gefüllt mit Schinken | Salami | Frischkäse | Käse 45.00
Zusätzlich mit Lachs und Thunfisch 45.00

Käse – Früchteigel

Ananas mit gemischten Käse- und Früchtespiesschen verziert 30.00

Gemüse-Dipp

Schale mit Gemüsestäbchen mit drei verschiedenen Dippsaucen pro Schale 9.00

Warme Häppchen

Vegetarisch

Frühlingsrolle

Mini Frühlingsröllchen mit pikanter Dipp Sauce 2.00

Samosa

Gebackene indische Teigtaschen mit Gemüsefüllung 2.50

Arancini

Gebackene Reisbällchen paniert
mit Kräuterfrischkäse 2.50
mit Tomaten und Mozzarella 2.50

Röstisnack

Röstitaler Fondue mit Gruyère 3.00
Röstitaler mit Spinat 3.00

Fleisch

Pouletspiessli

Pouletspiessli Teriaki mit Sojasauce 2.50
Pouletspiessli Satay mit Erdnussgewürz 2.50
Pouletspiessli Ceylon mit Currymischung 2.50

Arancini

Gebackene Reisbällchen paniert
mit Hackfleisch vom Rind 3.00

Pouletflügeli

Pikante BBQ Wings 3.00

Party – **Schinkengipfeli** (40g) 2.50

Apéro **Wurstli** im Blätterteig 3.50

Meeresfrüchte

Riesenkrevetten

im Kokosmantel an einer Sweet-Chili-Sauce 4.50

Vorspeisen

Suppen

Klare Suppen

Kraftbrühe nature mit Mohnstange 7.00

Kraftbrühe nature mit Flädli 7.00

Kraftbrühe nature mit Sherry 8.50

Rindsbouillon mit Eierstich 7.00

Rindsbouillon mit Gemüsestreifen 7.00

Rindsbouillon mit Brot-Croûtons 7.00

Gebundene Suppen

Kürbiscrèmesuppe (Herbst & Winter) 8.50

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum 8.50

Kressecrèmesuppe 8.50

Steinpilzcrèmesuppe 8.50

Spargelcrèmesuppe (Saison) 8.50

Kokosnuss - Crèmesuppe 8.50

Scharfe Thaisuppe Tom ka gai mit Poulet 9.50

Vorspeisen

Salate

Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum 9.50

Saisonaler Blattsalat 7.50

Bunt gemischter Salat 9.50

Nüsslisalat mit gerösteten Speckstreifen 9.80

Nüsslisalat mit gehacktem Ei 9.80

Nüsslisalat mit Kräutercroûtons 9.80

Nüsslisalat mit frischen Waldpilzen 10.50

Bunte Blattsalate mit geräucherten Rauchlachsstreifen 13.00

Variation von Blattsalaten mit gebackenen Merlanknusperli 11.00

Gemischter Blattsalat mit geräucherten Entenbruststreifen 13.00

Blattsalat-Variation mit gebackenen Röstibällchen gefüllt mit Schmelzkäse 10.00

Wahlweise unsere hausgemachten Salatsaucen

French -, Italian , Balsamico oder Yoghurt Dressing

Warme Vorspeisen

Fisch

Gebratener Seeteufel an einer Safran - Weissweinsauce 17.00

Pochiertes Salmfilet auf Kresseschaum 15.00

Gebratene Zanderfilets an einer Roten Pestorahmsauce 15.00

Hauptgerichte

Vom Schwein (CH)

Schwedenbraten mit Zwetschgen gespickt an Vieille Prune Sauce
begleitet von Kartoffelgratin und serviert mit einem Gemüsebouquet 28.00

Schweinsaltimbocca mit Rohschinken und Salbei
serviert mit Butternudeln und Marktgemüse 24.00

Mariniertes Schweinskarreesteak an Pilzrahmsauce
serviert mit Herzoginnen-Kartoffeln und einem saisonalen Gemüsebouquet 26.50

Schweinsfilet vom Grill mit Balsamico – Honigsauce
begleitet von Bratkartoffeln und Luzerner Marktgemüse 32.00

Marinierter Schweinsbraten vom Hals an einer Rotweinsauce
serviert mit gebratenen Rosmarinkartoffeln und dreierlei Gemüse 25.00

Vom Kalb (CH)

Kalbsschulter an einer Cognacrahmsauce
serviert mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Luzerner Marktgemüse 29.00

Kalbspiccata Mailänderart mit Safranrisotto 37.00
und buntem Saisongemüse

Kalbssteak vom Grill an Morchelrahmsauce
serviert mit Butternudeln und buntem Gemüse 49.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer Kräuterrahmsauce
serviert mit Röstitalern und einem Gemüsebouquet 33.50

Vom Rind (CH)

Roastbeef rosa gebraten mit Béarnaisesauce
serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse vom Luzerner Markt 45.00

Rindgeschnetzeltes Stroganoff begleitet von Butterreis
und serviert mit buntem Gemüse 25.50

Eingelegter Rindschmorbraten an einer Apfelweinsauce
serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse 29.50

Rindsfilet am Stück gebraten à la mode du chef
serviert mit Kartoffelkroketten und saisonalem Gemüsebouquet 48.00

Für gewünschten Fleischnachservice pro Person 6.00. Nachservice ohne Fleisch 4.00

Vom Geflügel (CH)

Gebratene Maispouardenbrust an Soja – Honigsauce
mit Asia Gemüse begleitet von Pilawreis 27.00

Pouletbrust mit Rohschinken und Mozzarella gefüllt an einer feinen Tomatensauce 27.50

Pouletbruststreifen Sweet and Sour mit Basmatireis 24.00

Pouletbrust gebraten an roter Pestosauce
serviert mit Butterreis und Gemüse 26.00

Vegetarisch

Gemüsegoulasch mit Kartoffeln an feiner Paprikasauerrahmsauce 19.00

Gebackener Gemüsestrudel mit Kräutersauce 19.00

Mit Spinat gefüllte Crêpes, überbacken mit einer Frischkäsesauce 18.00

Hausgemachte Spinatlasagne mit Mascarpone 18.00

Spätzlipfanne mit frischem Gemüse und Pilzen 19.50

Blätterteigpastetchen gefüllt mit einer frischen Waldpilzrahmsauce
und serviert mit einem Gemüsebouquet 18.50

Nasi Goreng, indonesisches Reisgericht 18.50

Gemüseteller mit gebratenen Schalenkartoffeln 21.00
und Schnittlauchsauce

Penne Ticino mit Gemüsestreifen, getrockneten Tomaten
und pikantem rotem Pesto 18.00

Gebackene Minifrühlingsröllchen auf Sweet Chilisauce
serviert mit Basmatireis 18.50

Feine Risottovariationen nach Wunsch und Saison

Fisch

Gebratener Seeteufel an einer Safran - Weissweinsauce serviert Salzkartoffeln 31.00

Pochiertes Salmfilet auf Kresseschaum begleitet von Basmatireis 25.00

Gebratene Zanderfilets an einer Roten Pestorahmsauce serviert mit Trockenreis 25.00

Mit einem saisonalen Gemüsebeet pro Person 4.00

Desserts

Süsse Überraschungen

- Schokoladenmousse marmoriert hell / dunkel 8.50
- Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm 7.50
- Zimtglacé mit warmen Zwetschgen 9.50
- Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanille Glace 9.50
- Tiramisu 8.50
- Hausgemachtes Panna Cotta mit warmen Beeren 9.50
- Süssmostcrème 7.00
- Hausgemachte gebrannte Crème 7.00
- Frischer exotischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace 9.00
- Dessertteller „Gersag“ Surpise 16.50

Sorbets

- Mangosorbet
- Zitronensorbet
- Weitere Sorbets auf Anfrage
- Sorbets ohne Güggs 7.50
- Sorbets mit Güggs 9.50

Käse

- Käseteller 4 Sorten 9.00

**Sehr gerne stellen wir Ihnen ein Dessertbuffet nach
Ihrem Wunsch zusammen.
Preis nach Angebot und Anzahl Personen.**

Zusammengestellte Menüs

Nr. 1

Kleiner gemischter Blattsalat

Luzerner Chügelipastetli
mit Reis und Gemüse

Fruchtsalat mit Vanilleglace

Sfr. 36.50

Nr. 2

Kürbiscrèmesuppe

Heisser Beinschinken
serviert mit Kartoffelsalat und Blattsalat

Himbeerenschnitte

Sfr. 36.50

Nr. 3

Steinpilzsuppe

Rindsfleischvogel
an einer Rotweinsauce
Kartoffelpüree
glasierte Karotten

Caramelköppli mit Rahm

Sfr. 39.50

Nr. 4

Kräutercrèmesuppe mit Croûtons

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
Champignoncrèmesauce
Röstitaler

Meringue-Glace mit Rahm

Sfr. 46.00

Nr. 5

Rindsbouillon mit Gemüsejulienne

Truthahnpiccata mit Butternudeln
Tomatensauce
Mischgemüse

Cassata Napoletana

Sfr. 36.00

Nr. 6

Kleiner gemischter Salat

Gefüllte Pouletbrust mit Rohschinken und
Mozzarella an Tomatencoulis
Trockenreis
Mischgemüse

Rüebliorte

Sfr. 35.50

Aus der Region für die Region, sehr gerne erfüllen wir Ihre Wünsche!

Zusammengestellte Menüs

Nr. 7

Broccolicrèmesuppe

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
Kräuterreis

Zwetschgenkompott mit Zimtglace (Saison)

Sfr. 39.50

Nr. 8

Blattsalat Mimosa

Rindsvoressen „Chasseur“
Spätzli
Rosenkohl

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Sfr. 37.00

Nr. 9

Zartweizenrèmesuppe

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
Trockenreis
Früchtegarnitur

Gebrannte Crème

Sfr. 36.00

Nr. 10

Buntgemischter Blattsalat
mit Pouletbruststreifen

Kalbssteak an einer Morchelsauce
Kräuternudeln
Grilltomate

Zuger Kirschtorte

Sfr. 63.50

Nr. 11

Gemischter Blattsalat mit Pilzen

Glasierter Schweinshalsbraten
mit frischem Rosmarin
Lyonerkartoffeln
Gemüsebeilage

Coupe Nesselrode (Saison)
mit Rahm

Sfr. 40.50

Nr. 12

Gersag Salat
mit Croûtons und Speckwürfelchen

Roastbeef Englisch gebraten
Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Gemüsebeilage

Exotischer Fruchtsalat mit Sorbet

Sfr. 63.00

Aus der Region für die Region, sehr gerne erfüllen wir Ihre Wünsche!

Zusammengestellte Menüs

Nr. 13

Pilzcrèmesuppe

Gebratenes Schweinskarreesteak
Rote Pestorahmsauce
Kartoffelgratin
Gemüsebeilage

Hausgemachte Süssmostcrème

Sfr. 39.50

Nr. 14

Herbstliches Salatbouquet mit
geräucherten Entenbruststreifen

Schweinsfiletmedaillons an feiner
Vieille Prune – Rahmsauce
Breitbandnudeln
Gemüsebeilage

Hausgemachtes Zwetschgenparfait

Sfr. 53.00

Nr. 15

Rindsbouillon mit Blätterteigstangen

Gebratenes Maispouardenbrüstchen
an Soja-Honigsauce
Basmatireis
Asiagemüse

Exotischer Fruchtsalat

Sfr. 40.50

Nr. 16

Saisonales Salatbouquet
mit Hausdressing

Schweinsgeschnetzeltes an feiner
Kräuterrahmsauce
Gemüsenudeln

Gebrannte Crème

Sfr. 34.50

Nr. 17

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

Gebratenes Seezungenfilet aus Vietnam
an leichter Limettensauce
Trockenreis

Fruchtsalat mit Glace

Sfr. 35.50

Nr. 18

Randensuppe
mit Sonnenblumenkernen

Gebratenes Salmmedaillon
an roter Buttersauce
Dampfkartoffeln

Zitronensorbet mit Tequilla

Sfr. 39.50

Aus der Region für die Region, sehr gerne erfüllen wir Ihre Wünsche!

Zusammengestellte Menüs

Nr. 19

Buntes Salatbouquet mit
warmen Champignons

Pochiertes Poulardenbrüstchen an
Wallnuss-Whiskysauce
Breitbandnudeln
Broccoliröschen

Schoggimousse mit Mascarpone

Sfr. 41.50

Nr. 21

Kleiner gemischter Salat

Lammvoessen
an pikanter Currysauce
im Gemüsereisring

Sorbet mit frischem
Fruchtsalat

Sfr. 39.00

Nr. 23

Gemischter Blattsalat mit
gerösteten Kernen

Pouletbrustsaltimbocca mit
Rohschinken und Salbei
an Marsalasauc
grünes Risotto

Tiramisu

Sfr. 39.00

Nr. 20

Kürbisrahmsuppe

Wildgeschnetzeltes vom Hirsch
an Preiselbeersauce
Rotkraut
Eierspätzli

Lebkuchenmousse

Sfr. 40.50

Nr. 22

Gemüsecrèmesuppe
mit Kräutercroûtons

Braunes Kalbsvoessen
an feiner Portweinsauce
Kartoffelstock
Gemüsebeilage

Hausgemachte Panna Cotta
mit Beerencoulis

Sfr. 42.50

Nr. 24

Rindsbouillon mit Gemüse

Mah Meh

Indonesisches Nudelgericht mit
Schweinefleisch, asiatischem Gemüse
chinesischen Pilzen
an pikanter Sojasauce

Hausgemachte Waldbeeren-Joghurtcrème

Sfr. 33.50

Aus der Region für die Region, sehr gerne erfüllen wir Ihre Wünsche!