



Steirer Charme GmbH
Halsgasse 34 Engelplatz
CH-8640 Rapperswil-Jona
Tel +41 (0) 55 210 42 42
info@quellenhofrapperswil.ch
www.quellenhofrapperswil.ch

Menüvorschläge für Tauffeiern Firmen, Vereine, Clubs, Geburtstagsfeiern, Goldene Hochzeiten, Zivilhochzeiten usw.

Liebe Gäste!

Toll, dass Sie an uns gedacht haben. Herzlichen Dank für Ihr Interesse!
Diese Bankettdokumentation soll Ihnen eine Hilfestellung
bei der Durchführung und Organisation von Ihrem Fest sein.

**Für Ihre Menübesprechung möchten wir Sie höflich bitten,
sich telefonisch anzumelden.**

**Bester Zeitraum für Ihre Besprechung:
10.00 - 11.00 und von 16.30 - 17.30 ☎ +41 55 210 42 42
Montag und Dienstag Ruhetag**

Unsere grosse Erfahrung und ein eingespieltes Team in Küche und Service
werden Ihrem Anlass den entsprechenden Rahmen vermitteln und dafür sorgen,
dass er ein voller Erfolg wird.

**Falls unsere Menüvorschläge Ihnen nicht entsprechen
können Sie gerne mit uns Rücksprache nehmen.
Dann unterbreiten wir Ihnen Menüs gemäss Ihrer Vorstellung.**

**Mit freundlichen Grüßen
Gerti u. Ewald Mandl**

Rapperswil-Jona, 01.01.2020

Was macht den Quellenhof aus?

- Positive Menschen, Herzlichkeit, Harmonie, Offenheit
- Sonderwünsche/ Ja-Philosophie
- Familienbetrieb mit Tradition und Innovationsgut
- Gute Lage, Parkplatz Tiefgarage Schanz
- Eine schöne Aussen-Terrasse im Sommer
- Sehr spezielles Ambiente beim Essen im neu renovierten Restaurant aus dem 14 Jahrhundert

CHECKLISTE

Was benötige ich zusätzlich für die Reservation und Menübestellung?
Hier sind einige Grundlagen für den Aufbau eines Anlasses mit allen Details.

- Art des Anlasses / Datum / Zeit
- Tagesprogramm/ Ablauf/ Wo, Wann, Was
- Anzahl Gäste/ Wieviele Kinder
- Benötigter Raum/ Grösse
- Essgewohnheiten/ Spezialmenüs/ Diät/ Vegetarier
- Apéro/ Beilagen/ Ort
- Menü/ abwechslungsreich/ für ganze Gesellschaft 1 Menü auswählen
- Kaffee/ Spirituosen/
- Menüdruck/ Titel/ Motto
- Blumen beim Geschäft Arte e Fiori in Rapperswil Tel: 055 210 34 94
- Bestuhlungsart
- Musik/ Attraktionen/ Anzahl/ Verpflegung
- Verlängerung/ Schluss des Festes
- Verrechnung/ Anzahlung/ Barzahlung/
- Bedingungen/ Bestimmungen des Betriebes

Einzelne Dienstleistungen

Restaurant Ganz im klassischen Stil vom „Wiener Schnitzel“ über das 4-gängige Degustations-Menü bis zu den monatlich wechselnden Gerichten, den traditionellen Spezialitäten mit dem passenden Wein dazu – bei uns erhalten Sie ein faires Preis-Leistungsverhältnis.

Bankett Ob Hochzeit, Taufe, Firmung, Geburtstag, Jubiläumsfeier oder Weihnachtsfeier – in unserem Restaurant kommt die richtige Stimmung auf. Von 10 bis 80 Personen

Die Wahl des richtigen Raumes

Unser Restaurant ist in drei Räume unterteilt, optimal für folgende Personenzahlen:

Rappi Stübli	10-14 Personen
Wintergarten	20-30 Personen
Restaurant Engelplatz	14-20 Personen
Stammtisch(Hochtisch)	10 Personen
Ganzes Restaurant	70 Personen

Organisation und Durchführung

Der Hauptteil fast aller Anlässe ist das Essen selber, die Ambiance und unsere Service- und Küchendienstleistung.

Wir wissen, dass wir zu einem wesentlichen Punkt beitragen, dass Ihr Anlass ein Gelungener wird.

Wir sind gerne für Sie da, im Voraus und natürlich am Anlass selber und stehen mit unserem „Know How“ zur Seite.

Zum Beispiel saisonale Tips, die wirklich passenden Weine zum Essen und ein reibungsloser Ablauf während des Abends sind unser täglich Brot.

Stimmen all diese Faktoren = Erfolgsgarantie für alle!

Schlusswort

Wir hoffen, Ihnen mit dieser Liste einige Tipps und Anregungen zu vermitteln und wünschen Ihnen bei den Vorbereitungen viel Freude und Spass. Bis bald bei uns im Quellenhof.

Probeessen Wir sind gerne bereit, Ihnen ein Probeessen (auf Ihre Kosten) zu organisieren, raten jedoch aus folgenden Gründen davon ab:
Nicht alle Gerichte aus den Vorschlägen können wir für 2 oder 4 Personen zubereiten.
Weiter ist es uns nicht möglich, bei einem Anlass mit 20 oder mehr Gästen die Speisen gleich anzurichten, wie für 2 oder 4 Personen.
Daher empfehlen wir Ihnen, dass Sie sich von unseren Leistungen mit einem Besuch in unserem à la carte-Restaurant überzeugen.

Kindermenüs Kinder im nicht schulpflichtigen Alter bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre lieben Kleinen etwas aus unserer **speziellen Kinderkarte oder ein «halbes Menü»**

ALLGEMEINES

Bestuhlung	Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Weise Ihres Anlasses finden wir sicher die Ihnen passende Tischordnung.
Preise	Unsere Preise basieren auf dem Stand von 2020 Preisänderungen Vorbehalten! Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7.7%.
Zahlungs- Bedingungen	Wir akzeptieren die nachfolgenden Kreditkarten: Eurocard, Mastercard, Visa, EC, EC – Maestro, Postcard, Twint Bei grossen Anlässen bitten wir Sie um eine Anzahlung der bestellten Menüs, den Restbetrag können Sie mit Kreditkarte bezahlen.
Geschäfts- bedingungen	Bei Annulation eines definitiv bestätigten Anlasses bitten wir um eine schriftliche Mitteilung. Des Weiteren verrechnen wir folgende Kosten: 14 bis 29 Tage vorher 70% des Arrangements 0 bis 13 Tage vorher 90% des Arrangements Unter Arrangement verstehen wir: bestätigte Leistung x Personenzahl!
Personenzahl	Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben.
Verlängerung	Verlängerungen nach Absprache.
Menükarten	Gerne drucken wir Ihnen festliche Menükarten, welche vom Haus offeriert sind.
Tischdekoration	Das Auge isst bekanntlich mit. Damit Ihr Saal noch festlicher erstrahlt, bestellen wir gerne bei unserem Floristen die passende, nach Ihren individuellen Wünschen gestaltete Blumendekoration. Kerzen (weiss) Tischwäsche „Champagner“ stellen wir für Ihren Anlass gerne zur Verfügung.
Übernachtung	Hotel Sorell, Hotel Jakob, Hotel Seedamm Plaza
Zapfengeld	Die Weissweine müssen, am Anlasstag, gekühlt gebracht werden. Direkt nach dem Anlass bitten wir Sie, die Weine wieder mitzunehmen. Pro Flasche 75.cl verlangen wir ein Zapfengeld von CHF 32.--
Süssspeisen	Für mitgebrachte Hochzeitstorten, Kuchen oder andere Süssspeisen verrechnen wir Ihnen pro anwesende Person CHF 6.--
Parkplatz	Tiefgarage Schanz, Tiefgarage Sonnenhof, Parkplatz Tüchi.
Diverses	Bei Schäden an Tischen, Tischdecken, Einrichtungsgegenständen etc. die der Gast verursacht, werden die Kosten dafür in Rechnung gestellt.
An- und Abreise	Falls Sie uns mit dem öffentlichen Verkehrsmittel erreichen möchten: Bushaltestelle „Sonnenhof“ oder S-Bahn (Rapperswil) oder Rosen Taxi 055 214 21 21

Steirisches Aperogebäck

Grammelschmalzbrötchen	pro Stk. CHF 2.50
Verhackertbrötchen	pro Stk. CHF 2.50
Gesalzene Kürbiskerne	pro Schale CHF 3.50
Frischkäsebrötchen mit Kürbiskernen	pro Stk. CHF 2.50
Liptauerbrötchen	pro Stk. CHF 2.50

Apéro - Knabbereien

Gemischte Salzstängeli	Offeriert vom Hause
Bruschetta mit Oliven	pro Stk. CHF 2.50
Bruschetta mit Tomaten	pro Stk. CHF 2.50
Blätterteigschnecken	pro Stk. CHF 2.50
Gemischtes Blätterteiggebäck à 3Stk.	pro Port. CHF 7.50
Schinkengipfeli	pro Stk. CHF 4.50
Käsebrötchen	pro Stk. CHF 5.50
Amuses - bouches klassisch (Schinken, Käse, Gehacktes Ei)	pro Stk. CHF 4.50
Amuses-bouches de Luxe (Hausgebeizter Wildlachs, Rauchschinken, Bündnerfleisch)	pro Stk. CHF 5.50

Menü „Steirer Charme“

Maximum 16 Pers

Klare Rindskraftbrühe

mit zweierlei Schmankerln

oder

Wachauer Weincremesuppe

mit gerösteter Brotscheibe

Bunter Blattsalat „Steirer Art“

lauwarmen Tafelspitz

Kernöl-Dressing

Duett vom Wienerschnitzel

Steirerwiener mit Kürbiskernen

Original Wienerschnitzel

Petersilienkartoffeln

Gemüse vom Markt

Dessertkreation „Austria“

Kaiserschmarrn, Saisonales Glace und Zwetschgenknödel

oder

Schweizer Käseteller

2 Gang Menü 61.-- 3 Gang Menü 70.-- 4 Gang Menü 80.--

Menü „Quellenhof“

Klare Rindskraftbrühe

mit zweierlei Schmankerln

oder

Karotten-Ingwercremesuppe

Pinienkernen

Trilogie

hausgebeiztem Swiss-Lachs, Kaltes Roastbeef und Beeftatar

Variation vom Grill „Mozart“

Rindsfiletmedaillon mit einer Kürbiskruste, Rotweinjus

Kalbsmedaillon mit einer Sauce Bernaise

Gemüse vom Markt und gebratene Spätzle

oder

Variation vom Grill „Amadeus“

Rindsfiletmedaillon mit einer Trüffelkruste, dazu einen Rotweinjus

Riesencrevetten aus der Pfanne mit frischen Kräutern

Gratinierte Kartoffeln

Gemüse vom Markt

oder

Kalbsmedaillons vom Grill „Saint Amour“

mit einer Kräuter - Morchelrahmsauce

Butternudeln

gedämpftes Gemüse

oder

Zanderfilet aus der Pfanne

Prosecco-Dillrahmsauce

Gemüse vom Markt

Parmesan - Risotto

Dessertkreation „Quellenhof“

oder

Schweizer Käseteller

2 Gang Menü 69.-- 3 Gang Menü 79.-- 4 Gang Menü 89.--

Menü „Wilhelm Tell“

Klare Rindskraftbrühe

mit hausgemachten Flädli

oder

Kohlrabi-Vanillecremesuppe

mit Brotwürfeln

Gemischter Blattsalatstrauss

Geräuchertes Saiblingsfilet, kaltes Roastbeef, Rotwein-Dressing

Variation vom Grill

Kalbsmedaillon mit einer Gewürzkruste, Rotweinjus

Schweinsfiletmedaillon mit einer Calvadosrahmsauce

Gebratene Spätzle

Marktfrisches Gemüse

Dessertkreation „Quellenhof“

oder

Schweizer Käseteller

2 Gang Menü 67.-- 3 Gang Menü 78.-- 4 Gang Menü 88.--

Preisreduktionen bei den verschiedenen Menüs:
ohne Suppe CHF 4.-- ohne Salat CHF 5.-- ohne Süßspeise CHF 5.--

Menü 1

Saisonale Tagessuppe

Bunter Blattsalat

Rauchschinkeninvoltini, Balsamico-Dressing

Schweizer Pouletbrust „nach Waldmeister Art“

Gefüllt mit Pilzen, angerichtet mit sautierten Blattspinat

Rosmarin – Rotweinjus

Gebratene Spätzle und Gemüse vom Markt

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 69.--

Menü 2

Saisonale Tagessuppe

Gemischter Salat

Gebratene Eglifilet, Rotwein-Dressing

Gebratene Pouletbrust im Speckmantel

Rotweinsauce

Blattspinat und Röstikroketten

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 69.--

Menü 3

Saisonale Tagessuppe

Bunter Blattsalat

Gebratenen Swiss - Lachswürfeln, Limetten-Dressing

Lammentrecôte vom Grill „Byron“

Kräutermantel, Portweinjus

Ratatouille und Bratkartoffeln

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 85.--

Preisreduktionen bei den verschiedenen Menüs:
ohne Suppe CHF 4.-- ohne Salat CHF 5.-- ohne Süßspeise CHF 5.--

Menü 4

Saisonale Tagessuppe

Bunter Blattsalat

Gebratenen Speck, Eiern, Brotwürfeln, Kräuter-Haus-Dressing

Tranchiertes Schweinsfilet vom Grill „Tösstal“

Gefüllt mit Kräutern, umhüllt mit Rauchschinken, Rotweinjus

Gemüse vom Markt und gebratene Spätzle

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 75.--

Menü 5

Saisonale Tagessuppe

Bunter Blattsalat

Rauchschinkeninvoltini, Wildlachstartar, Rotwein-Dressing

Schweinsfilet vom Grill „Madagaskar“

Cognac - Pfefferrahmsauce

Röstikroketten und Gemüsebouquet

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 75.--

Menü 6

Saisonale Tagessuppe

Bunter Blattsalat „Bauern Art“

Gebratenen Speck, Eiern, Brotwürfeln, Kräuter-Haus-Dressing

Tranchiertes Schweinsfilet vom Grill „Morin“

Gefüllt mit Äpfeln, Pflaumen, Rotweinjus

Gemüse vom Markt und gebratene Spätzle

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 76.--

Preisreduktionen bei den verschiedenen Menüs:
ohne Suppe CHF 4.-- ohne Salat CHF 5.-- ohne Süßspeise CHF 5.--

Menü 7

Saisonale Tagessuppe

Bunter Blattsalat

Bündnerfleischtatar, Kräuter – Haus – Dressing

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

Riesling - Rahmsauce, Zwiebeln,
frische Kräuter und sautierten Champignon
Broccoliröschen und Butter-Rösti

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 79.--

Menü 8

Saisonale Tagessuppe

Bunter Blattsalat

Gebratenen Kalbsleberstreifen, Balsamico-Dressing

Kalbsbraten aus dem Ofen „Förster Art“

Waldpilzrahmsauce
Butternudeln und Gemüsebouquet

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 70.--

Menü 9 (max 16 Pers)

Saisonale Tagessuppe

Bunter Blattsalat

Apfelscheiben, Kürbiskernen, lauwarmen Tafelspitz, Kernöl - Dressing

Wienerschnitzel vom Kalb

Gemüse vom Markt und Petersielenkartoffeln

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 79.--

Preisreduktionen bei den verschiedenen Menüs:
ohne Suppe CHF 4.-- ohne Salat CHF 5.-- ohne Süßspeise CHF 5.--

Menü 10

Saisonale Tagessuppe

3 Tenöre

Beeftartar, Kaltes Roastbeef, Swiss-Lachs, Salatgarnitur

Variation vom Grill

Rindsfiletmedaillon mit einer Kräuterkruste, Rotweinjus

Kalbsmedaillon mit einer Morchelrahmsauce

Gemüse vom Markt und Butternudeln

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 89.--

Menü 11

Saisonale Tagessuppe

Bunter Blattsalat

Gebackenen Pouletstreifen, Kernöl-Dressing

Steirisches Hochzeitsschnitzel vom Grill

Gefülltes Kalbsschnitzel, serviert mit einem Rotweinjus

Bauernkartoffeln und Gemüse vom Markt

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 81.--

Menü 12

Saisonale Tagessuppe

Bunter Blattsalat

Geräuchertes Saiblingsfilet, kaltes Roastbeef, Rotwein-Dressing

Kalbsmedaillon vom Grill „Don Carlos“

Balsamico – Schnittlauch – Rahmsauce

Butternudeln und Gemüse - Potpourri

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 82.--

Preisreduktionen bei den verschiedenen Menüs:
ohne Suppe CHF 4.-- ohne Salat CHF 5.-- ohne Süßspeise CHF 5.--

Menü 14

Saisonale Tagessuppe

Bunter Blattsalat

Hausgebeizter Wildlachs, geräucherte Saiblingsfilet, Rotwein - Dressing

Kalbsmedaillons aus der Pfanne „Florentiner Art“

Pinienkernenkruste, dazu Rotweinjus
Frisches Gartengemüse und Butternudeln

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 82.--

Menü 15

Saisonale Tagessuppe

3 Tenöre

Beeftartar, Kaltes Roastbeef, Wildlachs, Salatgarnitur

Kalbsteak vom Grill „nach Art des Hauses“

Kräuter – Morchelrahmsauce
Frisches Gartengemüse und gebratene Spätzle

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 98.--

Menü 16

Saisonale Tagessuppe

Bunter Blattsalat

Geräuchertes Saiblingsfilet, Rotwein – Dressing

Kalbsmedaillons vom Grill „Thurgauer Art“

Süßmost-Rahmsauce, glacierte Äpfel, Gemüse und gebratene Spätzle

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 82.--

Preisreduktionen bei den verschiedenen Menüs:
ohne Suppe CHF 4.-- ohne Salat CHF 5.-- ohne Süßspeise CHF 5.--

Menü 17

Saisonale Tagessuppe

Bunter Blattsalat

Kaltes Roastbeef, geräuchertes Saiblingsfilet, Rotwein-Dressing

Tranchiertes Entrecôte in der Pfanne

Überbacken mit einer hausgemachten Café de Paris, Pommes frites, Gemüse vom Markt

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 87.--

Menü 18

Saisonale Tagessuppe

Bunter Blattsalat

Kleine Steirer Wienerschnitzel, Kernöl-Dressing

Tafelspitz nach Altwiener Art

Ist der beliebteste Klassiker Österreichs

Wurzelgemüse, Rahmspinat und Bratkartoffeln

Schnittlauchrahmsauce und Apfel - Meerrettich

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 79.--

Menü 19

Saisonale Tagessuppe

Bunter Blattsalat

Gebackenen Pouletstreifen, Kräuter-Haus-Dressing

Geschmorter Rindsbraten aus dem Ofen „nach Charolaiser Art“

Silberzwiebeln, Speckstreifen, Gemüsewürfel und einem Rotweinjus

Kartoffelstock und Blattspinat

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 70.--

Preisreduktionen bei den verschiedenen Menüs:
ohne Suppe CHF 4.-- ohne Salat CHF 5.-- ohne Süßspeise CHF 5.--

Menü 20

Saisonale Tagessuppe

Bunter Blattsalat

Gebackenen Brie, Rotwein-Dressing

Rindsfiletwürfel aus der Pfanne „Stroganov“

Cognac-Paprikarahmsauce

Gemüse vom Markt und gebratene Spätzle

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 88.--

Menü 21

Saisonale Tagessuppe

3 Tenöre

Beeftartar, Kaltes Roastbeef, Wildlachs, Salatgarnitur

Drei Filets vom Grill „nach Art des Hauses“

Kalbsfiletmedaillon mit einer Morchelrahmsauce

Schweinsfiletmedaillon angerichtet mit einer Sauce Béarnaise

Rindsfilet überbacken mit einer Trüffelkruste, Rotweinjus

Butternudeln, Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 108.--

Menü 22

Saisonale Tagessuppe

Bunter Blattsalat

Swiss - Lachstreifen, Rotwein-Dressing

Gebratene Eglifilets aus der Pfanne

Mandelbutter

Gemüwestreifen und Petersilienkartoffeln

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 86.--

Preisreduktionen bei den verschiedenen Menüs:
ohne Suppe CHF 4.-- ohne Salat CHF 5.-- ohne Süßspeise CHF 5.--

Menü 23

Saisonale Tagessuppe

Bunter Blattsalat

Swiss-Lachstartar, Rotwein-Dressing

Gebratenes Zanderfilet aus der Pfanne

Proseccorahmsauce

sautierter Blattspinat und Salzkartoffeln

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 86.--

Menü 24

Saisonale Tagessuppe

Bunter Blattsalat

Gebratenen Riesencrevetten, Limetten-Dressing

Gebratenes Steinbuttfilet aus der Pfanne

Oilvenkruste

Gemüse vom Markt und Parmesan-Risotto

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 92.--

FLEISCHLOSE HAUPTGÄNGE

Als Alternative zu unseren Fleisch- oder Fischhauptgängen bieten wir Ihnen täglich wechselnde vegetarische Gerichte an.

Im Restaurant Quellenhof servieren wir Ihnen Original Wiener Schnitzel. Dabei verwenden wir nur das feinste Stück des Kalbes, goldbraun gebacken, so wie es gehört.

Die Bezeichnung des Wiener Schnitzels kam Mitte des 19. Jahrhunderts in Verwendung. Die Herkunft des Wiener Schnitzel geht auf das *Costoletta alla Milanese* in Oberitalien zurück, das ähnlich wie das Wiener Schnitzel, aber aus dickeren Kalbskoteletts zubereitet wird. Einer Legende nach brachte Feldmarschall Radetzky das Rezept 1857 aus Italien mit, das damals unter der Herrschaft der Habsburger stand. So soll ein Flügeladjutant des Österreichischen Kaisers in einem Bericht von Radetzky über die Lage in der Lombardei in einer Randnotiz ein „köstlich paniertes Kalbskotelet“ erwähnt haben und nach Radetzky's Rückkehr habe ihn der Kaiser persönlich um das Rezept gebeten.

Wir vom Restaurant Quellenhof wollen so gut wie möglich mit einheimischen Produzenten zusammenarbeiten.

Fleisch: Zahner Gommiswald, Metzgerei Betschart Wädenswil Fisch: Zahner Gommiswald

Gemüse: CCA und Gutverwaltung Schloss Meienberg / Käse: Chäs Glogge,

Wein: Vinothek Rauch, Secl-Weinwelt Brot: Räber und Wick

Herkunftsländer: Schweinefleisch: Schweiz, Kalbfleisch: Schweiz, Wild: Österreich, Neuseeland

Rindfleisch: Irland(100% Hormonfrei)Schweiz, Poulet: Schweiz, Frankreich

Fische: Schweiz/ Australien/Afrika/Island

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal