

Restaurant Storchen Diessbach
Monika und Hans Holenweger
3264 Diessbach 032 351 13 15
www.storchen-diessbach.ch info@storchen-diessbach.ch

Bankett – Dokumentation

Liebe Storchen-Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse, welches Sie unserem Haus entgegenbringen.
Gerne bewirten wir Sie und Ihre Gäste bei uns im gemütlichen und gepflegten
Restaurant Storchen in Diessbach.

Wir freuen uns Ihnen unsere Bankett-Menu-Vorschläge zusammen mit
Informationen rund ums Essen & Feiern im Storchen zu überreichen.

Ihre Gastgeber Monika und Hans Holenweger

Unsere Stuben sind bereit:

Stübli für 8 – 10 Gäste

Stube für 10 – 30 Gäste

Gaststube für 10 – 20 Gäste

Stübli und Gaststube als ein Bankettraum für 35 – 45 Gäste

Terrasse für Apéros bis 80 Gäste

Ab 30 Gästen ist das ganze Restaurant zur alleinigen Nutzung
für Ihren Anlass reserviert.

Unsere Ruhetage sind Dienstag und Mittwoch,
auf Anfrage öffnen wir gerne unser Restaurant für Gesellschaften.

Informationen und Tipps

Menu-Bestellung und Detail-Besprechung

Bitte vereinbaren Sie mit uns telefonisch einen Termin. Wir nehmen uns gerne Zeit mit Ihnen das Menu, die Weine und weitere Details zu besprechen.

Dieser Termin sollte idealerweise ca. 14 Tage vor dem Anlass stattfinden.

Menu-Auswahl

Unsere Vorschläge sind eine Auswahl unseres kulinarischen Angebotes. Wir beraten Sie gerne beim Zusammenstellen des Menus nach Ihren Vorstellungen, Geschmack und Budget.

Kinder-Menu

Für kleine Gäste bieten wir gerne ½ Menus oder unsere Kinderkarte an.

Glutenfrei und andere Kostformen **auf Vorbestellung**

Da Hans Holenweger mit frischen und unveränderten Lebensmitteln arbeitet, kann er die meisten Gerichte auf die gewünschte Kostform ändern. Die Vorbestellung ist notwendig, damit wir uns optimal vorbereiten können z.B. mit glutenfreiem Brot.

Vegetarisch – ohne Fleisch

Lassen Sie uns wissen, ob das vegetarische Menu Fisch- und/oder Meeresfrüchte-Gerichte enthalten darf.

Weine und Getränke

Im unserem Weinkeller lagern viele gute Tropfen in verschiedenen Preisklassen aus Weinbau-Regionen der Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien und Portugal.

Gerne dürfen Sie Ihre Weine mitbringen, wir verrechnen Fr. 32.- Zapfengeld pro Flasche.

Menu-Karten

Wir drucken Menu-Karten mit dem Anlass-Titel, den ausgewählten Speisen und Weinen. Gerne offerieren wir Ihnen diese Dienstleistung.

Tisch-Dekoration

Kleine Blumen-Sträussli und Kerzen sind für Ihren Anlass inbegriffen. Spezielle Blumendekorationen bestellen beim Blumengeschäft Ihrer Wahl oder bei unserem Hauslieferanten: Bluemeloube Busswil, Ruth Mumenthaler, 032 384 37 37.

Feierabend – Verlängerung

Für Gesellschaften schliesst das Restaurant um 24.00 Uhr. Sie haben die Möglichkeit den Feierabend bis 01.00 Uhr zu verlängern, zum Unkostenbeitrag von Fr. 100.-.

Rechnung / Bezahlung

alle Preise inklusive 8.1% MWSt, sowie Netto-Preise in Schweizer Franken

Die Rechnung kann mit Postfinance-Karte, Debit-Karte oder Bar in Schweizer Franken bezahlt werden.

Haben Sie Fragen, rufen Sie uns einfach an. 032 351 13 15

Apéritifs

Der Apéritif öffnet den Magen und die Sinne für kulinarische Köstlichkeiten und ist zugleich der gemütliche Beginn eines schönen Festes.

alkoholfreie Apéritifs

Storchen-Bowle	der exotisch-fruchtige Apéro	5dl	13.-
Cranberry-Kräuter-Bowle	der erfrischende Apéro	5dl	13.-
Orangenjus		Lt	11.-
Sanbitter	der Bitter-Apéro von San Pellgrino		6.-

Apéritifs

diverse Bitter- und Anis-Apéritifs			7.- / 8.-
Blanc Cassis	Weisswein (Schafiser Chasselas) mit Cassislikör	5dl	33.-
Pêche Mignon	Weisswein (Schafiser Chasselas) mit Pfirsichlikör	5dl	33.-
Haus-Apéro	Roséwein (Bardolino Veneto) mit Brombeerlikör	5dl	35.-
Crémant de Bourgogne Brut	fruchtiger, aber trockener und feinperliger Schaumwein (Méthode Champenoise)	Flûte	9.50
Kir Royale oder Pêche Royale	Crémant de Bourgogne mit Cassis oder Pfirsichlikör	Flûte	10.-
Beeren-Crémant-Cocktail	Crémant mit Cranberrysaft und Cassislikör	Flûte	8.50
Flauder-Pfirsich-Cocktail	Crémant mit Flauder und Pfirsichlikör	Flûte	8.50

Zum Apéro passende Weissweine finden Sie in unserer Weinkarte.

dazu empfehlen wir

Pommes Chips		100 gr	4.-
Gewürz-Stengeli		100 gr	6.-
Schinkengipfeli		p Stk	2.-
Canapés Standart	1 Toastscheibe geviertelt mit Schinken, Salami oder Frischkäse	p Stk	6.-
Canapés Spezial	1 Toastscheibe geviertelt mit Rauchlachs oder Bündnerfleisch	p Stk	9.-

Weitere Apéro-Spezialitäten und Apéro-Buffer auf Anfrage.

kalte Vorspeisen

verschiedene Blattsalate	8.50
kleiner gemischter Salat	11.-
hausgemachte Salatsaucen: French Dressing oder Italienische Salatsauce	
dünn aufgeschnittener Seeländer Landrauchschinken Blattsalat an Italienischer Salatsauce	16.-
geräucherter Lachs Bömlo aus den kalten Gewässern Norwegens Blattsalat an Himbeeressig-Baumnussölsauce, Toast und Butter	20.-
geräucherter Lachs Bömlo aus den kalten Gewässern Norwegens mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	25.-

Suppen

Consommé Julienne mit feinen Gemüsestreifen und auf Wunsch mit Sherry	8.50
Consommé Curzon mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken	8.50
hausgemachte Suppen passend zur Jahreszeit	
Frühling Spargelcremesuppe, Diessbacher Bärlauchcremeuppe	8.50
Sommer Gazpacho herrlich erfrischende kalte Spanische Gemüsesuppe	10.-
Herbst Kürbiscremesuppe	8.50
Winter Diessbacher Weincremesuppe	8.50

warme Vorspeisen

la petite Bouillabaisse hausgemachte Meerfischsuppe	21.-
Wolfsbarschfilet Dijonaise (Loup de Mer/FAO37) im Ofen geschmort auf leichter Senfkörnersauce und Reis	24.-
Riesencrevetten an Dill-Pernodsauce (Friends-of-the-sea Label) und Reis	24.-

Hauptgerichte

In der aktuellen Speisekarte finden Sie unsere saisonalen Gerichte,
z.B. mit Seeländer Spargeln, sommerliche Speisen und Wild-Spezialitäten.

ohne Fleisch

hausgemachte Gemüse-Lasagne 31.-
mit verschiedenen frischen Seeländer Gemüsen

Fisch- und Meerfrüchte

Wolfsbarschfilet Dijonaise (Loup de Mer/FAO37) im Ofen geschmort 38.-
auf leichter Senfkörnersauce und Reis

Riesencrevetten an Dill-Pernodsauce (Friends-of-the-sea Label) 38.-
und Reis

vom Schwein

Schweinsschnitzel (Nierstück) an Rahmsauce mit frischen Champignons 32.-
Nudeln zum Nachservice mit Pommes frites

Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit frischen Champignons 32.-
Rösti zum Nachservice mit Pommes frites

Schweinssteak vom Grill (200gr vom Nierstück) mit hausgemachte Kräuterbutter 31.-
Pommes frites

dazu verschiedene frische Seeländer Gemüse 8.-

Schweinscarrébraten (Nierstück) mit Pflaumen gefüllt 37.-
Nudeln und Seeländer Rüebl
Nachservice mit Pommes frites

Schweinsfiletmedaillons an sämiger Sauce mit Waldpilzen 47.-
Nudeln und verschiedene frische Seeländer Gemüse
Nachservice mit Pommes frites

vom Kalb

zartes Kalbgeschnetzeltes Woronov die feine Sauce nach altem Geheimrezept 39.-
knusprige Rösti
Nachservice mit Pommes frites
dazu verschiedene frische Seeländer Gemüse 8.-

Kalbsbraten Dijonaise «der edle Sonntagsbraten» 55.-
*Der Kalbsbraten wird mit Senfkörnern und Rahm mariniert und danach langsam im Ofen gegart.
Aus der Marinade wird die feine Dijonaise-Sauce zubereitet.*
Nudeln und verschiedene frische Seeländer Gemüse
Nachservice mit Pommes frites

Kalbssteak (aufgeschnitten) an feiner Sauce mit Steinpilzen 59.-
Nudeln und verschiedene frische Seeländer Gemüse
Nachservice mit Pommes frites
mit Morchelsauce statt Steinpilzsauce + Fr. 4.-

vom Rind

Rumpsteak vom Grill (180gr) mit hausgemachter Kräuterbutter 34.-
Pommes frites
dazu verschiedene frische Seeländer Gemüse 8.-

Rinds-Entrecôte-Medaillons Sauce Béarnaise 51.-
Kartoffelgratin und verschiedene frische Seeländer Gemüse
Nachservice mit Pommes frites

Angus Rindsfilet-Steak an feiner Sauce mit Steinpilzen 65.-
Pommes frites und verschiedene frische Seeländer Gemüse
Nachservice Pommes frites, Seeländer Gemüse und Steinpilzsauce
mit Morchelsauce statt Sauce Béarnaise + Fr. 4.-

Käse schliesst den Magen

perfekt gereifte Rohmilchkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch

Käseteller 18.- kleiner Käseteller 13.-

ab 10 Gästen servieren wir Ihnen unser Käseangebot ab dem Käsewagen

Preis nach Verbrauch pro 100gr 20.-

Hausgemachte Desserts

Karamelköppli mit frischen Früchten garniert 9.-

luftige Schokoladenmousse 12.-

Parfait glacé je nach Saison Holunderblüten, Erdbeeren etc 12.-

frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch 11.-

lauwarme Waldbeeren mit Crème Gruyère Glacé 11.-

Saison-Desserts mit Seeländer Erdbeeren / Vermicelles Maron Purée Moser

Vacherin glacé Torte ab 8 Gästen 13.-

hausgemacht mit Vanille- und Himbeer-Glacé oder den Aromen Ihrer Wahl
ausgarniert mit frischen Früchten und beschriftet mit dem Titel Ihres Anlasses.
Die Vacherin glacé Torte wird an Ihrem Tisch präsentiert und serviert.

Glacé-Coupes und weitere Desserts finden Sie in der aktuellen Dessertkarte.

Dessert – Buffet ab 20 Gästen 25.-

hausgemachte Karamelköppli und Schokoladenmousse,
frischer Fruchtsalat, Meringues und kleine Pâtisserie,
2 Glacé Aromen und 2 Sorbet-Aromen – nach Ihrem Wunsch
Schoggi-Brunnen mit frischen Fruchtspiessli

zusätzlich Käseplatte nach Verbrauch pro 100gr 20.-
mit 5 Rohmilchkäse-Spezialitäten
auf Wunsch mit Ziegen- und Schafkäse

S t o r c h e n – M e n u

geräucherter Lachs Bömlo aus den kalten Gewässern Norwegens
Blattsalat an Himbeeressig-Baumnussölsauce mit Toast und Butter

Consommé Curzon

mit einer Haube aus Rahm und Curry überbacken

zartes Kalbsgeschnetzeltes Woronov

die feine Sauce nach altem Geheimrezept

knusprige Rösti

auf Wunsch Nachservice mit Pommes frites +8.-

kleines Dessert nach Wahl 68.-

oder

verschiedene perfekt gereifte Rohmilch-Käse 71.-

M e e r – M e n u

geräucherter Lachs Bömlo aus den kalten Gewässern Norwegens
Blattsalat an Himbeeressig-Baumnussölsauce mit Toast und Butter

La petite Bouillabaisse die hausgemachte Meerfischsuppe

Filet de Loup de Mer Dijonaise

Reis

Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) an Dill-Pernodsauce
Nudeln

77.-

G e n u s s – M e n u

ist unser saisonales 4-Gang-Menu

Das aktuelle Genuss-Menu finden Sie in unserer Speisekarte.