



**SCHLOSSHOF DORNACH
RESTAURANT**

EVENT & CATERING



Schindler Gastro AG
+41 61 702 01 50

Schlossweg 125
4143 Dornach

info@schlosshof-dornach.ch
schlossalp.ch

SCHLOSSHOF DORNACH

Geburtstag – Hochzeit – Taufe - Firmenfest - Jubiläum
Profitieren Sie von unserer 30-jährigen Erfahrung im Event Business

Sorglos Feiern mit dem Catering Service vom Restaurant Schlosshof Dornach

Das Team vom Schlosshof macht Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis auf höchstem Niveau. Unsere Spitzenköche & Servicemitarbeiter verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit kulinarischen Höhepunkten. Gerne unterstützen wir Sie von der Planung bis zur perfekten Durchführung Ihres Anlasses. Sie und Ihre Gäste werden rundum glücklich sein.

Für Sie ist uns kein Weg zu weit

Sie möchten in einem Schloss, in einem Festzelt, auf einem Berggipfel oder auf Ihrem Privatanwesen den Anlass Ihrer Träume durchführen? Für einen gelungenen Event bieten sich unendlich viele verschiedene Lokalitäten an, und wir können Sie überall mit unserem Team beliefern. Unsere Fahrzeuge und Transporter sind bei Tag und in der Nacht für Sie unterwegs. Wir kennen keine logistischen Grenzen.

Diese Unterlagen geben Ihnen einen kurzen Überblick über unsere Angebote und Möglichkeiten, Ihren Anlass zu planen.

Gerne erstellen wir für Sie eine auf Ihren Anlass passende Offerte. Teilen Sie uns einfach Ihre Wünsche mit. Wir würden uns freuen Sie, kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Urs Schindler, Gastgeber
Restaurant Schlosshof Dornach
Event & Catering



Übersicht Menüvorschläge

1. Saisonale Menü
 - Frühling
 - Sommer
 - Herbst
 - Winter
2. Apero Riche
3. Vorschläge Menü
4. Getränke
5. Allgemeines



1. Saisonale Menü

Frühling

Bunter Frühlingsalat mit glasierten Spargeln und Cherrytomaten
gerösteten Pinienkernen und hausgemachten Balsamico Dressing

Bärlauchcrèmesuppe mit Croûtons

Gebratene Maispouardenbrust an feinem Thymian-Rotweinjus
serviert mit Risotto und Frühlingsgemüse

Vegetarisch:

Risotto mit Frühlingsgemüse

Joghurt – Vanillemousse mit Waldbeeren

Menu 59.-, ohne Suppe 51.50

Sommer

Parmaschinken mit in Portwein getränkten Melonenkugeln
und feinem Kräutersalat

Vegetarisch:

Fetakäse mit in Portwein getränkten Melonenkugeln
und feinem Kräutersalat

Kaltes Gurkensüppli mit Sauerrahm und Minze

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte mit feinem Pfefferjus
serviert mit kleinen Rosmarinkartoffeln und mediterranem
grillierten Sommergemüse

Vegetarisch:

Hausgemachter Gemüsestrudel auf feiner Tomatensauce
serviert mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem grillierten Sommergemüse

Hausgemachtes Pannacotta mit frischen Himbeeren

Menu 78.-, ohne Suppe 71.50



Herbst

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
serviert mit einem Bouquet vom Nüsslisalat

Kürbis-Koriandercrèmesuppe mit schwarzem Sesam

Am Stück gebratenes Hirschentrecôte mit feinem Calvadosjus
pochierter Apfel gefüllt mit Preiselbeeren
serviert mit Spätzli, Rosenkohl & Rotkraut

Vegetarisch:

Hausgemachte Pilzravioli mit frischen Pilzen serviert auf feinem Calvadosjus

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Menu 78.50. ohne Suppe Fr. 71.50

Winter

Rindstatar serviert mit einem Bouquet vom Kräutersalat

Vegetarisch:

Kräutersalat serviert mit warmen Waldpilzen

Ingwer Karottencrèmesuppe

In Merlot geschmorter Rindsschulterbraten
serviert mit Mascarponepolenta und glasierten Wurzelgemüse

Vegetarisch:

Geschmorter Brüsselerendivie serviert Mascarponepolenta
und glasiertem Wurzelgemüse

Hausgemachtes Lækkerliparfait

Menu 72.50. ohne Suppe Fr. 63.50



2. Apero Riche – Stehapero

Flying Lunch Businessapero 1

Vorspeise

Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Basilikum Pesto
Rindstatar mit frischem Koriander, Lachstatar Asia Style

Hauptgang

Meatballs an Tomatensugo & Kräuterreis
Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Ratatouille
Kichererbsenwok mit Gemüse & Mango

Dessert

Gebrannte Crème, Cheesecake mit Früchtecoulis
Vanillecrème mit Beerenragout

Pro Person 49.–

Flying Lunch Businessapero 2

Vorspeise

Vitello tonnato mit Kapern und schwarzen Oliven
Crevetten mit Chilli und Gemüsebrunoise auf Sauerrahm
Frischkäsemousse mit Kräutern auf Brotcroûtons

Hauptgang

Warme Roastbeefwürfeli mit grünen Linsen an feiner Kräuterdressing
Pochierter Lachs auf Wasabi-Kartoffelmousse
Penne all'Arrabiata mit Oliven und Babylauch

Dessert

Schoggiküchli
Fruchtsalat mit frischen Beeren
Dornacher Caramelköppli
Pro Person 56.50

Flying Lunch Businessapero 3

Apero

Kleine Canapées mit Rauchlachs, Roastbeef, Pfeffersalami & Brie
Spiesse mit mariniertem Gemüse
Thonmousse & Frischkäsemousse im Mini Cornet

Vorspeise

Rindscarpaccio mit gehobeltem Sbrinz und Pinienkernen
Kurz gebratener Thunfisch, Teriyakisauce serviert auf Wasabimousse
Quinoasalat mit Gemüsewürfeli und frischen Kräutern

Hauptgang

Gebratenes Schweinsfilet auf Karottenkartoffelmousse
Pochiertes Zanderfilet auf Safranrisotto
Gemüse-Tofu Curry auf Jasminreis

Dessert

Tiramisu im Glas!
Brownie mit Vanillecrème
Marinierte Beeren mit frischer Minze
Pro Person 68.–



3. Vorschläge für Menü

Stellen Sie Ihr Menü aus unseren folgenden Vorschlägen selbst zusammen

Vorspeisen

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Salatbouquet	19.50
Tatar vom Lachs, Kerbel-Sauerrahm, Salatbouquet	19.50
Rindstatar der Klassiker, Salatbouquet	21.50
Vitello tonnato mit einem Bouquet vom Rucolasalat	21.50
Sashimi von kurz gebratenem Thunfisch auf Wasabimousse	
Kräutersalat mit jungen Sojasprossen	29.50
Parmaschinken mit in Portwein eingelegten Melonenkugeln	18.50
Marinierter, dünn aufgeschnittener Tafelspitz mit frischem Meerrettich und Salatbouquet	15.50

Suppen

Kartoffelschaumsüppchen mit Majoran	7.50
Gelbe Peperonisuppe mit Crevetten	10.50
Bouillon mit Flädli	7.50
Geschäumte Tomatencremesuppe mit Gin	10.50
Bauernsuppe – Bouillon mit Gemüsewürfeli	7.50
Ingwer-Karottencremesuppe	7.50
Südfranzösische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	9.80
Currysuppe King Kumar	10.50
Ungarische Gulaschsuppe	11.50
Klare Linsensuppe mit Gemüsewürfeli	7.50
Kalte Suppen	
Gurkensuppe mit Sauerrahm	9.50
Melonen Kaltschale	8.50
Gazpacho mit Peperoni	9.20

Salate

Bunter Blattsalat mit Brotcroûtons	6.50
Gemischter Salat mit Sprossen	9.50
Nüsslisalat mit Speckstreifen, Ei & Brotcroûtons	11.50
Caesar Salat mit Sbrinz & Cherrytomaten	11.50
Tomatensalat mit Buffalo Mozzarella	15.80
Mesclunsalat mit Rauchlachsstreifen und Meerrettichschaum	16.20



Hauptgänge

Kalb

Hohrücken am Stück gebraten, Kräuterjus, Teigwaren & Gemüse garnitur	44.50
Glasiertes Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, Spätzli & Gemüse garnitur	56.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit frischen Champignons	
Butternudeln, Broccoli und glasierten Karotten	34.50
Kalbsragout Solothurner Art, Kartoffelstock und Wurzelgemüse	29.50
Glasierter Kalbsschulterbraten mit feinem Rosmarinjus,	
Polenta & Peperonigemüse	31.50
Osso Bucco Cremolata, geschmorte Kalbshaxe mit Steinpilzrisotto und Blattspinat	34.50
Kalbskronenbraten mit grüner Pfeffersauce	
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	51.50

Rind

Rindsentrecôte am Stück gebraten, Rosmarinkartoffeln & Gemüse garnitur	44.50
Rindsfilet am Stück gebraten, Kartoffelgratin & Gemüse garnitur	49.50
Rindsragout mit Paprika, Polenta und grünen Bohnen	26.50
Rindsschmorbraten Burgunder Art, Kartoffelstock und Wurzelgemüse	31.50

Schwein

Schweinskarrebraten mit feinem Kräuterjus, Spätzli und Gemüse garnitur	24.50
Am Stück gebratenes Schweinsfilet, Senfrahmsauce, Butternudeln	
glasierten Karotten und grünen Bohnen	32.50
Geschmorte Schweinshaxen in kräftiger Rotweinsauce	
Polenta & Peperonigemüse	26.50
Dornacher Schweinsragout, Spätzli und Mischgemüse	22.50

Geflügel, Lamm, Wild und Fisch auf Anfrage

Vegetarische Gerichte

Gemüsestrudel auf Tomatensauce, kleine Bratkartoffeln und Broccoli	24.20
Süsskartoffelstock auf Zucchettirösti und Gurken Dip	19.80
Rotes Gemüsecurry mit Jasminreis	19.80
Ricotta Spinat-Tortellini mit pikantem Tomatensugo	19.80
Maisgnocchi überbacken mit Ratatouille	21.50
Vegi-Geschnetzeltes (Soja) Zürcher Art, Spätzli und Broccoli	24.80

Vegane Gerichte

Gemüse Quinoa mit gebackenen Bananen	21.50
Fregula Sarda mit gebratenem Gemüse und Olivenöl	17.50
Geschmortes Ofengemüse mit Süsskartoffelmousse	21.50
Ravioli mit Gemüsefüllung auf Tomatensugo	22.50



Dessert

Serviert im Glas	
Dornacher Caramelköppli	7.80
Panna Cotta	8.50
Fruchtsalat	10.20
Schokoladenmousse	9.80
Gemischte Desserts serviert in kleinen Gläsern pro Stück	5.80
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	11.50
Apfel- oder Zwetschgenwaie mit Rahm	6.80
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	11.80
Zitronensorbet mit Wodka	11.80
Dessertbuffet mit verschiedenen Desserts ab	26.50
Käseauswahl ab	14.50



4. Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlesäure	33cl	100cl
Coca-Cola/Coca Cola zero	3.50	6.50
Citro/Orange/Rivella	3.70	
	3.70	
Bier		
Appenzeller Quöllfrisch	3.90	
Hofbräubier im Offenausschank		9.80
Kaffee/Tee		Portion
Espresso		4.10
Café Crème		4.10
Tee (Schwarz, Pfefferminze, Hagenbutten)		4.10

Weine

Weissweine

Cure d'Attalens Maison Obrist Vevey	75cl	24.50
Pinot-Gris, Fam. Koellreuter Klushof Aesch	75cl	21.50
Yvorne Clos du Rocher Maison Obrist Vevey	75cl	29.50
Johannisberg Mont Fleuri Maison Bonvin Sion	75cl	22.50

Rosé-Weine

Dornacher Blauburgunder-Rosé	75cl	19.80
N°1 Cuvée Rosé Maison Obrist Vevey	75cl	26.50

Rotweine

Dornacher Bürger Wy Blauburgunder	75cl	16.80
Grand Noir, Fam. Koellreuter Klushof Aesch	75cl	19.50
Yvorne Rouge La Bastide Masion Obrist Vevey	75cl	24.80
Pinot-Merlot Clos du Château Maison Bonvin Sion	75cl	22.80
Merlot del Ticino San Zeno Claudio Tamborini, Lemone	75cl	32.50
Merlot del Ticino «Quattromani»	75cl	66.50
Primitivo Gran Sasso IGT Farnese, Apulien	75cl	19.50
Insoglio del Cinghiale Tenuta di Biserno, Toscana	75cl	29.80
Rioja Ibéricos Crianza, Torres	75cl	29.80
Ribera del Duero Arzuaga Crianza Navarro	75cl	46.50

Schaumweine

Champagne Louis Roederer Premium But Reims	75cl	65.80
Prosecco Villa Sandi Italien	75cl	19.80
Crémant d'Alsace Maison Clément Leiber	75cl	26.50

Sie haben einen speziellen Wein-Wunsch? Gerne beraten wir Sie bei uns im Restaurant inkl. einer unverbindlichen Degustation.



5. Allgemeines

Kosten Mitarbeiter

Servicemitarbeiter	56.50
Koch Chef de Partie	58.50
Allrounder, Hilfskoch, Backoffice, Logistiker	50.–
Chef de Service – Projektleiter	85.–

Die Kosten für die Mitarbeiter sind pro Stunde gerechnet und werden nach dem effektiven Aufwand verrechnet.

Material

Sie brauchen Geschirr, Besteck, Gläser, Tische, Stühle, Tischwäsche, Deko, Blumen etc.
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot inkl. Lieferung und Rückschub.

Transport

Der Transport ist in den Preisen nicht inbegriffen und wird je nach Anlass kalkuliert und verrechnet.

Mehrwertsteuer

Alle Preise in Schweizer Franken excl. Mehrwertsteuer

Diverses

Ist Ihr Lieblingsessen nicht aufgelistet? Kein Problem, kontaktieren Sie uns.
Je Grösse, Ort und Art des Anlasses können die Preise variieren.
Gerne erstellen wir eine detaillierte Offerte für Sie.

AGB

Bitte beachten Sie unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen
Diese finden Sie auf unserer Homepage www.schlossalp.ch

