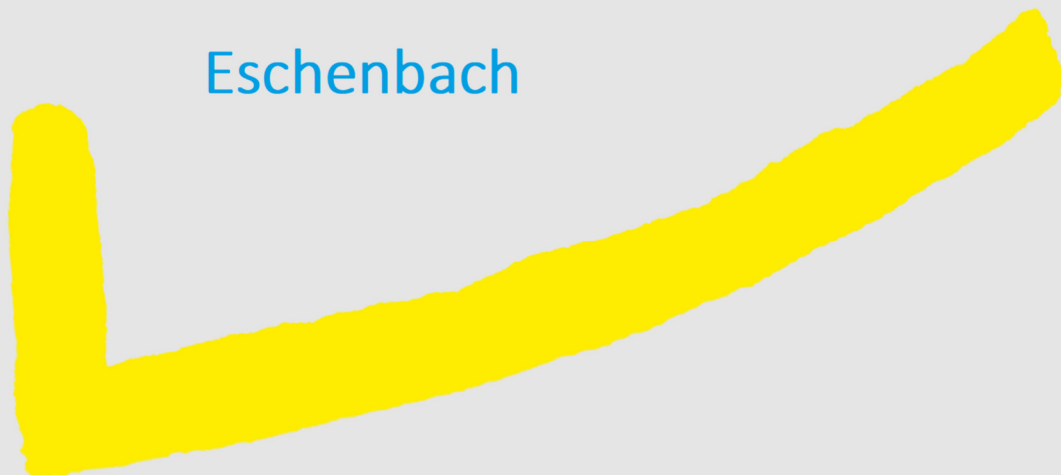




# Menüvorschläge 2026

Betagtenzentrum Dösselen

Eschenbach



# Familienfreundlich

## Lieber Gast

Planen Sie eine Geburtstagfeier, einen Apéro, eine Versammlung oder einen anderen Anlass?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Gerne stellen wir Ihnen nicht nur unseren Saal, sondern auch unser Küchen- und Serviceteam zur Verfügung. Wir servieren Ihnen sorgfältig zubereitete Menüs aus unserer Dösselenküche.

Unser Ziel ist es, individuell auf Ihre Wünsche einzugehen und entsprechend Gästezahl, Rahmen, Budget und besonderen Vorlieben einen Anlass zu gestalten, der Ihnen Freude bereitet.

Ihr Anlass soll Ihnen in guter Erinnerung bleiben!

## Info zu den Menüpreisen

Unsere Menüs sind Tellerpreise. Gerne servieren wir Ihnen gegen einen Aufschlag von 4.00 pro Person alle Komponenten im Nachservice.

Die Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8,1% MwSt.

# Inhaltsverzeichnis

Apéro.....	4
Vorspeisen .....	5
Kalte Vorspeisen .....	5
Warme Vorspeisen .....	5
Suppen .....	6
Tellergerichte.....	7
Hauptgerichte Fisch .....	7
Hauptgerichte Rind .....	8
Hauptgerichte Kalb.....	8
Hauptgerichte Schwein .....	9
Hauptgerichte Geflügel .....	9
Hauptgerichte Lamm.....	9
Dessert .....	10
Allgemeines .....	10
Getränke .....	11
Nichts gefunden?.....	11
Fleischherkunft .....	11
Allergien / Unverträglichkeiten.....	11
Allgemeine Hinweise.....	11

# Apéro

Chips, Salzgebäck, Erdnüsse

nach Aufwand

pro Stück

Apéro Rollen assortiert

Spinat, Pizza, Schinken-Käse

CHF 1.50

Mini-Tartlette gesalzen

Warm, nach Absprache

CHF 1.70

Mini Frühlingsrollen

Süss-Sauer Sauce

CHF 1.60

Amousse Bouches

Nach Absprache, ohne Rauchlachs und Tatar

CHF 3.70

Amousse Bouches

Rauchlachs oder Tatar

CHF 4.50

Saisonale Suppe in der Espressotasse

CHF 3.60

Per 100 gr.

Gemüsesticks

Dipsauce

CHF 4.20

Spiedini mediterrani

CHF 7.50

Involtini Caprese / Involtini Prosciutto

CHF 9.50

Pro Stunde / Mitarbeiter

Zuschlag für Apéro ohne anschliessendes Essen

CHF 25.00

---

# Vorspeisen

---

## Kalte Vorspeisen

	bis 14 Personen	ab 15 Personen
<b>Gemischter Blattsalat</b> Dressing nach Wunsch	CHF 8.60	CHF 7.60
<b>Nüsslisalat mit Speck und Croutons</b> Dressing nach Wunsch	CHF 11.80	CHF 10.80
<b>Tomatensalat mit Mozzarella</b> Mit Büffelmozzarella plus CHF 1.00 pro Person	CHF 10.20	CHF 9.20
<b>Geräucherte Forellenfilets</b> Meerrettichschaum	CHF 16.50	CHF 15.50
<b>Bündner Teller</b> Coppa, Rohesspeck, Rohschinken, Garnitur	CHF 17.50	CHF 16.50
<b>Salatbuffet</b> 8 Salatsorten, 2 Saucen	A discretion	CHF 14.50

## Warme Vorspeisen

	bis 14 Personen	ab 15 Personen
<b>Risotto</b> mit Pilzen und Parmesan	CHF 14.50	CHF 13.50
<b>Pouletspiesschen</b> auf lauwarmen Glasnudeln	CHF 13.00	CHF 12.00

---

# Suppen

---

	bis 14 Personen		ab 15 Personen	
<b>Suppe</b> Rindsbouillon mit Flädli, Backerbsen, Fideli, Eierstich oder Gemüsestreifen	CHF	8.50	CHF	7.50
<b>Tomatensuppe</b> mit Rahmhäupchen	CHF	9.50	CHF	8.50
<b>Tomaten-Gin Suppe</b> die Tomatensuppe, einmal anders	CHF	11.50	CHF	10.50
<b>Karotten-Orangen-Schaumsüppchen</b> lassen Sie sich überraschen	CHF	9.50	CHF	8.50
<b>Pilzcremesuppe</b>	CHF	10.50	CHF	9.50
<b>Saisonale Cremesuppe</b> Bärlauch, Spargeln, Kürbis	CHF	9.50	CHF	8.50

## Tellergerichte

Zu den Tellergerichten servieren wir Ihnen einen kleinen Blattsalat oder Tagessuppe

	bis 19 Personen	ab 20 Personen
<b>Getreide-Gemüse-Tätschli (Vegetarisch)</b> auf Gemüsestreifen, mit Pilzrisotto	CHF 21.00	CHF 20.00
<b>Knoblauch-Kartoffel-Tätschli (Vegetarisch)</b> auf Saisonalem Salat, mit Baumnussvinaigrette	CHF 18.00	CHF 17.00
<b>Chügelipastetli</b> Erbsli und Rübli	CHF 22.00	CHF 21.00
<b>Schweinshalbsbraten</b> Kartoffelgratin, Gemüse	CHF 25.50	CHF 24.50
<b>Kalbsbratwurst</b> Mit Zwiebelsauce und Rösti	CHF 20.50	CHF 19.50
<b>Pouletpiccata</b> Risotto, gedämpfte Tomate	CHF 21.50	CHF 20.50
<b>Schweinsgeschnetzeltes</b> An Currysauce, Reis und Früchtegarnitur	CHF 21.50	CHF 20.50
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> Butternüdeli	CHF 25.50	CHF 24.50

## Hauptgerichte Fisch

	bis 14 Personen	ab 15 Personen
<b>Fischknusperli vom Egli</b> Salzkartoffeln mit Petersilie, Tatarsauce & Zitronenschnitz	CHF 25.50 als Vorspeise	CHF 24.50 CHF 13.50
<b>Forellenfilets gebraten nach Grenobler Art</b> Mit Kapern und Zitronenwürfeli, Trockenreis, Broccoli	CHF 27.50 als Vorspeise	CHF 26.50 CHF 13.50
<b>Lachstranche pochiert</b> Hollandaisesauce, Gemüsereis	CHF 27.00 als Vorspeise	CHF 26.00 CHF 14.50
<b>Eglifilet gebraten</b> Mandelbutter, Wildreis	CHF 29.50 als Vorspeise	CHF 28.50 CHF 15.50

---

## Hauptgerichte Rind

---

	bis 14 Personen	ab 15 Personen
<b>Suure Mocke</b> Kartoffelstock, Gemüsebouquet nach Saison (Bitte 2-3 Wochen Voraus bestellen)	CHF 36.50	CHF 35.50
<b>Roastbeef englisch gebraten</b> Bearnaisesauce, Williamskartoffeln, Gemüsebouquet nach Saison	CHF 49.00	CHF 48.00
<b>Rindsfiletgulasch «Stroganoff»</b> Trockenreis, Gemüsebouquet nach Saison	CHF 62.00	CHF 61.00
<b>Rindshuftsteak</b> An Pfeffersauce, Reis, Gemüsebouquet nach Saison	CHF 33.50	CHF 32.50

---

## Hauptgerichte Kalb

---

	bis 14 Personen	ab 15 Personen
<b>Kalbssteak mit Morchelsauce</b> Williamskartoffeln, Gemüse garnitur	CHF 52.50	CHF 51.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</b> Rösti, Voraus ein gemischter Blattsalat	CHF 39.00	CHF 38.00
<b>Kalbssaltimbocca</b> Mit Marsalasauce, Safranrisotto, Gemüse garnitur	CHF 46.50	CHF 45.10
<b>Kalbsschulterbraten</b> Mit Honigkruste gebraten, Nudeln, Gemüse garnitur	CHF 36.20	CHF 35.20
<b>Wiener Kalbsrahmgulasch</b> Schupfnudeln mit Gemüsestreifen, voraus ein gemischter Blattsalat	CHF 33.50	CHF 31.50



---

## Hauptgerichte Schwein

---

	bis 14 Personen	ab 15 Personen
<b>Schwedenbraten</b> Schweinsnierstück gefüllt mit Dörripflaumen, Kartoffelgratin, Gemüsebouquet nach Saison	CHF 28.50	CHF 27.50
<b>Schweinssteak «Maitre Dubois»</b> Mit Pilzen und Orangenbutter gratiniert, Butternudeln, Gemüsebouquet nach Saison	CHF 29.50	CHF 28.50
<b>Schweinsfiletmedaillons</b> An Calvadossauce, Trockenreis, Gemüsebouquet nach Saison	CHF 34.80	CHF 33.80
<b>Schweinsschulterbraten</b> An Pilzsauce, Spätzli, Gemüsebouquet nach Saison	CHF 27.50	CHF 26.50
<b>Schweinskotelette «Cremolata»</b> Weissweinsrisotto, Gemüsebouquet nach Saison	CHF 29.50	CHF 28.50

---

## Hauptgerichte Geflügel

---

	bis 14 Personen	ab 15 Personen
<b>Pouletbrüstchen</b> An Orangensauce, Trockenreis, Gemüsegar nitur	CHF 24.50	CHF 23.50
<b>Pouletbrüstchen «Supreme»</b> Pochiert im Champagner, Grüne Nudeln, Voraus ein gemischter Blattsalat	CHF 27.50	CHF 26.50

---

## Hauptgerichte Lamm

---

	bis 14 Personen	ab 15 Personen
<b>Lammfilet «Provencale» (NZ)</b> Auf geschmorten Bohnen, Zwiebelkartoffeln	CHF 36.50	CHF 35.50
<b>Tranchiertes Lammnierstück (NZ)</b> An Knoblauchrotweinsauce, Wildreis, Gemüsegar nitur	CHF 36.90	CHF 35.90

## Dessertkategorie

	bis 14 Personen		ab 15 Personen	
<b>Frischer Fruchtsalat</b> Mit Maraschino oder Kirsch	CHF	9.70	CHF	9.20
<b>Schokoladenmousse</b>	CHF	9.70	CHF	9.20
<b>Grand Marnier Parfait</b> Mit caramelisierten Orangenschnitze	CHF	10.70	CHF	10.20
<b>Pfefferananas</b> Warme Ananasscheiben in Pfeffersauce gekocht, mit Vanilleglace	CHF	11.70	CHF	10.70
<b>Tiramisu hausgemacht</b>	CHF	9.70	CHF	9.20
<b>Caramelköpfl</b> Mit Rahm	CHF	7.70	CHF	7.20
<b>Käsedessert</b>  6 verschiedene Käsesorten	CHF	15.70	CHF	14.70
<b>Glacekugeln</b> <b>Aroma:</b> Vanille, Erdbeer, Jamaika, Kaffeeglace, Schokko, Zitronen- sorbet, Zwetschgensorbet, andere Aromen auf Anfrage  Mit Rahm plus CHF 1.00			Pro Kugel CHF	4.50

---

# Allgemeines

---

## Getränke

Schauen Sie bitte in unserer separaten Getränkekarte nach

## Nichts gefunden?

Haben Sie nicht DAS Menu gefunden?

Kontaktieren Sie unseren Küchenchef, er wird gerne mit Ihnen das passende Menu besprechen.

## Fleischherkunft

Unser Fleisch stammt hauptsächlich aus der Schweiz ausser:

**Lamm:** Schweiz, Neuseeland, Australien

**Geflügel:** Schweiz, Frankreich

## Allergien / Unverträglichkeiten

Wir beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien

## Allgemeine Hinweise

Um Ihnen und uns die Organisation zu erleichtern, erlauben wir uns, Ihnen ein paar Tipps und Hinweise zu geben.

## Teilnehmerzahl

Wir bitten Sie, uns die ungefähre Personenzahl 7 Tage, die genau Personenzahl 3 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

Die Teilnehmerzahl ist auf 60 Personen beschränkt.

## Öffnungszeiten

Für Bankette am Abend ist unsere Cafeteria bis 24.00 Uhr geöffnet.

Ab 20.00 Uhr müssen wir Ihnen einen Zuschlag von Fr. 25.00 pro Stunde pro Mitarbeiter verrechnen.

## Tischdekoration

Das Auge isst bekanntlich mit. Eine einfache Tischdekoration stellen wir Ihnen zur Verfügung. Für Ihren Anlass drucken wir auch eine Menükarte.

Wünschen Sie Blumen? Gerne organisieren wir für Sie Blumenarrangements. Diese können Sie dann nach Hause nehmen. Die Blumen werden separat verrechnet.

## Getränke

Wir bitten Sie, die Getränke über uns zu beziehen. Wenn Sie den Wein lieber selber mitbringen, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von Fr. 5.00 pro Flasche.

## Preise

Sämtliche in unseren Unterlagen genannten Preise sind pro Person und inklusive 8.1% MwSt.

Für Kinder servieren wir nach Wunsch eine halbe Portion zu einem reduzierten Preis und für die ganz Kleinen besteht die Möglichkeit nur einen Teller zu bestellen, damit sie sich von den Tellern der Erwachsenen bedienen können.

Selbstverständlich ist bei unseren Heimbewohnern das Essen im Pauschalpreis der Heimtaxe inbegriffen.

Wir freuen uns, wenn wir alles Weitere schon bald mit Ihnen besprechen dürfen.