



R e s t a u r a n t
BRAUEREI
Seit 1864

Geniessen und verwöhnen lassen

Unsere Bankett-Menüs

Restaurant Brauerei | Familien Velu | Langgasse 41 | 6340 Baar
Tel. 041 761 15 85 | www.restaurant-brauerei-baar.ch

Herzlich willkommen im Restaurant Brauerei

Was gibt es Schöneres als Essen und Trinken und dabei noch aufmerksam von aufgestellten Menschen umsorgt zu werden?

Es ist uns ein grosses Anliegen, dass das Essen und Trinken eines der schönsten Dinge des Lebens bleibt. Deshalb haben wir konsequente Richtlinien im Bereich Einkauf und Herstellung. Besonders achten wir auf Herkunft und Herstellungsverfahren unserer Produkte.

Sollten Sie ein Gericht oder eine Beilage bevorzugen, die nicht auf der Karte steht, fragen Sie doch einfach unsere Service-Mitarbeiter. Wenn es unser Warenvorrat zulässt, erfüllen wir jeden Wunsch, der möglich ist. Es ist aber nicht ausgeschlossen, dass Sie deshalb ein paar Minuten länger auf Ihr Essen warten dürfen.

Ihre Gastgeber

Familien Velu

Schön, dass Sie bei uns sind!

Um Ihnen die Qual der Wahl beim Kreieren Ihres Wunschmenüs zu erleichtern, geben wir Ihnen hier ein paar Tipps, worauf Sie achten sollten.

Bei mehreren Gängen gilt in der Gastronomie folgende Reihenfolge:

- Suppe, Salat, Hauptgang, Dessert
- Kalte Vorspeise, Suppe, Salat, Hauptgang, Dessert
- Suppe, warme Vorspeise, Salat, Hauptgang, Dessert
- Kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Sorbet, Salat, Hauptgang, Käse, Dessert

Beilagen sollten sich nicht wiederholen. Nach Risotto als Vorspeise kein Reis zum Hauptgang, nach Steinpilzcrèmesuppe keine Steinpilzspätzli, nach Lachsravioli keine Nudeln zum Hauptgang.

Weil das Auge „mitisst“, darf ein Teller weder fad noch farblos aussehen. Deshalb servieren wir zu den meisten Hauptgängen 5 Gemüse, 3 Gemüse beim 1. Teller, 2 Gemüse beim 2. Teller um möglichst auch Farben auf den Teller zu zaubern.

Einige Menüvorschläge folgen weiter hinten. Es freut uns sehr, wenn der eine oder andere Vorschlag Ihren Wünschen entspricht.

Selbstverständlich könnten Sie auch Änderungen vornehmen, einzelne Gänge auswechseln oder auch nur Beilagen ändern. Wir bitten Sie jedoch, sich aus service- und küchentechnischen Gründen auf ein Menü zu einigen.

Wenn Sie eine Beratung wünschen, zögern Sie nicht, uns anzurufen. Wir würden uns freuen, Ihnen beim Zusammenstellen Ihres Wunschmenüs behilflich zu sein oder Ihren Anlass mitgestalten und Ihnen dabei vielleicht die eine oder andere noch offene Frage beantworten zu dürfen.

Kalte Vorspeisen

Vitello tonnato	21
Kalte Platte	18
Melone mit Rohschinken	17
Krevettencocktail	15
Graved-Lachs auf Toast	20

Warme Vorspeisen

Risotto alla Grappa	16
Lachsravioli mit Dillrahmsauce	16
Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise und Rohschinken (saisonbedingt)	19
Forellenfilet mit Safransauce, Reis	24

Salate

Grüner Salat	8
Gemischter Salat	9
Blattsalat mit Speck, Croûtons und Eierwürfeln	11
Tomatensalat mit Mozzarella	13
Nüsslisalat mit Ei (saisonbedingt)	12.50

Suppen

Bouillon mit 1 Einlage	9
jede weitere Einlage	1.50

Einlagen nach Wahl: Croûtons | Backerbsen | Gemüsestreifen |
Flädli | Eierstich | Porto | Madeira | Sherry

Kressecrèmesuppe	10
Tomatencrèmesuppe	10
Steinpilzcrèmesuppe	11
Baarer Biersuppe	11

Hauptgänge

Rind

Rindsschmorbraten Bürgerart (mit Champignons, Speck, Silberzwiebeln und Croûtons) Kartoffelstock, Gemüsebouquet	36
Filetgulasch Stroganoff Mandeln-Rosinen-Reis	46
Rindsfiletmedaillon Sauce béarnaise Kartoffelgratin, Gemüsebouquet	50

Kalb

Kalbshaxen mit Steinpilzen Butternudeln, Gemüsebouquet	42
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit goldgelber Rösti	41
Cordon Bleu Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet	47
Kalbsbraten mit Gemüsestäbchen mit Kalbsjus, Tomatenspätzli	39
Kalbsschnitzel mit Marsalasaucce Safran-Risotto, Gemüsebouquet	43
Original Wienerschnitzel Pommes Frites, Gemüsebouquet	52
Kalbsfilets «Brauerei» mit Calvadosrahmsauce und Apfelschnitzen, Butternudeln, Gemüsebouquet	65

Schwein

Schweinsbraten mit Silberzwiebeln
Kartoffelstock, Gemüsebouquet 35

Schweinsschnitzel mit Champignon-Rahmsauce
Butternudeln, Früchtegarnitur 30

Schweinsschnitzeltaschen nach italienischer Art –
gefüllt mit Broccoli, Quark, Mais, Peperoni, Mozzarella,
zu einer Tasche zusammengebunden – dazu Spaghetti
mit Tomatensauce 38

Geflügel

Pouletbrust mit Currysauce
Reis-Timbale, Gemüsebouquet 29

Entenbrust mit Orangensauce
Gemüsespätzli 44

Fisch

Eglifilets gebraten
mit Mandeln, Salzkartoffeln 43

Seezungenfilets Joinville –
Weissweinsauce, Champignons und Krevetten –
Salzkartoffeln 59

Lachstranche
mit Pernodsauce, Wildreis 38

Spezialität

Les Trois Filets

85

Rindsfilet mit Sauce béarnaise
Kartoffelkroketten, Karotten, Blumenkohl

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce
Butternudeln, Spinat, Tomate

Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce
Reis, Apfelschnitze

Beilagen nach Wahl

Selbstverständlich dürfen Sie zu jedem Gericht die Beilage wählen, die Ihnen am meisten zusagt:

Pommes Frites – Kartoffelgratin – Kartoffelstock – Kartoffelkroketten – Salzkartoffeln –
Butternudeln – Spätzli – Reis – Wildreis

Bei allen Hauptgängen mit Gemüsebouquet servieren wir 5 verschiedene Gemüse, 3 beim ersten Teller und 2 beim Nachservice.

Desserts und Käse

Caramelköpfl	9
Coupe Jacques	11
Sorbet Colonel	12
Eiskaffee	10
3 verschiedene Sorbet mit ihren Coulis Aprikosen, Apfel, Zwetschge	12
Apfelküchlein mit Vanillesauce	10
Schokoladenmousse	10
Halbgefrorenes mit Grand Marnier	12
Frischer Fruchtsalat	10
Meringues mit Eis oder Rahm	13
Portion Käse	14

Eine grössere Auswahl an Coupes finden Sie in unserer Eiskarte.

Komplett-Menüs

Menü 1 56

Grüner Salat

Bouillon mit Eierstich

Schweinsbraten mit Silberzwiebeln
Kartoffelstock, Gemüsebouquet

Meringues mit Rahm

Menü 2 58

Blattsalat mit Speck, Croûtons und Eierwürfeln

Kalbshaxen mit Steinpilzen
Butternudeln, Gemüsebouquet

Schokoladenmousse
mit Orangenfilets

Menü 3 63

Vitello tonnato

Grüner Salat

Schweinsschnitzel an Champignon-Rahmsauce
Butternudeln, Früchtegarnitur

Caramelköpfl

Menü 4

73

Melonen mit Rohschinken

Bouillon mit Flädli

Cordon Bleu vom Kalb
Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet

Frischer Fruchtsalat

Menü 5

71

Bouillon mit Sherry

Lachsmédallions
mit Weissweinsauce, Reis-Timbale

Lamm-Nierstück «Teufelsart»
Haselnusskartoffeln, Gemüsebouquet

Schokoladenmousse

Menü 6

82

Krevettencocktail

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Kleiner grüner Salat

Rindsfiletmedaillon Sauce béarnaise
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

Coupes Jacques

Menü 7

86

Morchelterriner mit Salatbouquet

Kressecrèmesuppe

Forellenfilet
mit Safransauce, Reis

Kalbsfilet «Brauerei»
Butternudeln, Gemüsebouquet

Sorbet Colonel

Menü 8 (vegetarisch)

58

Linsensalat mit Peperoniwürfeln

Spinatsuppe mit Sauerrahm

Tofusteak mariniert
mit Waldpilzrahmsauce,
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

Coupe Hot Berry

Menü 9 (vegetarisch)

56

Tomaten- Mozzarella Salat mit Basilikum

Minestrone

Zucchini- Auberginen Piccata
mit Tomatensauce, Safranreis

Coupe Swiss

Unsere Fleischprodukte beziehen wir aus folgenden Ländern.

Schwein	Schweiz Deutschland
Rindfleisch	Schweiz England USA Südamerika Neuseeland
Kalbfleisch	Schweiz Holland
Geflügel	Schweiz EU Israel Südafrika Brasilien
Lamm	Schweiz England Australien Neuseeland
Pferd	USA Canada Australien
Wurstwaren	Schweiz Italien
Fisch	Schweiz Nordsee Estland Pazifik Neuseeland Bangladesch Vietnam China

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse:
können mit hormonellen Leistungsförderern und mit nicht-hormonellen Leistungsförderern wie
Antibiotika erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.