

GASTHAUS TÜBLI

Bankettdokumentation 2024

Herzlich Willkommen im Gasthaus Tübli

Das Tübli, mitten in Gersau, direkt neben dem alten Rathaus, ist der einzige noch erhaltene, typische Hochgiebelbau mit Klebdächern und seitlichen Lauben. Das im Jahre 1755 erbaute Holzhaus wurde 1976 liebevoll bis ins kleinste Detail renoviert und steht heute unter Denkmalschutz. Die heimelige Arvenstube gibt Ihnen das Gefühl einer gemütlichen Wohnstube und Sie fühlen sich schnell wie zuhause. Im Restaurant, mit Platz für bis zu 50 Personen, servieren wir das ganze Jahr klassische Schweizer Gerichte und saisonale Spezialitäten. Während den warmen Monaten bedienen wir Sie zudem auch in unserem lauschigen Gartenrestaurant. Für eine ruhige Übernachtung in Gersau, bieten wir Ihnen vier „Heidi“ Doppelzimmer an. Romantisch, die Möbel mit schöner Bauernmalerei, mit TV/Radio, einem schnellen Gratis W-LAN, einem Schreibtisch und mit schönem Bad. Seit April 2013 haben wir unseren Hotelbereich um drei weitere wunderschöne Doppelzimmer im alpenländischen Stil erweitert. Ausgestattet mit grossen und bequemen Doppelbetten, modernem Bad mit Dusche und WC, Schreibtisch, Couchtisch, Sessel und einem Flatscreen TV mit schnellem Internet. Das Zimmer „Uri“ hat zusätzlich noch einen Balkon.

Um Ihnen die Organisation Ihrer Feier zu erleichtern, möchten wir Ihnen nachfolgend noch einige Informationen geben. Für eine optimale Planung Ihres Anlasses sind wir Ihnen natürlich bei einem persönlichen Gespräch gerne behilflich.

Wir freuen uns sehr, Sie bald bei uns verwöhnen zu dürfen.

Ralph Zuberbühler & Angelina Kurath

Ihre Gastgeber

Die Menüwahl

Der Höhepunkt eines jeden Banketts ist das Menü. Wir haben Ihnen einige Vorschläge gemacht. Natürlich können Sie Ihr Menü auch selber zusammenstellen und auch Wünsche anbringen.

Falls Menükarten gewünscht sind, erstellen wir diese für Sie kostenlos.

Der Menüpreis basiert auf einem Tellerservice. Wird ein Nachservice beim Hauptgang gewünscht, gibt es entsprechend einen Aufpreis.

Weine

Unser Weinangebot umfasst hauptsächlich edle Schweizer Tropfen, ergänzt mit ein paar tollen Weinen aus dem Ausland. Falls Sie aber lieber Ihren eigenen Wein mitnehmen möchten, gestatten wir uns ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 75cl Flasche zu verlangen.

Blumen & Dekoration

Blumendekorationen organisieren wir für Sie gerne je nach Ihrem Budget bei unserer Floristin. Zusätzliche Dekorationen können Sie gerne mitbringen.

Verlängerung

Seit 1. Januar 2021 ist die Polizeistunde weggefallen. Es fallen also keine behördlichen Gebühren für eine Verlängerung an. Eine Verlängerung bis maximal 02.00 Uhr ist bei uns möglich, beträgt jedoch pauschal pro Stunde CHF 100.00 für die Mehrkosten des Personals.

Rechnung

Die von Ihnen spätestens 2 Tage vor Anlass gemeldete Personenzahl dient als Grundlage für die minimale Rechnungsstellung.

Parkplätze

Wir verfügen über 9 eigene Parkplätze. In unmittelbarer Nähe gibt es weitere Parkplätze die jedoch kostenpflichtig sind.

Gästezimmer

Das Gasthaus Tübli hat 7 romantische Doppelzimmer, eines davon mit Balkon, sowie 2 einfache, schöne Einzelzimmer mit Etagendusche und WC.

Zahlungsmittel

Sie können bar bezahlen oder mit Postcard oder EC-Karte. Gerne senden wir Ihnen nach dem Anlass auch eine Rechnung zu. Weiter akzeptieren wir auch Mastercard und VISA.

Der Apéro - Auftakt für Ihren Anlass

Zwischen den Tischen oder auf der Terrasse - begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem Willkommensapéro.

Zweifel Chips, Salzstängeli und Erdnüssli pro Pers. 3.00

Gemügesticks mit Dippsaucen pro Pers. 4.00

Gersauer Käsekuchen als Häppchen Stk. 10.00

Schinkengipfeli oder Chäschüechli Stk. 2.50

Party Sandwich - Schinken, Salami, Käse Stk. 4.00

Party Sandwich - Lachs, Bündnerfleisch Stk. 5.00

Canapé - Schinken, Salami, Käse Stk. 4.00

Canapé - Lachs, Bündnerfleisch, Rindstatar Stk. 5.00

Schwyzer Plättli mit regionalen Spezialitäten pro Pers. 15.00

Schwyzer Buffet mit zusätzlich Käsekuchen pro Pers. 25.00

Innerschwyzer Apéro

Gersauer Käsekuchen und Trockenfleisch pro Pers. 20.00

Canapé mit Felder's Rauchlachs

Der Klassiker

Chips, Nüssli, Salzstangen, Schinkengipfeli pro Pers. 20.00

Chäschüechli und Party Sandwiches

Menüvorschläge

Menü 1

Kraftbrühe mit Flädli und Sherry

Gersauer Käsekuchen mit Salat

Gersauer Rahmschinken

39.50

Menü 2

Gersauer Salat

Äpler Magronen mit Apfelmus

Muotathaler Rahmkirschtorte

45.50

Menü 3

Saisonaler Blattsalat

Paniertes Schweinskotelette XL
mit Tomatenspaghetti

Coupe „Maison“

46.50

Menü 4

Gemischter Salat

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
mit frischer Rösti

Gebrannte Crème

42.50

Menü 5

Schwyzer Trockenfleisch

Küssnachter Käsefondue

Frischer Fruchtsalat mit Glacé

49.50

Menü 6

Walliser Teller

Raclette à discrétion

Frischer Fruchtsalat mit Glacé

52.50

Menü 7

Gersauer Salat

Felchenfilets „Gersauerart“
mit Salzkartoffeln und Gemüse

Gersauer Rahmschinken

58.50

Menü 8

Grüner Saisonsalat

Felchenfilets „Zugerart“
mit Reis und Gemüse

Zuger Kirschtorte

58.50

Menü 9

Gemischter Salat

Zanderfilet an Weissweinsauce
mit Reis und Gemüse

Süssmostcrème

58.50

Menü 10

Grüner Salat mit Champignons

Alpen-Eglifilets „Müllerinnenart“
mit Salzkartoffeln und Blattspinat

Crème brûlée

65.50

Menü 11

Gemischter Saisonsalat

Saiblingfilets „Genferart“
mit Reis und Gemüse

Panna Cotta mit Waldbeeren

62.50

Menü 12

Grüner Salat

Eglifilet Knusperli mit Tartarsauce
mit Salzkartoffeln und Gemüse

Coupe „Maison“

52.50

Menü 13

Gemischter Salat

Schweins-Piccata
mit Tomatenspaghetti

Muotathaler Rahmkirschtorte

46.50

Menü 14

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Schweinsfilet auf Pilzragout
Spätzli und Saisongemüse

Coupe „Baileys“

59.50

Menü 15

Gemischter Salat

Schweinsbraten mit Zwetschgen
Nudeln und Bohnenbündel

Rüeblichueche mit Rahm

45.50

Menü 16

Grüner Blattsalat

Schweinsrahmschnitzel
Nudeln und Vichy Karotten

Coupe „Danemark“

47.50

Menü 17

Grüner Saisonsalat

Schweins Cordon-Bleu
Pommes Frites und Gemüse

Coupe „Maison“

49.50

Menü 18

Gemischter Salat

Schweinssteak „Walliserart“
Bratkartoffeln und Gemüse

Schokoladenmousse mit Orangen

52.50

Menü 19

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Kalbssteak mit Morchelsauce

Nudeln und Gemüse

Sorbetteller mit Früchten

68.50

Menü 20

Grüner Salat

Kalbsrahmschnitzel

Nudeln und Vichy Karotten

Coupe „Danemark“

57.50

Menü 21

Bunter Blattsalat

Kalbsgeschnetzeltes „Züri“

frische Rösti

Schokoladenmousse

59.50

Menü 22

Gemischter Saisonsalat

Kalbs Cordon-Bleu

Pommes Frites und Gemüse

Coupe „Maison“

59.50

Menü 23

Gemischter Saisonsalat

Kalbs-Piccata „Milanese“

mit Safranrisotto

Caramelköpfler mit Früchten

55.50

Menü 24

Nüsslisalat „Mimosa“

Geschmorter Kalbsbraten

Kartoffelgratin und Gemüse

Meringues mit Glacé und Rahm

57.50

Menü 23

Grüner Saisonsalat

Lammfilet mit Kräuterkruste
Bratkartoffeln und Gemüse

Zwetschgensorbet „Vieille Prune“

59.50

Menü 24

Nüsslisalat „Mimosa“

Lammcarrébraten „Tübli“
Kartoffelgratin und Gemüse

Crème brûlée

62.50

Menü 25

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Rinds Entrecôte „Café de Paris“
Pommes Frites und Gemüse

Coupe „Meringues“

68.50

Menü 26

Grüner Blattsalat

Rindsfilet „Stroganoff“
im Reising

Schokoladenmousse

56.50

Menü 27

Grüner Salat mit Champignons

Rindsfiletmedaillons
Whiskysauce, Nudeln und Gemüse

Coupe „Heisse Liebe“

68.50

Menü 28

Grüner Saisonsalat

Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Bratkartoffeln und Blattspinat

Coupe „Maison“

68.50

Menü 29

Grüner Blattsalat

„Riz Casimir“ mit Pouletfleisch
Currysauce, Reis und Früchte

Coupe „Danemark“

43.50

Fondue Chinoise

Grüner oder gemischter Salat

250g Pouletgeschnetzeltes
Schweins- und Rindshuft
Pommes Frites und Reis
Curry- und Cocktailsauce
Knoblauch- und Tartarsauce
Frischer Fruchtsalat

Zitronensorbet „Colonel“

64.50

Menü 30

Nüsslisalat „Mimosa“

Berner Platte
Sauerkraut, Kartoffeln, Bohnen

Coupe „Meringues“

55.50

Les trois filets

Bunter Saisonsalat

Schweins- und Kalbsfilet
Morchelsauce, Gratin, Gemüse

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
Pommes Frites und Gemüse

Helles und dunkles
Schokoladenmousse

79.50

Kalte Vorspeisen

Melone mit Rohschinken
Schwyzer Plättli
Bündnerteller
Crevettencocktail
Felder's Rauchlachs
Rindstatar
je 15.50

Warme Vorspeisen

Felchenfilets „Gersauerart“
Beilagen nach Wahl
Blätterteigpastetli
mit Fleisch, Fisch oder Pilzen
Saisonale Ravioli von Pastasy
mit herrlichen Füllungen
je 15.50

Suppen

Kraftbrühe mit Flädli und Sherry
Kraftbrühe mit Eierstich
Kraftbrühe Gemüsestreifen
Tomatencremesuppe
Kürbiscremesuppe
Spargelcremesuppe
je 8.50

Salate

Grüner Salat
Gemischter Salat
Tomaten Salat
je 8.50
Nüsslisalat mit Ei und Crôutons
Nüsslisalat mit Speck und Ei
je 12.50

Beilagen

Kartoffelgratin
Kartoffelkroketten
Kartoffelstock
Spätzli
Salzkartoffeln
Reis
Risotto
Nudeln

Desserts

verschiedene Coupes
Schokoladenmousse
Gebrannte Creme
Frischer Fruchtsalat
Meringues
Exotischer Sorbetteller
Caramelchöpfli mit Früchten
9.50 - 12.50

Kalte Teller und Z'Vierigerichte

Salatteller	verschiedene saisonale Salate mit Ei an French- oder Italiendressing	19.50
Gersauer Salat	bunter saisonaler Blattsalat mit einem halben Gersauer Käsekuchen	17.50
	mit einem ganzen Gersauer Käsekuchen	24.00
Schwyzzer Plättli	Trockenfleisch, Speck, Salsiz, Rohschinken Küssnachter Käse	21.50
Z'Vieri Teller	Zigeunerschinken, Buurefleischkäse, Käse Rohschinken, Kartoffelsalat, Garniture	21.50
Braten Teller	Roastbeef und Kalbsbraten mit Tartarsauce garniert mit gemischtem Salat	27.50
Lachs Teller	Felder's Rauchlachs mit Dill-Senfsauce dazu Brioche-Toast und Butter	27.50
Rinds Tatar	nach Hausrezept und mit Brandy verfeinert dazu Brioche-Toast und Butter	32.50
Heisser Schinken	Geräucherter Beinschinken garniert mit Kartoffelsalat	21.50