

# GASTHAUS TÜBLI

## **Bankettdokumentation 2022**

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 können 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

## **Innerschwyzer Apéro**

Gersauer Käsekuchen und Trockenfleisch pro Pers. 17.00

Canapé mit Felder's Rauchlachs

## **Der Klassiker**

Chips, Nüssli, Salzstangen, Schinkengipfeli pro Pers. 17.00

Chäschüechli und Party Sandwiches

# Menüvorschläge

## Menü 1

Kraftbrühe mit Flädli und Sherry

---

Gersauer Käsekuchen mit Salat

---

Gersauer Rahmschinken

36.50

## Menü 2

Gersauer Salat

---

Äpler Magronen mit Apfelmus

---

Muotathaler Rahmkirschtorte

42.50

## Menü 3

Saisonaler Blattsalat

---

Paniertes Schweinskotelette XL  
mit Tomatenspaghetti

---

Coupe „Maison“

44.50

## Menü 4

Gemischter Salat

---

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce  
mit frischer Rösti

---

Gebrannte Crème

37.50

## Menü 5

Schwyzer Trockenfleisch

---

Küssnachter Käsefondue

---

Frischer Fruchtsalat mit Glacé

49.50

## Menü 6

Walliser Teller

---

Raclette à discrétion

---

Frischer Fruchtsalat mit Glacé

49.50

### **Menü 7**

Gersauer Salat

---

Felchenfilets «Gersauerart»  
mit Salzkartoffeln und Gemüse

---

Gersauer Rahmschinken

54.50

### **Menü 8**

Grüner Saisonsalat

---

Felchenfilets «Zugerart»  
mit Reis und Gemüse

---

Zuger Kirschtorte

52.50

### **Menü 9**

Gemischter Salat

---

Zanderfilet an Weissweinsauce  
mit Reis und Gemüse

---

Süssmostcrème

52.50

### **Menü 10**

Grüner Salat mit Champignons

---

Alpen-Eglifilets «Müllerinnenart»  
mit Salzkartoffeln und Blattspinat

---

Crème brûlée

62.50

### **Menü 11**

Gemischter Saisonsalat

---

Saiblingfilets « Genferart »  
mit Reis und Gemüse

---

Panna Cotta mit Waldbeeren

54.50

### **Menü 12**

Grüner Salat

---

Eglifilet Knusperli mit Tartarsauce  
mit Salzkartoffeln und Gemüse

---

Coupe «Maison»

49.50

### **Menü 13**

Gemischter Salat

---

Schweins-Piccata  
mit Tomatenspaghetti

---

Muotathaler Rahmkirschtorte

42.50

### **Menü 14**

Nüsslisalat mit Speck und Ei

---

Schweinsfilet auf Pilzragout  
Spätzli und Saisongemüse

---

Coupe «Baileys»

53.50

### **Menü 15**

Gemischter Salat

---

Schweinsbraten mit Zwetschgen  
Nudeln und Bohnenbündel

---

Rüeblichueche mit Rahm

39.50

### **Menü 16**

Grüner Blattsalat

---

Schweinsrahmschnitzel  
Nudeln und Vichy Karotten

---

Coupe «Danemark»

39.50

### **Menü 17**

Grüner Saisonsalat

---

Schweins Cordon-Bleu  
Pommes Frites und Gemüse

---

Coupe «Maison»

47.50

### **Menü 18**

Gemischter Salat

---

Schweinssteak «Walliserart»  
Bratkartoffeln und Gemüse

---

Schokoladenmousse mit Orangen

47.50

### **Menü 19**

Nüsslisalat mit Speck und Ei

---

Kalbssteak mit Morchelsauce

Nudeln und Gemüse

---

Sorbetteller mit Früchten

64.00

### **Menü 20**

Grüner Salat

---

Kalbsrahmschnitzel

Nudeln und Vichy Karotten

---

Coiupe «Danemark»

49.50

### **Menü 21**

Bunter Blattsalat

---

Kalbsgeschnetztes «Züri»

frische Rösti

---

Schokoladenmousse

57.50

### **Menü 22**

Gemischter Saisonsalat

---

Kalbs Cordon-Bleu

Pommes Frites und Gemüse

---

Coupe «Maison»

57.50

### **Menü 23**

Gemischter Saisonsalat

---

Kalbs-Piccata «Milanese»

mit Safranrisotto

---

Caramelköpfler mit Früchten

52.50

### **Menü 24**

Nüsslisalat «Mimosa»

---

Geschmorter Kalbsbraten

Kartoffelgratin und Gemüse

---

Meringues mit Glacé und Rahm

52.50



### **Menü 23**

Grüner Saisonsalat

---

Lammfilet mit Kräuterkruste

Bratkartoffeln und Gemüse

---

Zwetschgensorbet «Vieille Prune»

56.50

### **Menü 24**

Nüsslisalat « Mimosa »

---

Lammcarrébraten « Tübli »

Kartoffelgratin und Gemüse

---

Crème brûlée

58.50

### **Menü 25**

Nüsslisalat mit Speck und Ei

---

Rinds Entrecôte «Café de Paris »

Pommes Frites und Gemüse

---

Coupe « Meringues »

64.50

### **Menü 26**

Grüner Blattsalat

---

Rindsfilet «Stroganoff»

im Reising

---

Schokoladenmousse

46.50

### **Menü 27**

Grüner Salat mit Champignons

---

Rindsfiletmedaillons

Whiskysauce, Nudeln und Gemüse

---

Coupe « Heisse Liebe »

62.50

### **Menü 28**

Grüner Saisonsalat

---

Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Bratkartoffeln und Blattspinat

---

Coupe «Maison»

62.50

### **Menü 29**

Grüner Blattsalat

---

«Riz Casimir» mit Pouletfleisch

Currysauce, Reis und Früchte

---

Coupe «Danemark»

38.50

### **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»

59.50

### **Menü 30**

Nüsslisalat «Mimosa»

---

Berner Platte

Sauerkraut, Kartoffeln, Bohnen

---

Coupe «Meringues»

45.50

### **Les trois filets**

Bunter Saisonsalat

---

Schweins- und Kalbsfilet

Morchelsauce, Gratin, Gemüse

---

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise

Pommes Frites und Gemüse

---

Helles und dunkles

Schokoladenmousse

72.50

### **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 Pasty  
*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

<b>Salatteller</b>	verschiedene saisonale Salate mit Ei an Hausdressing	17.50
<b>Gersauer Salat</b>	bunter saisonaler Blattsalat mit einem halben Gersauer Käsekuchen	15.50
	mit einem ganzen Gersauer Käsekuchen	20.50
<b>Schwyzzer Plättli</b>	Trockenfleisch, Speck, Salsiz, Rohschinken Küssnachter Käse	18.50
<b>Z'Vieri Teller</b>	Zigeunerschinken, Buurefleichkäse, Käse Rohschinken, Kartoffelsalat, Garniture	19.50
<b>Braten Teller</b>	Roastbeef und Kalbsbraten mit Tartarsauce garniert mit gemischtem Salat	25.50
<b>Lachs Teller</b>	Felder's Rauchlachs mit Dill-Senfsauce dazu Brioche-Toast und Butter	25.50
<b>Rinds Tatar</b>	nach Hausrezept und mit Brandy verfeinert dazu Brioche-Toast und Butter	28.50
<b>Heisser Schinken</b>	Geräucherter Beinschinken garniert mit Kartoffelsalat	19.50