

Bankettvorschläge



Gasthaus Tübli Gersau
Ralph Zuberbühler & Angelina Kurath
Dorfstrasse 12 6442 Gersau

Telefon +41 41 828 12 34 Fax +41 828 12 38
www.gasthaus-tuebli-gersau.ch
info@gasthaus-tuebli-gersau.ch

alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.
gültig ab Januar 2020

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 60 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.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige Menüs in verschiedenen Preislagen zusammengestellt. 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

Apéro

Zweifel Chips, Salzstengeli und Erdnüssli	pro Pers.	CHF	3.00
Gemüsesticks mit Dippsaucen	pro Pers.	CHF	4.00
Gersauer Käsekuchen als Häppchen serviert	Stk.	CHF	10.00
Schinkengipfeli	Stk.	CHF	2.00
Chäschüechli	Stk.	CHF	2.00
Party-Sandwiche (Schinken, Salami, Käse)	Stk.	CHF	3.00
Party-Sandwiche (Lachs, Bündnerfleisch)	Stk.	CHF	4.00
Canapé (Schinken, Salami, Käse)	Stk.	CHF	2.00
Canapé (Lachs, Bündnerfleisch, Rindstatar)	Stk.	CHF	3.00
Z'vieri Plättli mit regionalen Spezialitäten	pro Pers.	CHF	15.00

Apéro-Buffer (ab 20 Personen)

Fleisch- und Käseplatte mit regionalen Spezialitäten, dazu eine schöne Brotauswahl, diverse Canapés, sowie Gemüsesticks mit Dippsaucen. Die warmen Käsekuchenhäppchen und die Schinkengipfeli werden vom Serviceteam an die Gäste verteilt.

CHF 25.00 / Pers.

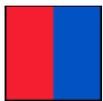
Frühstücks-Buffer (ab 20 Personen)

Fleisch, Käse, Ruchbrot, Zopf, verschiedene Brötchen, Butter, Konfiture, Honig, Cerealien, Joghurt, frischer Fruchtsalat, Kaffee, Tee, Orangensaft und Mineralwasser

CHF 25.00 / Pers.

Menüvorschläge

Gersau liegt am milden Südhang der Rigi und am schönen Vierwaldstättersee. Diese kleine Oase ist in der Schweiz und in Europa ein historisches Unikum. 1433 wurde Gersau direkt unter den Schutz des Deutschen Kaisers gestellt und wurde somit zur kleinsten Republik der Welt. 1817 wurde Gersau durch einen Beschluss an der „Tagsatzung“ Gemeinde und Bezirk des Kantons Schwyz, mit eigener Gerichtsbarkeit und Schulhoheit. Auch kulinarisch gibt es Einiges zu berichten. Zum Beispiel Gersauer Käsekuchen, Rahmschinken oder die legendären Felchen nach „Gersauerart“.

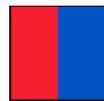


Gersau 1 CHF 34.50

Bouillion mit Flädli und Sherry

Gersauer Käsekuchen
mit einem grünen Salat

Gersauer Rahmschinken



Gersau 2 CHF 52.50

Gersauer Salat

Felchenfilets nach Gersauer Art
mit Salzkartoffeln und Gemüse

Gersauer Rahmschinken



Tübli 1 CHF 44.50

Saisonaler Blattsalat

Paniertes Schweinskotelette (300g)
mit Tomatenspaghetti

Coupe „Maison“



Tübli 2 CHF 62.50

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Entrecôte „Café de Paris“
mit Pommes Frites und Gemüse

Coupe „Meringues“

Die Region rund um den Vierwaldstättersee, die Zentralschweiz mit ihren Urkantonen und die Stadt Luzern verbinden Tradition mit Innovation. Überlieferte Rezepte werden neu interpretiert oder kombiniert. Bei uns gibt es sie noch in ihrer Urform und mit regionalen, frischen Produkten.



Schwyz

CHF 39.50

Blattsalat mit gedünsteten Pilzen

Schweinspfeffer mit Kartoffelstock
und Bohnenbündel

Muotathaler Rahmkirschtorte



Uri

CHF 36.50

Grüner Salat

Original Äpler Magronen
mit hausgemachtem Apfelmus

Coupe „Heisse Liebe“



Nidwalden

CHF 49.50

Grüner Salat

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce
mit Nudeln und Gemüse

Zwetschgensorbet „Vieille Prune“



Obwalden

CHF 36.50

Gemischter Salat

Buurebratwurst an Zwiebelsauce
mit frischer Rösti

Gebrannte Crème



Zug

CHF 48.50

Grüner Salat

Felchenfilets nach Zuger Art
mit Salzkartoffeln und Gemüse

Zuger Kirschtorte



Luzern

CHF 36.50

Gemischter Blattsalat

Luzerner Chügelipastelli
mit Pommes Frites und Gemüse

Caramelköppli mit Schlagrahm

Die Schweiz ist zwar klein, aber wenn man sich die Vielfalt unserer Küche vor Augen hält, sind wir ganz gross. 22 Kantone und 4 Halbkantone gibt es in der Eidgenossenschaft und alle sind stolz auf ihre lokalen Spezialitäten.



Thurgau

CHF 48.50

Gemischter Saisonsalat

Zanderfilet an Weissweinsauce
mit Reis und Gemüse

Süssmostcrème



Zürich

CHF 52.50

Bunter Blattsalat

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“
mit frischer Röstli

Hausgemachtes Schoggimousse



Schaffhausen CHF 54.50

Salat mit gedünsteten Pilzen

Lammfilet mit Kräuterkruste
Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Rieslingcrème



Aargau

CHF 38.50

Erbsensuppe mit Speck

Schweinsbraten mit Zwetschgen
Kartoffelstock und Saisongemüse

Rüeblichueche mit Schlagrahm



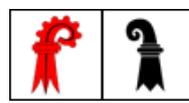
Solothurn

CHF 44.50

Salat mit Käse-Crôutons

Suure Mocke Rindsschulter
mit Kartoffelstock und Gemüse

Caramelköppli mit Schlagrahm



Basel

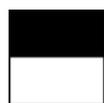
CHF 36.50

Kopfsalat mit Radieschen

Grosi's Hackbraten
mit Kartoffelstock und Gemüse

Warme Beeren mit Vanilleglacé

Die Westschweiz mit den vielen Käse- und Fischspezialitäten trägt ebenfalls einen grossen Anteil am hervorragenden Ruf der Schweizer Gastronomie in aller Welt. Nebst dem Essen wird dort auch der Wein zelebriert.



Freiburg

CHF 42.50

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Käsefondue moitié-moitié
à discrétion

Frischer Fruchtsalat mit Glacé



Waadt

CHF 56.50

Bunter Blattsalat mit Pilzen

Kalbs Cordon-Bleu „Gruyère“
mit Pommes Frites und Gemüse

Schokoladenkuchen mit Rahm



Jura

CHF 49.50

Farbiger Blattsalat

Glasierter Kalbsbraten
mit Kartoffelgratin und Gemüse

Sorbetteller



Neuemburg

CHF 54.50

Grüner Salat mit Champignons

Alpen-Eglifilets „meunière“
mit Salzkartoffeln und Blattspinat

Crème brûlée



Bern

CHF 52.50

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Bernerplatte mit Sauerkraut
Bohnen und Salzkartoffeln

Meringues mit Glacé und Rahm



Genf

CHF 49.50

Gemischter Saisonsalat

Saibling nach Genfer Art
mit Reis und Saisongemüse

Genfer Birnenkuchen

In der Sonnenstube der Schweiz, dem Tessin, finden Sie die besten Risotti und im Wallis kommen Sie an einem feinen Raclette unmöglich vorbei. Die östlichen Kantone sind da schon eher wieder gutbürgerlich.



Wallis

CHF 42.50

Kalter Walliserteller

Raclette mit Gschwelltä
à discrétion

Aprikosen-Verrine



Glarus

CHF 52.50

Gemischter Saisonsalat

Kräuter-Piccata vom Kalb
mit Schabziger-Risotto

Feines Schokoladenmousse



Graubünden

CHF 44.50

Bündnerteller

Capuns mit Salsiz
dazu Bündner Bergkäse

Nusstorte mit Schlagrahm



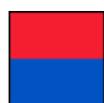
St. Gallen

CHF 34.50

Grüner Salat

Original OLMA Bratwurst
mit Zwiebelsauce und Rösti

Toggenburger Nidelflade



Tessin

CHF 47.50

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Geschmorte Kalbshaxe
mit Risotto

Panna Cotta mit Waldbeeren



Appenzell CHF 49.50

Grüner Salat mit Champignons

Schweinsfilets im Speckmantel
mit Spätzli und Gemüse

Coupe Appenzeller Rahmliqueur

Die ganz grossen Klassiker, wie das „Châteaubriand“ oder das „Les trois filets“ heben wir für die speziellen Momente im Leben auf. Bei uns geniessen Sie diese Spezialitäten an festlich weiss gedeckten Tischen und in einer gemütlichen Atmosphäre bei Kerzenlicht.



Châteaubriand CHF 85.00

Hors d'oeuvre Teller

Klare Kraftbrühe mit Sherry

Kleiner Saisonsalat

Rindsfilet mit Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin und Gemüse

Rindsfilet mit Sauce Bearnaise
Pommes Frites und Gemüse

Honig-Mandelparfait
mit flambierten Ananas



Les trois filets CHF 85.00

Hors d'oeuvre Teller

Klare Kraftbrühe mit Sherry

Kleiner Saisonsalat

Schweins- und Kalbsfilet
auf Morchelsauce mit
Kartoffelgratin und Gemüse

Rindsfilet mit Sauce Bearnaise
Pommes Frites und Gemüse

Helles und dunkles
Schoggimousse

Weinkarte

Wie bei unseren Gerichten freuen wir uns sehr, dass wir Ihnen auch beim Wein ein paar wunderschöne Schweizer Spezialitäten vorstellen dürfen. Natürlich können wir Ihnen auf Wunsch auch ausländische Weine organisieren.

Weisswein Schweiz

St. Johann Rxs	39.00
Pinot Blanc	46.00
Chardonnay	52.00
Mont-sur-Rolle	39.00
Aigles les Murailles	45.00
Dézaley	54.00
Yvorne	47.00
Petite Arvine	52.00
Heida	45.00
Johannisberg	42.00
Fendant	38.00

Rotwein Schweiz

St. Johann Blauburgunder	39.00
Quintner Pinot-Shiraz	56.00
Nonsolorosso	59.00
Pinot Noir Grand Cru	56.00
Syrah	49.00
Pinot Noir Classic	47.00
Pinot Noir Barrique	83.00
Merlot di Gudo	43.00
Primo Ferradou	59.00
Merlot Gransegreto	72.00
Merlot Carato	63.00
Merlot Balin	89.00
Merlot Quattromani	98.00

Rotwein Ausland

Figuro 12, Figuro	52.00
Barrua, Santadi	69.00
Soffocone, Bibi Graetz	75.00

Wichtige Informationen

- Sie können auch individuell ein Menü zusammenstellen, Komponenten austauschen oder mit eigenen Ideen ergänzen.
- Der Menüpreis basiert auf einem Tellerservice. Wird ein Nachservice beim Hauptgang gewünscht, verrechnen wir die Mehrkosten nach Absprache mit Ihnen.
- Für eine optimale Planung und Vorbereitung Ihres Anlasses, bitten wir Sie genug früh einen Termin mit uns abzumachen.
- Die von Ihnen spätestens 2 Tage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl dient als Grundlage für die minimale Rechnungsstellung.
- Eine Verlängerung bis spätestens 02.00 Uhr ist möglich. Ab 24.00 Uhr beträgt der Nachtzuschlag pro Stunde CHF 100.00
- Menükarten, Blumen und Dekorationen können mitgebracht werden oder von uns organisiert werden. Der Preis berechnet sich nach Aufwand.
- Falls Sie Ihren eigenen Wein mitnehmen möchten, wird ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche (75 cl) verrechnet.
- Wir verfügen über 9 eigene Parkplätze. In der direkten Umgebung gibt es weitere Parkplätze.
- Wir verfügen auch über 9 Gästezimmer im alpenländischen Stil.
- Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Bargeld, Postcard oder EC-Karte. Gerne schicken wir Ihnen auch eine Rechnung zu. Bei Kreditkarten werden die Kommissionen dazu gerechnet. Vielen Dank für Ihr Verständnis.