



FROHE AUSSICHT

uznach

Geburtstag – Hochzeit – Taufe

Wir freuen uns Sie und Ihre Liebsten bei uns zu begrüßen und kulinarisch zu verwöhnen
Bei traumhaftem Ausblick bieten wir Räumlichkeiten bis zu 130 Personen

Vorliegend finden Sie unsere Menüvorschläge

Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung eines gelungenen Anlass zur Seite

Vereinbaren Sie noch heute Ihren Termin

Familie Kessler

055 280 23 71
info@aussicht.ch

www.aussicht.ch

Aperitif & Snacks

Schinkengipfeli	4.00 p. St.
Chäschüechli	4.00 p. St.
Blätterteigschnecken mit Crème Fraîche, Speck und Zwiebel	4.00 p. St.
Blätterteigschnecken mit Schinken, Tomate und Käse	4.00 p. St.
Blätterteigflûte	3.00 p. St.
Hausgemachte Bruschetta	4.00 p. St.
Gemüsedips mit div. Saucen	6.00 p. P.
Trockenfleischplättli aus der Hausmetzg	6.00 p. P.
Hausgemachte Würstli vom Holzkohlegrill (ab 30 P.)	5.00 p. P.
Pommes Chips / gesalzene Erdnüsse	Individuell

Kalte Vorspeisen

Kleiner grüner Salat	8.00
Kleiner gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brot Croûtons	12.50
Metzgersalat (Blattsalat mit gebratenen Speckwürfeli)	12.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	14.50
Rohschinken mit Melonen	16.50
Fohlenhuft – Carpaccio	18.50
Rindstartar à la Chef mit Toastbrot	20.50
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum Blattsalate	18.00

Vorspeisen warm

Eglifilet im Bierteig Sauce Tartare	18.50
Eierschwämmli auf Toastbrot	12.50

Suppen

Bouillon mit Flädli oder Gemüseeinlage	7.00
Siedfleischsuppe mit Einlage	7.00
Klare Ochsenchwanz	7.00
Weissweinsuppe Valais	7.00
Tomatensuppe mit Rahmhäubchen	7.00
Erbsencremesuppe	7.00
Kürbissuppe (Saison)	7.00
Spargelcreme (Saison)	7.00

Hauptgang

Bei allen Menüs Plattennachservice und Gemüse garnitur im Preis inbegriffen

Schwein

Menü 1	Rahmschnitzel mit Butternudeln	30.50
Menü 2	Cordonbleu mit Pommes Frites	37.00
Menü 3	Rahmgeschnetzertes mit Rösti	29.50
Menü 4	Steak à la Maison (Ananas, mit Käse überbacken) Pommes Frites	36.00
Menü 5	Appenzeller Filet mit Mostbröckli und Käse gefüllt dazu Bäckerinnenkartoffeln	39.00
Menü 6	Filet mit Eierschwämmli sauce mit hausgemachte Kartoffelgratin	39.00
Menü 7	Braten gespickt mit Knoblauch dazu Kartoffelstock	28.50
Menü 8	Schwedenbraten mit Pflaumen gespickt und Kroketten	29.50
Menü 9	Hackbraten nach Metzgerart mit Kartoffelstock	28.00

Kalb

Menü 10	Rahmschnitzel mit Butternudeln	41.00
Menü 11	Cordonbleu mit Pommes Frites	43.00
Menü 12	Zürigschnätzlets mit Rösti	39.00
Menü 13	Piccata Milanese mit Safranrisotto	43.00
Menü 14	Schulterbraten glaciert mit hausgemachten Spätzli	36.50

Rind

Menü 15	Saftiger Rindsschmorbraten mit Merlotsauce und Polenta	38.00
Menü 16	Huftschnitzel nach Jägerart dazu hausgemachte Schupfnudeln	35.50
Menü 17	Chateaubriand mit Sauce Bearnaise, Beilagen nach Wahl	56.00

Fohlen

Menü 18	Filetspiess an rassiger Ungarischer Sauce mit Butterreis	36.50
Menü 19	Fohlenfilet an Balsamicojus dazu Kartoffelgratin	44.50

Spezialität vom Chef

Menü 20	<i>Les Trois Filets in zwei Gängen serviert</i> Schweins- und Kalbsfilet an Morchelsauce mit Kroketten	
	Rindsfilet mit Calvados Sauce mit Safran Nudeln	62.50

Überraschungsmenü

- Wir kreieren für Sie ein tolles Saisonales Menü

3 - Gang CHF 56.50

4 - Gang CHF 65.50

Unser beliebtes Fondue Chinoise

- Büffet à Diskretion

Rind – Poulet – Fohlen – Kalbfleisch
diversen Hausgemachten Saucen,
frischen Früchten

frittierten Kartoffelschnitzen und Curryreis

43.50

Unser Absoluter Spitzenreiter

- Fantastisches Gourmet - Grill – Büffet vom Holzkohlengrill ab 35 Personen

Rinds-, Fohlen-, Lammgigot,
Pouletbrustfilet – Spiess,
Carrebraten mit Knoblauch gespickt
Verschiedene Hausgemachte Würste
Pfeffersauce & Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin / Pommes Frites
Gemüsebüffet

41.00 – 55.00

Der Preis wird anhand der Fleischwahl berechnet

Mitternachtsverteilerli

Gulaschsuppe 10.50

Heissi hausgemachte Würstli pro Paar 8.50

Feurige Spaghetti im Schäléli 10.00

Desserts

Unsere Hausgemachten Glace werden immer frisch und ohne Konservierungsmittel hergestellt

2 Kugeln Glace mit Rahm (einheitliche Aroma)	7.50	
Coupe Dänemark mit Rahm klein	8.50	
Vanilleglace mit heissen Beeren klein	9.50	
Frischer Fruchtsalat mit Rahm klein	7.50	
Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm klein	9.50	
Caramelköppli hausgemacht mit Rahm	7.50	
Hausgemachtes Schoggimousse	8.50	
Gebrannte Creme dazu ein Cantuccini	9.50	
Nougattorte	6.50	
Öpfelstrudel mit Vanillesauce oder Zimtglace	12.00	
Öpfelchüechli mit Vanillesauce oder Zimtglace	12.00	
Kleines Dessert – Büffet ab 15 Personen	16.00	
	mit Käse	18.00
Hausgemachte Vacheringlacetorte ab 15 Personen p. P.	9.50	
Für mitgebrachte Torten verrechnen wir p. P.	3.50	

Anfahrt

Wir verfügen über genügend Parkplätze, auch für Reisebuse. Auch sind wir gut ans öffentliche Verkehrsnetz angeschlossen. Wir befinden uns in der mitte der beiden Haltestellen Uznach Sonnenhof und Uznach Kinderheim. Stündlich fährt der Bus in 7 Minuten zum oder vom Bahnhof Uznach.

Menübesprechung

Reservieren Sie Ihren Termin für die Besprechung Ihres Anlasses frühzeitig. Etwa 3-4 Wochen vor Ihrem Fest ist der ideale Zeitpunkt, mit uns das Menü und die weiteren Einzelheiten zu besprechen.

Menü

Unsere Bankettmenüs werden ab einer Gruppengrösse ab 10 Personen zubereitet. Gerne stellen wir Ihnen jeweils eine vegetarische Alternative, oder bei Allergien ein spezielles Menü zusammen. Bitte teilen Sie uns dies jeweils Frühzeitig mit. Änderungen oder Wünsche zu den oben genannten Menüs nehmen wir gerne entgegen.

Wintergarten

Für die alleine Benützung des Wintergarten, ist eine Mindestpersonenanzahl von 50 vorgesehen.

Personenanzahl

Wir bitten Sie uns die genaue Personenzahl mindestens 2 Tage im vorraus mitzuteilen, ansonsten wird die zuletzt gemeldete Personenzahl in Rechnung gestellt.

Kinder

Für kleine Kinder stehen Kinderstühle bereit, ebenso eine Karte mit speziellen Kinderangeboten. Kinder bis 12 Jahren servieren wir gerne das gewählte Menü in kleineren Portionen zu 60% des Preises.

Dekoration

Blumendekorationen, Basteldekorationen, Kerzen etc. können mitgebracht werden. Je nach Saison bieten wir eigene Blumendekorationen von unserem Garten.

Probeessen

Unser Bankettangebot gilt für Gruppen ab 10 Personen. Um sich einen Eindruck von unserer Küche zu verschaffen, empfehlen wir Ihnen einen Besuch in unserem à la Carte-Restaurant.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine verrechnen wir für Lagerung, Service sowie die Entsorgung CHF 28.00 pro 7.5dl-Flasche.

Verlängerung

Bei uns darf ein Fest bis Mitternacht dauern. Eine Verlängerung ist möglich. Aufgrund der Gesetzgebung erhöhen sich die Mitarbeiterkosten nach Mitternacht. Somit erheben wir nach 00:00 Uhr eine Verlängerungsgebühr von CHF 100.00 pro angebrochene Stunde.

Preise

Alle Preise verstehen sich pro Person, sind in Schweizer Franken, inkl. MwSt und gelten für das laufende Jahr. Preisänderungen aufgrund veränderter Kosten oder Steuern bleiben vorbehalten.

Zimmer

Für Gäste mit einer weiteren Anreise haben wir heimelige Hotelzimmer im Angebot zum Übernachten inklusive Frühstück.

Technische Einrichtung

Der Wintergarten sowie neuer Wintergarten sind mit Beamer/ Flachbildfernseher 65 Zoll, HDMI Anschluss und Ton ausgestattet