



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 | 9.00 |
| Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brot Croûtons | 11.50 |
| Metzgersalat (Blattsalat mit gebratenen Speckwürfeli) | 11.00 |
| Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum | 12.50 |
| Rohschinken mit Melonen | 14.50 |
| Fohlenhuft – Carpaccio | 16.50 |
| Rindstartar à la Chef mit Toastbrot | 18.50 |
| Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum Blattsalate | 16.00 |

Vorspeisen warm

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Eglifilet im Bierteig Sauce Tartare | 13.00 |
| Eierschwämmli auf Toastbrot | 12.50 |

Suppen

| | |
|--|------|
| Bouillon mit Flädli oder Gemüseeinlage | 6.00 |
| Siedfleischsuppe mit Einlage | 6.00 |
| Klare Ochsenchwanz | 6.00 |
| Weissweinsuppe Valais | 6.00 |
| Tomatensuppe mit Rahmhäubchen | 6.00 |
| Erbsencremesuppe | 6.00 |
| Kürbissuppe (Saison) | 6.00 |
| Spargelcreme (Saison) | 6.00 |

Hauptgang

Bei allen Menüs Plattennachservice und Gemüse garnitur im Preis inbegriffen

Schwein

| | | |
|--------|--|-------|
| Menü 1 | Rahmschnitzel mit Butternudeln | 29.00 |
| Menü 2 | Cordonbleu mit Pommes Frites | 30.00 |
| Menü 3 | Rahmgeschnetztes mit Rösti | 28.00 |
| Menü 4 | Steak à la Maison (Ananas, mit Käse überbacken) Pommes Frites | 32.00 |
| Menü 5 | Appenzeller Filet mit Mostbröckli und Käse gefüllt dazu Bäckerinnenkartoffeln | 37.50 |
| Menü 6 | Filet mit Eierschwämmli sauce mit hausgemachte Kartoffelgratin | 37.50 |
| Menü 7 | Braten gespickt mit Knoblauch dazu Kartoffelstock | 27.00 |
| Menü 8 | Schwedenbraten mit Pflaumen gespickt und Kroketten | 28.00 |
| Menü 9 | Hackbraten nach Metzgerart mit Kartoffelstock | 25.00 |

Kalb

| | | |
|---------|---|-------|
| Menü 10 | Rahmschnitzel mit Butternudeln | 38.00 |
| Menü 11 | Cordonbleu mit Pommes Frites | 37.00 |
| Menü 12 | Zürigschnätzlets mit Rösti | 33.00 |
| Menü 13 | Piccata Milanese mit Safranrisotto | 38.00 |
| Menü 14 | Schulterbraten glaciert mit hausgemachten Spätzli | 32.00 |

Rind

| | | |
|---------|--|-------|
| Menü 15 | Saftiger Rindsschmorbraten mit Merlotsauce und Polenta | 34.50 |
| Menü 16 | Huftschnitzel nach Jägerart dazu hausgemachte Schupfnudeln | 33.00 |
| Menü 17 | Chateaubriand mit Sauce Bearnaise, Beilagen nach Wahl | 52.00 |

Fohlen

| | | |
|---------|--|-------|
| Menü 18 | Filetspiess an rassiger Ungarischer Sauce mit Butterreis | 33.00 |
| Menü 19 | Fohlenfilet an Balsamicojus dazu Kartoffelgratin | 38.00 |

Spezialität vom Chef

| | | |
|---------|---|-------|
| Menü 20 | <i>Les Trois Filet in zwei Gängen serviert</i> Schweins- und Kalbsfilet an Morchelsauce mit Kroketten | |
| | Rindsfilet mit Calvados Sauce mit Safran Nudeln | 52.00 |

Überraschungsmenü

- Wir kreieren für Sie ein tolles Saisonales Menü

| | |
|----------|-----------|
| 3 - Gang | CHF 49.50 |
| 4 - Gang | CHF 55.50 |
| 5 - Gang | CHF 63.50 |

Unser beliebtes Fondue Chinoise

- Büffet à Diskretion

Rind – Poulet – Fohlen – Kalbfleisch
diversen Hausgemachten Saucen,
frischen Früchten
frittierten Kartoffelschnitzen und Curryreis

39.00

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

35.00 – 55.00

Der Preis wird anhand der Fleischwahl berechnet

Mitternachtsverteilerli

| | | |
|-------------------------------|----------|-------|
| Gulaschsuppe | | 7.50 |
| Heissi hausgemachte Würstli | pro Paar | 7.00 |
| Feurige Spaghetti im Schäleli | | 10.00 |

Desserts

Unsere Hausgemachten Glace werden immer frisch und ohne Konservierungsmittel hergestellt

| | | |
|--|----------|-------|
| 2 Kugeln Glace mit Rahm (Aroma angeben) | 7.50 | |
| Coupe Dänemark mit Rahm klein | 8.50 | |
| Vanilleglace mit heissen Beeren klein | 8.50 | |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm klein | 6.50 | |
| Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm klein | 8.50 | |
| Caramelköppli hausgemacht mit Rahm | 7.50 | |
| Hausgemachtes Schoggimousse | 8.00 | |
| 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 | 14.00 | |
| | mit Käse | 16.00 |
| Hausgemachte Vacheringlacetorte ab 15 Personen p. P. | 8.50 | |
| 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