Ihr Anlass

BANKETTDOKUMENTATION

SCHARTENFELS

SCHLOSSRESTAURANT

Willkommen im Schlossrestaurant Schartenfels

Herzlich Willkommen zu Ihrem Anlass bei uns im Schlossrestaurant Schartenfels. Bevor es an Bord geht zur Flucht aus dem Alltag, hinein in Ihre Auszeit bei uns über den Wolken im Schlossrestaurant Schartenfels, gilt es Ihre ganz persönliche Reise zu planen.

IHRE ANSPRECHPARTNER
Denise Riederer, Gastgeberin
Christopher Bucher, Küchenchef / Gastgeber

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Informationen	**4**
Apéros	**9**
Vorspeisen	**10**
Suppen	**12**
Warme Vorspeisen / Zwischengänge	**13**
Hauptgänge	**14**
Fleisch	14
Fisch	16
Vegi	17
Desserts	**18**
Saisonale Vorschläge	**21**
Frühling	22
Sommer	24
Herbst	25
Winter	26

Allgemeine Informationen

Unser Schartenfels «Reiseführer» begleitet Sie in wenigen Schritten zu Ihrem ganz persönlichen Anlass im Schlossrestaurant Schartenfels. Es soll eine Anleitung sein, um Ihren Anlass zu planen, ganz nach Ihren Bedürfnissen unter Berücksichtigung aller nötigen Faktoren. Somit müssen Sie nicht an alles denken und können sich auf das Wesentliche konzentrieren.
Bitte beachten Sie, dass diese Bankettangebote ab 12 Personen möglich sind.

SIE GÖNNEN SICH ALSO EINE AUSZEIT, WAS IST IHRE DESTINATION?

Art des Anlasses

- ☐ Hochzeit
- ☐ Geburtstag
- ☐ Firmenessen
- ☐ Konfirmation
- ☐ Firmung
- ☐ _____

Mit vielen Personen reisen Sie?

Wir bitten Sie, uns 24 Stunden vor Ihrer Reise die definitive und verbindliche Personenanzahl mitzuteilen, welche wir auch in Rechnung stellen werden.

VON WELCHEM TERMINAL AUS GEHT DIE REISE?

Terminal A	Unser Restaurant bietet Platz für bis zu 30 Personen. Sie geniessen es exklusiv ab 20 Personen.
Terminal B	Unser Rittersaal mit grossem Panoramafenster und Blick auf Baden, bietet Platz für bis zu 60 Personen. Sie geniessen ihn exklusiv ab 35 Personen.
Terminal C	Unsere Terrasse bietet Platz für bis zu 120 Personen. Sie geniessen an der frischen Luft unsere Aussicht über ganz Baden und Wettingen.
V.I.P. Charterflug	Geniessen Sie das gesamte Schloss zur exklusiven Nutzung. Hierbei verlangen wir eine Mindestkonsumation von CHF 14’000.

WELCHE EXTRAS MÖCHTEN SIE BUCHEN?

«Boarding Cards»	Wünschen Sie Menükarten auf den Tischen? Gerne verteilen wir für Sie Karten mit Ihrem individuellen Text gegen einen Aufpreis von CHF 2.50 pro Karte.
Zapfengeld	Für selbst mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35 pro Flasche.
Dekoration	Sie wünschen sich Blumen oder sonstige Dekorelemente? Gerne organisieren wir für Sie Dekoration nach Ihren Bedürfnissen. Wir verfügen über ein breites Lager an Dekorelementen. Gerne können Sie auch Ihre eigene Dekoration mitnehmen. Für das Aufstellen berechnen wir CHF 20 pro Stunde / pro Mitarbeiter. **Für Ihre Blumenwünsche arbeiten wir gerne mit unseren Hausfloristen zusammen. Der Preis variiert nach Aufwand.**
	Unsere Floristen Blumenwerkstatt Vera Wettingen Telefon 056 426 01 91 www.blumenwerkstatt-vera.ch
	Lägere Blumen Wettingen Telefon 056 426 53 63 www.laegere-blueme.ch
Torten	Falls Sie eine Torte wünschen, lassen Sie es uns wissen. Wir organisieren bei unserer Hauskonditorei gerne Kuchen nach Ihren Wünschen. Der Preis variiert nach Aufwand. Gerne können Sie auch selber Ihre Torte mitbringen. Wir werden sie für Sie präsentieren, schneiden und servieren. Für den Tortenservice verrechnen wir pauschal CHF 5 pro Person.
	Unsere Partner Bäckerei Frei Wettingen Telefon 056 426 26 86 www.baeckerei-frei.ch
	Törtlifee Bäckerei Suhr Telefon 062 530 67 13 www.toertlifee.ch

KUTSCHENFAHRTEN

Pius Benz, Wettingen
Telefon 079 326 91 39

«DELAY», WENN'S MAL WIEDER LÄNGER DAUERT…

Unser Restaurant ist bis 24.00 Uhr geöffnet. Falls Sie gerne länger bleiben möchten, ist dies kein Problem. Gerne fordern wir vorgängig bei der Gemeinde eine Bewilligung ein, damit Sie Ihren Anlass ohne Zeitdruck geniessen können. Wir berechnen pauschal für jede angebrochene Stunde ab 24.00 Uhr CHF 200.

KINDERSITZ

Selbstverständlich sind auch Kinder bei uns gerngesehene Gäste. Wir empfehlen bis zum Alter von 12 Jahren, nicht das gleiche Menü zu bestellen. Wir bieten für unsere jungen Gäste spezielle Kindermenüs an. Für die ganz Kleinen stehen Kindersitze zur Verfügung.

ZAHLUNGSKONDITIONEN

Die Bezahlung Ihres Anlasses können Sie direkt bei uns in Bar oder mit Kreditkarte erledigen. Auf Wunsch stellen wir Ihnen aber gerne auch eine Rechnung aus (zahlbar innert 10 Tagen).

Unsere Küche hat für Sie eine breite Auswahl an Speisen in ihrem Repertoire, so dass Sie hoffentlich Ihr Wunschmenü zusammenstellen können. Unsere Speisen sind in verschiedene Preiskategorien unterteilt, damit Sie Ihr Menü einfacher an Ihrem Budget anpassen können.

Die Preise verstehen sich pro Person.
Alle Preise in Schweizer Franken
inkl. 7.7% MwSt.

Apéros

ECONOMY CLASS

Chips und Nüssli	3.50
Crissini	3.50
Oliven	3.50
Parmesanmöckli	4.00
Chäschüechli	4.00
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	4.00

BUSINESS CLASS

Schinkengipfeli	4.50
Gemüsecruditées mit Kräuterquark	4.50
Datteln im Speckmantel	4.50
Bruschetta mit Tomaten	4.50
Rindfleischbällchen an pikanter Tomatensauce	5.00
Partysandwich mit Salami, Schinken, Käse	5.50
Canapé mit Eier	5.00
Canapé mit Thunfisch	5.00
Poulet-Satay-Spiessli an Erdnusssauce	5.00
Vegetarische Frühlingsrollen	4.50

FIRST-CLASS

Canapé mit Rindstatar	5.50
Canapé mit Rauchlachs	5.50
Hausgemachte Samosa mit Kartoffelfüllung	5.50
Hausgemachte Samosa mit Fleischfüllung	5.50
Partysandwich mit Rohschinken, Trockenfleisch, Lachs	6.00
Crevetten auf Mango-Salat	6.50

Vorspeisen

ECONOMY

Bunter Blattsalat mit Croûtons und Cherry-Tomaten	13.50
Gemischter Blattsalat mit Sprossen	14.50
Tomatensalat mit Basilikumpesto und Zwiebeln	13.50

BUSINESS CLASS

Babylattich-Salat an Cesardressing mit Speck, Parmesanspähnen und Knoblauchcroûtons	16.50
Griechischer Salat mit Feta, Oliven, Peperoni und Gurken	16.00
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Balsamicoperlen	18.00
Crevettencocktail mit Eisbergsalat und Avocado	22.00

FIRST-CLASS

Rindstatar «classic» mit Zwiebeln, Essiggurken, Kapern und Broiche Toast	28.00
Rindscarpaccio vom Filet mit Ruccola und Parmesanspähnen	28.00
Gebratene Foie Gras mit karamelisierten Äpfeln und geräuchertem Aal	32.00
Duett vom Lachs Geräucherter Lachs und Tatar vom Lachs, serviert mit Meerrettich, Kapern, Zwiebeln und Brioche Toast	29.00
Handgeschnittenes Rindstatar «nach Art des Küchenchefs» mit Pommery Senf und schwarzem Trüffel	32.00

Suppen

ECONOMY

Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli	10.00
Karottencrèmesuppe mit Kokos, Curry und Limette	12.00
Gazpacho «Andaluse»	12.00
Maiscrèmesuppe mit Rohschinkenstreifen	13.00

BUSINESS CLASS

Safran-Mandelcrème-Suppe	14.50
Crèmesuppe vom fermentierten Knoblauch mit Orangenfilets	15.00
Selleriecrèmesuppe mit Apfel und gebackener Crevette	15.50

FIRST-CLASS

Champagnercrèmesuppe mit Rindermark und Crème Fraiche	17.00
Kartoffel-Trüffelcrèmesuppe	17.00
Hummerbisque serviert mit mariniertem Hummerfleisch	19.00

Warme Vorspeisen / Zwischengänge

ECONOMY

Gnocchi mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Basilikum	17.00
Kross gebratenes Zanderfilet auf Kräuterrisotto	20.00

BUSINESS CLASS

Riesencrevetten «Pil Pil» in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini gebraten	24.00
Safranrisotto mit konfiertem Saibling	25.00

FIRST-CLASS

Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Kräuterrisotto	26.00
Tagliatelle mit frischem, schwarzem Trüffel	27.00

Hauptgänge

Fleisch

ECONOMY

Schweinssteak mit Café de Paris überbacken Pommes Frites und buntem Gemüse	32.00
Schweizer Pouletbrust im Speckmantel Weissweinrisotto und Grillgemüse	34.00
Rindsschmorbraten «Brunello» mit Rohschinkenstreifen und Croûtons, Kartoffelstampf und glasierten Karotten	38.00
Kalbsschulterbraten Duchessekartoffeln und Mandelbroccoli	39.00
Kalbsrahmgulasch «Wiener Art» Kartoffelstock und buntem Gemüse	39.00

BUSINESS CLASS

Kalbsplätzli an Marsalajus Weissweinrisotto und buntem Gemüse	42.00
Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Spätzli und buntem Gemüse	44.00
Schweinsfilet im Rohschinkenmantel Haselnussrisotto und Gemüse	45.00
Lammnierstück mit Kräuterkruste Chorizokartoffeln und Ratatouille	46.00
Roastbeef mit Sauce «Béarnaise» Kräuterkartoffeln und buntem Gemüse	52.00

FIRST-CLASS

Kalbssteak an Morchelrahmsauce Butternudeln und glasiertem Gemüse	56.00
Rindsfilet am Stück mit Sauce «Béarnaise» mediterranen Kartoffeln und Ofengemüse	57.00
Deux filets: Rindsfilet mit Sauce «Béarnaise», Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse Kalbsfilet an Morchelrahmsauce, Butternudeln und glasiertem Gemüse (in 2 Gängen serviert)	68.00

Fisch

ECONOMY

Kross gebratenes Zanderfilet auf Avocadosalat, Mangosalsa und Kräuterkartoffeln	37.00
Felchenfilet in Mandelbutter gebraten mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Pinien	38.00
Gebratene Lachstranche mit Champagnersauce mit Pilawreis und buntem Gemüse	41.00

BUSINESS CLASS

Gebratenes Heilbuttfilet an Safransauce Venerereis und Fenchel-Orangen-Gemüse	43.00
Dorade Royal Saltimbocca Safranrisotto und Ratatouille	45.00
Riesencrevetten-Jakobsmuschel-Spiess mit Mangosalsa, mediterranem Ofengemüse und Kräuterkartoffeln	47.00

FIRST-CLASS

Duett von der Seezunge, einmal pochiert, einmal gebraten an Pernodsauce, mit Pommes Duchesse und glasiertem Gemüse	52.00
Seeteufelfilet vom Grill an Honig-Korianderschaum, Peperonirisotto	54.00

Vegi

ECONOMY

Frischkäseravioli getrocknete Tomaten, Oliven und Basilikum Pesto	26.00
Veganes rotes Gemüsecurry mit Tofu und Basmatireis	27.00
Zucchettipiccata auf Tomatenrisotto	28.00

BUSINESS CLASS

Safranrisotto, Brie de meaux im Pankomantel	29.00
Vegane Linsenlasagne mit Tomatencoulis	32.00

FIRST-CLASS

Vegetarischer Burger mit Beyond Meat Brie de meaux und karamelisierten Zwiebeln, Süsskartoffelpommes	34.00

Desserts

ECONOMY

Karamelköpfli mit Rahm und Früchten garniert	9.00
Schokoladenmouse mit exotischen Früchten	14.50
Zitronengras-Panna Cotta mit marinierten Früchten	14.50

BUSINESS CLASS

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Sauerrahmglace	16.50
Exotischer Fruchtsalat mit Mango-Passionsfruchtsorbet	16.50
Beerenparfait mit Schokoladenespuma und marinierten Beeren	17.00

FIRST-CLASS

Dessertteller «Schartenfels» eine Auswahl an 5 kleinen Komponenten unserer Pâtisserie	18.00
Schokoladen-Traum Variation von 5 Köstlichkeiten aus Schokolade	19.00

Saisonale Vorschläge

Unsere Küche hat für Sie komplette Menüs zusammengestellt, welche in der jeweiligen Jahreszeit Saison haben. Sie sind in verschiedene Preiskategorien unterteilt. Die einzelnen saisonalen Speisen können auch mit unseren ganzjährig erhältlichen Gerichten kombiniert werden.

Wir legen grossen Wert auf frische Produkte, nach Möglichkeit aus der Region. Bitte beachten Sie, dass die saisonalen Menüvorschläge nur in der jeweiligen Jahreszeit erhältlich sind.

Frühling

ECONOMY

Vorspeise	Grüne Spargelcrèmesuppe	13.50
Hauptgang	Niedergegarter Kalbsschulterbraten auf Bärlauchrisotto mit buntem Gemüse	40.00
Dessert	Coupe Romanoff	12.00
	Menü komplett	65.50

BUSINESS CLASS

Vorspeise	Bunter Blattsalat mit Croûtons und Kernen an Bärlauchdressing	15.00
Hauptgang	Kalbsgeschnetzeltes an Morchel-Cognac-Rahmsauce serviert mit Butternudeln und Spargelgemüse	48.00
Dessert	Erdbeer-Panna-Cotta auf Rhabarberkompott	15.00
	Menü komplett	78.00

FIRST-CLASS

Vorspeise	Mediterraner Spargelsalat mit Parmaschinken	19.00
Hauptgang	Rindsentrecôte mit grünen und weissen Spargeln, Sauce Hollandaise und Kräuterkartoffeln	55.00
Dessert	Lauwarmes Schokoladentörtchen mit marinierten Erdbeeren und Vanilleglace	16.50
	Menü komplett	90.50

Sommer

ECONOMY

Vorspeise	Melonenkaltschale mit Portwein verfeinert	12.00
Hauptgang	Niedergegartes Schweinsnierstück auf Chorizorisotto mit mediterranem Gemüse	36.00
Dessert	Fruchtsalat mit Mango-Passionsfruchtsorbet	12.00
	Menü komplett	60.00

BUSINESS CLASS

Vorspeise	Avocadosalat mit gebratenen Crevetten	18.00
Hauptgang	Maispoulardenbrust mit Frischkäsefüllung auf Ofengemüse und Kräuterkartoffeln	39.00
Dessert	Kokosnussparfait auf marinierter Ananas	16.00
	Menü komplett	73.00

FIRST-CLASS

Vorspeise	Ceviche vom Wolfsbarsch mit Avocado und Chili-Popcorn	24.00
Hauptgang	Rindsfilet am Stück an Tomatensalsa mit Frischkäseravioli und Ratatouille	57.00
Dessert	Tonka Bayrische Crème mit Waldbeeren	17.00
	Menü komplett	98.00

Herbst

ECONOMY

Vorspeise	Kürbissuppe mit Curry und Kokosnuss	13.00
Hauptgang	Rehpfeffer «Grossmutter Art» mit Spätzli, Rotkraut und Marroni	37.00
Dessert	Vermicelles mit Rahm	11.00
	Menü komplett	61.00

BUSINESS CLASS

Vorspeise	Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	15.00
Hauptgang	Entrecôte vom Rentier mit Kräuterkruste überbacken mit Semmelknödel und glasiertem Rosenkohl	47.00
Dessert	Lauwarmes Zwetschgenkompott mit Zimtglace	14.00
	Menü komplett	76.00

FIRST-CLASS

Vorspeise	Crème Brûlée vom Hokaidokürbis mit Rotkohlsalat und Granatapfel	19.00
Hauptgang	Bison-Entrecôte am Stück gegart mit frischen Steinpilzen und Belper Knolle, Röstikroketten und glasiertem Gemüse	59.00
Dessert	Gebrannte Crème «Grossmutter Art»	13.00
	Menü komplett	91.00

Winter

ECONOMY

Vorspeise	Pastinakencrèmesuppe mit Kokosnuss	13.00
Hauptgang	Rindsschmorbraten mit Spätzli und glasiertem Gemüse	38.00
Dessert	Marinierte Ananas mit Kokosnussglace	13.00
	Menü komplett	64.00

BUSINESS CLASS

Vorspeise	Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen und Speck	15.00
Hauptgang	Rindshuft im Rohschinkenmantel mit Kartoffelgratin und Schwarzwurzelgemüse	45.00
Dessert	Mandarinen-Tiramisù	15.50
	Menü komplett	75.50

FIRST-CLASS

Vorspeise	Mit Honig karamellisierter Ziegenkäse mit Feigen und Salatbouquet	19.00
Hauptgang	Duett vom Kalb: Geschmortes Kalbskopfbäggli und rosa gebratenes Kalbsfilet mit getrüffeltem Kartoffelstock und glasiertem Gemüse	58.00
Dessert	Tarte Tatin mit Vanilleglace	16.00
	Menü komplett	93.00

Noch nicht fündig geworden oder haben Sie einen
speziellen Wunsch? Kein Problem, wir beraten Sie gerne.
Auf Anfrage stellt unser Team für Sie gerne ein individuelles Menü
nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen zusammen.

Vereinbaren Sie einen Termin für ein Beratungsgespräch.

ÖFFNUNGSZEITEN
Schlossrestaurant:

MO	10:00 – 23:00 Uhr
DI / MI	Ruhetage
DO – SA	10:00 – 23:30 Uhr
SO	10:00 – 22:00 Uhr

RIEDERER GASTRO GMBH
Schlossrestaurant Schartenfels
Schartenfelsstrasse 51 • 5430 Wettingen • Telefon 056 426 19 27
info@schloss-schartenfels.ch • www.schloss-schartenfels.ch

01/2023