



Schlemmen und feiern in angenehmer Atmosphäre

Fühlen Sie sich wohl in unseren heimeligen Räumlichkeiten, die sich bestens für Ihre Anlässe eignen:

Spysäli 36 Plätze

Saal 12 – 50 Plätze

Ankerstube 16 Plätze

Gaststube 40 Plätze

Im Sommer steht Ihnen unsere wunderschöne Gartenterrasse für Apéros oder auch für die Festlichkeiten im kleineren Rahmen zur Verfügung. In der nachfolgenden Dokumentation finden Sie sicher etwas, dass ganz Ihrem Appetit und dem Ihrer Gäste entspricht. Unsere saisonalen Menüvorschläge senden wir Ihnen gerne per E-Mail zu. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch gerne ein Menu nach Ihren Vorstellungen und Ihrem Budget zusammen. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung, damit wir alles besprechen können.

Herzlich Willkommen

Familie Birgit und Hugo Müller
und Mitarbeiter

Tel: 032 / 397 11 64

Fax: 032 / 397 11 74

anker.sutz@bluewin.ch www.anker-sutz.ch

Montag und Dienstag Ruhetag

Bestellung

Die frühzeitige Bestellung des Menus erleichtert uns die Arbeit und gibt uns die notwendige Zeit, um alles sorgfältig vorzubereiten. Grundsätzlich sollten Sie, auch in Ihrem Interesse, für ein Bankett für alle Gäste ein einheitliches Menu bestellen.

Teilnehmerzahl

Unsere Vorschläge gelten für Gesellschaften ab 8 Personen. Für kleinere Anlässe wählen Sie bitte aus unserer abwechslungsreichen Speisekarte. Für die genaue Angabe der Teilnehmerzahl zwei Tage vor Ihrem Anlass sind wir Ihnen dankbar.

Tischplan

Bei der Menübesprechung unterbreiten wir Ihnen gerne die Tischordnungsmöglichkeiten.

Menubesprechung

Wir nehmen uns gerne Zeit, um alle Details Ihres Anlasses mit Ihnen zu besprechen. **Dazu ist es aber notwendig, dass Sie vorher einen Termin mit uns vereinbaren.**

Menudruck

Auf Wunsch drucken wir für Sie das Menu in unsere Menukarten (ohne Aufpreis)

Tischdekoration / Blumen

Kerzen sind im Preis inbegriffen. Blumenarrangements bestellen wir Ihnen gerne nach Ihren Vorstellungen und Budget zum Selbstkostenpreis. Sie können aber auch von Ihnen mitgebracht werden. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch unsere aktuelle Tischdekoration (meist Stoffblumen) gratis zur Verfügung.

Verlängerung

Verlängerungen bis max. 2 Uhr (Fr. 70.- ab 0.30)

Bitte orientieren Sie uns vor Ihrem Anlass, ob Sie eine Verlängerung wünschen, damit wir unsere Mitarbeiter dementsprechend einteilen können.

Anregungen und Vorschläge für Ihren Apéro

Getränke:

Bezüglich Weissweine oder Champagner verlangen Sie bitte unsere Weinkarte. Gerne beraten wir Sie auch persönlich.

Verschiedene Früchtebowlen nach Saison und Wunsch (ab 10 Personen)

- mit Alkohol	je Liter	Fr. 36.-
- ohne Alkohol	je Liter	Fr. 21.-

Orangensaft	je Liter	Fr. 9.-
-------------	----------	---------

Prosecco	pro Flasche	Fr. 42.-
----------	-------------	----------

Kleine Leckerbissen:

Schinkengipfeli	pro Stück	Fr. 2.-
-----------------	-----------	---------

Blätterteiggebäck	pro Pers.	Fr. 2.80
-------------------	-----------	----------

Rohkost-Gemüwestangen mit Dip pro Glas Fr. 9.-

Belegte Brötchen (Canapés)

- Schinken, Salami und Käse	pro Stück	Fr. 1.30
- Lachs und Tatar	pro Stück	Fr. 2.-

Chips, Nüssli, Salzstengel	nach Konsumation	
----------------------------	------------------	--

Grosse Pizza in Stücken	pro Pizza	Fr.20.-
-------------------------	-----------	---------

Hobelkäse auf Platten	nach Konsumation	
-----------------------	------------------	--

Frittierte Eglifilets im Chörbli zum Picken mit Tartaresauce		Fr. 25.-
---	--	----------

Frittierte Riesencrevetten im Knuspermantel mit Chilisauce	pro Stück	Fr. 2.20
---	-----------	----------

Bankettmenüs mit Nachservice (ab 8 Personen)

(Bitte vereinbaren Sie zur Menübesprechung einen Termin mit uns.)

Menu 1 Karottencrèmesuppe mit Ingwer aromatisiert

Schweinskarreebraten mit Dörripflaumenfüllung
Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur

Limoncello-Parfait mit Früchten garniert Fr. 42.-

Menu 2 Gemischter Salat

Schweinssteak an Champignonrahmsauce
Pommes frites
Gemüse garnitur

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm Fr. 42.-

Menu 3 Grüner Salat

Consommé mit Flädli

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce
Nudeln
Gemüse garnitur

Vanille- und Schokoladenglace mit
eingelegten Kirschen und Schlagrahm Fr. 57.-
ohne Suppe Fr. 51.-

Menu 4 Salatbouquet mit Ei und gerösteten Kernen
an Apfelessig dressing

Gebratenes Pouletbrüstli an Sherry-Basilikum-Sauce
Röstikroketten
Gemüse garnitur

Beerensuppe mit Vanilleglace Fr. 45.-
und Schlagrahm

Menu 5

Salatbouquet mit frittierten Eglifilets

Kressecrèmesuppe

Rindsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce

Spätzli

Gemüse garnitur

Dunkles Tobleroneparfait mit Früchten
ohne Salat

Fr. 54.-

Fr. 41.-

Menu 6

Gemischter Salat

Consommé mit Gemüsewürfeli und Sherry

Rindsschmorbraten nach Grossmutterart

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Fr. 48.-

ohne Suppe

Fr. 42.-

Menu 7

Geräucherte Entenbruststreifen auf Salatbouquet
an Orangenöldressing

Weinschaumcrèmesuppe mit Brotcroûtons

Lammentrecôte provencalischer Art

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Dunkles Schokoladenmousse
ohne Salat

Fr. 64.-

Fr. 53.-

Menu 8 Nüsslersalat mit Ei, Speck- und Brotcroûtons

Maiscrèmesuppe

Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce
Nudeln
Gemüse garnitur

Haselnussparfait mit Himbeercoulis Fr. 59.-
ohne Salat Fr. 50.-

Menu 9 Salatbouquet mit Ei und gerösteten Kernen
an Balsamicodressing

Kräutercrèmesuppe

Pochierte Lachsmédailles an Zitronenrahmsauce
Reis
Broccoli mit Mandeln

Grand-Marnier-Parfait mit Früchten garniert Fr. 53.-
ohne Salat Fr. 44.-

Menu 10 Rauchlachsstreifen auf Salatbouquet
an Balsamicodressing

Gebratene Zanderfilets mit Mandeln
Salzkartoffeln
Blattspinat

Karamalisierte Ananas mit Vanilleglace Fr. 50.-

Menu 11 Salatbouquet mit frittierten Eglifilets

 Kressecrèmesuppe

 Kalbskarreebraten an Rosmarinjus
 auf Pilzbett
 Kartoffelgratin
 Gemüsegaritur

 Himbeerjoghurtmousse ohne Fisch Fr. 70.-
 Fr. 56.-

Menu 12 Salatbouquet mit sautierten Champignons
 und Speckstreifen

 Consommé mit Petersilienklösschen

 Trois Filets „Anker“
 - Kalbs- und Schweinsfilet an Steinpilzsauce
 Nudeln und Gemüse
 - Rindsfiletmédaille an Béarnaise-Sauce
 Kartoffelgratin und Gemüse

 Sorbetteller mit Früchten garniert Fr. 76.-
 ohne Salat Fr. 65.-

Menu 14 Nüsslersalat mit Ei, Speck- und Brotcroûtons

 Champagnerschaumsuppe mit Gemüsewürfeli

 Kalbs- und Schweinsfilet am Stück gebraten
 an Waldpilzrahmsauce
 Frittierte Waffelkartoffeln
 Gemüsegaritur

 Tarte Tatin Fr. 64.-
 (Gestürzter warmer Apfelkuchen mit Vanilleglace)
 ohne Suppe Fr. 57.-

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8 % MWST.

Unsere Empfehlungen zum selber zusammenstellen:

Gebratene Eglifilets Reis oder Salzkartoffeln		Fr. 31.50
Frittierte Eglifilets mit Tartaresauce Reis oder Salzkartoffeln		Fr. 31.50
Chateaubriand mit Sauce béarnaise (zweimal auf Teller serviert) Reichhaltige Gemüse garnitur Beilage nach Wahl		Fr. 49.-
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Reis Gemüse garnitur		Fr. 39.-
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Röstikroketten Gemüse garnitur		Fr. 35.-
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce Nudeln Gemüse garnitur		Fr. 44.-
Schweinskarreebraten mit glasierten Aepfeln Kartoffelgratin Gemüse ***		Fr. 26.-
Hausgemachte Vacherintorte	pro Person	Fr. 8.-
Früchtegratin (nach Saison) mit Vanilleglace		Fr. 9.50
Crème catalana (Gratiniertes Vanilleflan mit Vanilleglace)		Fr. 9.50
Dessertbuffet „Anker“ (ab 15 Personen)	pro Person	Fr. 17.-

Für unsere vegetarischen Gäste eine kleine Auswahl, weitere Gerichte je nach Saison von unserer aktuellen Speisekarte

Pappardelle-Nudeln an Rahmsauce mit Morcheln und Gemüsewürfeln	Fr. 22.-
Reichhaltiger Gemüseteller mit Beilagen nach Wahl	Fr. 21.-
Austernpilzpiccata mit Tomatensauce Safranrisotto	Fr. 19.-

Für unseren kleinen Gäste

Chicken nuggets mit gemischtem Salat	Fr. 11.-
Chicken nuggets mit Tartaresauce Pommes frites	Fr. 11.-
Nudeln an Tomatensauce	Fr. 10.-
Fischstäbli mit Mayonnaise Pommes frites oder Salzkartoffeln	Fr. 13.-
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites und Gemüse	Fr. 13.-

Coupe Biene Maya mit Smarties	Fr. 5.-
Thesi	Fr. 5.50
Piet	Fr. 5.50

sämtliche Preise inkl. 8 % MWST.