



## Bankett 2024

Alterszentrum Obere Mühle AG  
Mühleweg 10  
5600 Lenzburg  
062 885 33 00  
[info@obere-muehle.ch](mailto:info@obere-muehle.ch)

## Unser Angebot

### Deklaration Fleisch & Fisch

Uns liegt es am Herzen, regionale Produzenten und ihre Produkte zu fördern. Fleisch wie auch Fisch beziehen wir, wenn immer möglich, aus Schweizer Haltung. Wo dies nicht möglich ist, wird dies entsprechend gekennzeichnet.

### Diverse Kostformen & Allergene

Gerne gehen wir auf Anfrage von diversen Kostformen ein.

### Saisonale Küche

Nebst dem regionalen Einkauf geniesst auch die Saisonalität einen hohen Stellenwert. Somit können Gerichte saisonal leicht variieren. Komponenten, welche exklusiv zu gewissen Jahreszeiten erhältlich sind, werden wie folgt gekennzeichnet:

Winter (W); Frühling (F); Sommer (S); Herbst (H)

### Getränke & Wein

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden Getränke und Weine. Falls Sie jedoch ihren privaten Lieblingstropfen bevorzugen, ist dies selbstverständlich möglich. Wir verrechnen dafür ein Zapfengeld von 15.00 pro Flasche.

Sie haben genaue Vorstellungen davon, was die Verpflegung an Ihrem Anlass betrifft? Perfekt, lassen Sie es uns wissen und wir stellen Ihnen ein individuell auf Sie abgestimmtes Angebot zusammen. Falls Sie noch unschlüssig sind, finden Sie auf den kommenden Seiten ein paar Vorschläge. Lassen Sie sich inspirieren und fragen Sie direkt bei uns nach, sollten wir Ihren Geschmack nicht auf den Punkt getroffen haben. Wir freuen uns, Ihrem Anlass den passenden Rahmen zu verleihen.

## Apéro Vorschläge

serviert in Weckgläsern und auf Platten

Preis pro Person

### Vorschlag 1

24

- Diverse Mini-Sandwiches
- Blätterteiggebäck
- Käseplatte mit Feigenbrot
- Fleischplatte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken, Aufschnitt
- Essiggemüse
- Taboulé
- Tomaten- & Mozzarella-Salat oder Wurst- Käsesalat

### Vorschlag 2

27

- Diverse Mini-Canapés (rosa gebratene Entenbrust auf Erbsenpüree, Rindstatar auf Pumpernickel, Lachsroschen mit Meerrettich, Geflügellebermousse mit Portweingelée)
- geräucherte Forelle auf Beluga Linsen
- Gazpacho mit Tomaten Bruscetta
- Diverse Salate (Farfalle Salat mit Cherry-Tomaten, Oliven und Basilikum, Tomaten-Mozzarella-Salat, Gerstensalat mit Bündnerfleisch, zweifarbiger Kartoffel-Salat mit Lenzburger-Schlossschinken)

### Vorschlag 3

37

- Diverse Mini-Canapés (rosa gebratene Entenbrust auf Erbsenpüree, Rindstatar auf Pumpernickel, Lachsroschen mit Meerrettich, Geflügellebermousse mit Portweingelée)
- geräucherte Forelle auf Beluga-Linsen
- Pastetchen mit Kräuterfrischkäse und Campari-Orange Espouma
- Diverse Salate (Glasnudel-Salat mit Rindfleisch, Tomaten-Mozzarella, Gerstensalat mit Bündnerfleisch, zweifarbiger Kartoffel-Salat mit Lenzburger-Schlossschinken, Taboulé)
- Kürbis-Suppe mit Kokosnussmilch (H)
- Hähnchenspiesschen mit Erdnussauce
- Fleisch- und Käseplatten mit verschiedenen Brötchen und Blätterteiggebäck

### Süsse Option

15

- Mini-Cheesecake
- Zitronentartelettes
- Vermicelle Törtchen oder Erdbeertörtchen (je nach Saison)
- Schokoladen Mousse
- frische Beeren oder Fruchtsalat (je nach Saison)

## Menu-Vorschläge

Der aufgeführte Preis versteht sich jeweils pro Person, inklusive einer Stärkebeilage und einer Gemüsebeilage. Für zusätzliche Gemüse- oder Gemüsebeilagen verrechnen wir 5.00 pro Person.

### Frühling

#### *Suppe*

Erbsenschaumsuppe mit frischer Minze	9
Spargelcrème mit einem Stunden Ei	11
Bärlauch-Suppe mit geräuchertem Forellen-Tartare	12

#### *Salat*

Junger Spinat mit marinierten Radieschen und Frühlingszwiebeln	10
Spargel Salat mit Kräutervinaigrette und einem pochierten Ei	13

#### *Fleisch*

Rosa gegarter Kalbshohrücken, Morchelsauce	47
Zartes Schweinsfilet am Stück, Calvados-Sauce mit karamellisierten Apfelschnitzen	38

#### *Fisch*

Gebratenes Saiblings Filet, Weissweinschaum, süss-saure Rhabarber	44
---	----

#### *Vegetarisch*

Burrata auf Bärlauchrisotto, Erbsen und jungem Spinat	29
---	----

#### *Stärkebeilage*

Erbsen-Risotto
neue Kartoffeln
Kräuter-Gnocchi
Bärlauch-Quarkspätzli

#### *Gemüse*

Buntes Frühlingsgemüse
Spargelragout
Erbsenpüree
glasierte Kohlrabi

#### *Dessert*

Meringue-Parfait mit frischen Erdbeeren,	12
Zitronen Tartelettes mit Sauerrahm-Eis und Honigwaben	13
Mini-Cheese-Cake mit Waldmeister-Gelee und marinierten Rhabarbern	10

## Sommer

### *Suppe*

kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Minze	9
Zucchini-Weisswein-Suppe mit gerösteten Mandeln	9
Sommerliche Minestrone mit Basilikum-Pesto und Oliven Grissini	10

### *Salat*

Panzanella- Brotsalat mit Gurken, Tomaten und Peperoni	10
Wassermelonen-Salat mit Fetakäse	10
Bunter Blattsalat mit Sprossen, Himbeerdressing	10

### *Fleisch*

Confierter Pouletschenkel, Rosmarinjus	30
Rosa gegartes Roastbeef, Béarnaise-Sauce	47

### *Fisch*

gebratenes Filet vom Frutiger Stör, Rotwein-Buttersauce	44
---	----

### *Vegetarisch*

Capuns mit Gemüse und Kräutern, gratiniert mit Bündner Bergkäse	32
Weisswein-Rahmsauce	

### *Stärkebeilage*

Fondant-Kartoffeln	
Bulgur mit Cherry-Tomaten und Minze	
Zitronen-Risotto	
Vanille-Kartoffelpüree	

### *Gemüse*

Buntes Mischgemüse	
Ratatouille	
Zucchini provencale	

### *Dessert*

Sommerpudding mit Beeren und hausgemachtem Joghurt Eis	12
frische Erdbeeren mit Rahm	10

## Herbst

### *Suppe*

Kürbissuppe mit knuspriger Milke	10
Steinpilz-Cappuccino mit Rosmarin-Milchschaum	11
Klare Ochsenschwanz-Suppe mit Gemüseperlen	12

### *Salat*

Bunter Herbstsalat mit Feigen und Baumnüssen	11
Stangensellerie und Apfelsalat mit Steinpilzen und Sbrinz	11

### *Fleisch*

Rehrücken im Kräutermantel, Eierschwämmchen-Sauce	45
Im Merlot geschmortes Kalbskopfbäckchen	39

### *Fisch*

gebratenes Filet vom Felchen, Thymianschaum	34
---	----

### *Vegetarisch*

Kürbis-Gnocchi mit Baumnüssen und Pilzrahmsauce	26
---	----

### *Stärkebeilage*

Steinpilzrisotto
Kartoffel-Selleriepüree
Quarkspätzli mit Mohn

### *Gemüse*

Rotkraut mit Zwetschgen
Rosenkohl
glasiertes Wurzelgemüse
karamellisierte Edelkastanien

### *Dessert*

Apfelküchlein mit Vanillesauce	10
Marroni-Parfait, pochierte Rotwein-Gewürz-Birne	12
Feigen-Tart-Tatin, gratiniertes Geiss-Chäsli	12

**Winter:**

*Suppe*

Grünkohlsuppe mit knusprigem Speck	9
Kartoffelsuppe vom blauen St. Galler mit Belperknolle	10
Suppe vom Huhn mit Wurzelgemüse und Croutons	11

*Salat*

Chicoreé-Salat mit Orangen und Baumnüssen	9
Nüsslersalat auf Randen-Carpaccio mit Meerrettich-Dressing und Speckwürfeli	11

*Fleisch*

zartes Lammhüftchen, schwarzer Knoblauch-Jus	44
Siedfleisch vom Rindshals mit Meerrettichsauce	38
Kaninchen-Ragout im Acceto-Melico-Jus	34

*Fisch*

Forellenfilet Müllerinnen Art, Mandelbutter	32
---	----

*Vegetarisch*

Dinkelspätzli mit Gemüse und Greyerzer Käse gratiniert	26
--	----

*Stärkebeilage*

Beluga-Balsamico Linsen	
Salzkartoffeln	
Polenta mit getrockneten Tomaten und Parmesan	

*Gemüse*

glasierte Randen	
gedünstete Bohnen	
Wurzelgemüse	
Spitzkohl mit Weisswein und Rahm	

*Dessert*

Panna Cotta mit Rotwein-Zwetschgen	10
Warmes Schokoladenküchlein mit hausgemachter Doppelrahmglace	13
Crepes mit Caramelsauce und Orangen-Dattelsalat	13

## Weitere Komponenten/ Klassiker

### Salat

grüner Salat an Hausdressing	9
gemischter Salat an Hausdressing	11
Nüsslersalat Mimosa	13

### Suppe

Flädli	7
Basler Mehlsuppe	8
Waadtländer Griessuppe	8
Tomaten Creme mit Rahm	9
Chapeler Milchsuppe	9
Tessiner Minstrone	9
Küttiger Rüebli-suppe	9

### Fleisch- und Eintopfgerichte

Aargauer Braten	28
Zürcher Geschnetzeltes	36
Berner Platte	37
Speck und Bohnen	25
Suure Mocke	34
Blut und Leberwurst (H)	24
Geschnetzelte Rindsleber	26
Hackbraten	28
Papet Vaudois	25
Suppe und Spatz	19
Rahmschnitzel	25
Emmentaler Lammvoressen	30
Kutteln in Tomatensauce	19

### Fisch

pochierte Felchenfilet nach Zuger Art	34
gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter	36
Egli-Knusperli im Bierteig mit Tartaresauce	30

### Vegetarisch

Capuns mit Gemüse, Kräutern, Bündner Bergkäse und einer leichten Rahmsauce	32
Spargeln mit pochiertem Ei und Sauce Hollandaise (F)	29
Gschweltli Händöpfel, Schweizer Käsesorten, Kräuterquark und Essigegemüse	21
Militärchässchnitte mit Blattsalat	17
Steinpilzrisotto mit Parmesanchips	21



### Stärkebeilage

Kartoffelpüree	5
Bratkartoffeln	5
Pommes	5
Rösti	5
Kartoffelsalat	5
Butterreis	5
Butternudeln	5
Safranrisotto	5
Süsskartoffelpommes	5
Kartoffelgratin	5

### Gemüse

Karotten	5
Erbsen	5
Broccoli	5
Blumenkohl	5
Butternuss-Kürbis (H)	5
Blattspinat (W/F)	5
Ratatouille	5

### Dessert

Vermicelle	9
Caramelköppli	7
Brönnti Creme	7
Meringue mit Vanille-Glacé und Rahm	9
Fotzelschnitten mit Zimt, Zucker und Apfelkompott	7
Aargauer Rüepli-Torte	6
Fruchtsalat mit Rahm	6
Süssmostcreme	7
Griesschöpfli mit saisonalem Früchtekompott	9