



Gasthaus zum Schloss Falkenstein

Niedergösgen

Bankettdokumentation



Hauptstrasse 54, 5013 Niedergösgen
Telefon 062 849 11 26
www.schloss-falkenstein.ch / info@schloss-falkenstein.ch
Dienstag – Samstag 17:00 Uhr – 00:00 Uhr

**"Egal, ob klassisch oder modern, es gibt nur eine Küche:
„La Bonne“, die gute Küche! Auf meiner Speisekarte steht
ein Zitat von van Gogh: Das Einfache ist das
Schwierige..."**

Paul Bocuse (1926 – 2018)

Übersicht

Apérohäppchen	4
ALL IN Apéros	4
Hauptgänge mit Vorspeise- und Dessertbuffet à discretion	6
ALL IN Pakete – Hauptgänge mit Vorspeise- und Dessertbuffet à discretion	7
Kalte Vorspeisen	8
Warme Vorspeisen	8
Hauptspeisen	9
Desserts	9
Getränke	10
Barangebot	11
Weitere Dienstleistungen	11

Apérohäppchen

Zusammengestellte Häppchen (ab 10 Personen)

pro Person

Antipasti

14.50

- ◆ Mediterranes Grillgemüse ✓
- ◆ Mariniertes Pulpo-Salat
- ◆ Hauchdünn geschnittener Parmaschinken
- ◆ Würziger Hartkäse ✓
- ◆ Griechische Oliven ✓

Wir servieren 5 Häppchen pro Person

Einfach & gut

9.00

- ◆ Diverse Canapées (8 Stück)
- ◆ Käsespiesschen mit Trauben ✓
- ◆ Pizza Margherita ✓

Wir servieren 3 Häppchen pro Person

Klassiker

9.00

- ◆ Chips & Nüssli ✓
- ◆ Schinkengipfeli
- ◆ Chäschüechli ✓

Wir servieren 3 Häppchen pro Person

ALL IN Apéros

Schloss Apéro 1

24.50

- ◆ Diverse Canapées
- ◆ Chäschüechli ✓
- ◆ Chips & Nüssli ✓
- ◆ Mineralwasser
- ◆ Orangenjus
- ◆ Weisswein (Chardonnay, Lindeman's)

Schloss Apéro 2

29.50

- ◆ Diverse Canapées
- ◆ Chäschüechli ✓
- ◆ Lachstatar auf Pumpernickelbrot mit Dill
- ◆ Mineralwasser
- ◆ Orangenjus
- ◆ Weisswein (Chardonnay, Lindeman's)
- ◆ Prosecco Itynera

Apérohäppchen


Treffen Sie Ihre individuelle Wahl	pro Stück
Hausgemachte Quiche Lorraine	2.50
Lachstatar auf Pumpernickelbrot mit Dill	2.50
Ciabattabrot mit schwarzer Oliventapenade und Artischocken-Tomaten Salat 	3.50
Diverse Canapées (4 Stück) Schinken, gekochte Eier, geräucherter Lachs, Salami, Käse, Beeftatar oder Thunfisch	5.50
Knoblauchbrötchen 	2.50
Pouletspiesschen mit Erdnusssauce	2.50
Crostini mit geräucherten Forellenfilets, Radieschen, Kresse und Schalotten	3.50
Käsespiesschen mit Trauben 	3.00
Gefüllte Pitabrötchen mit Bresaola und Oliven	3.50
Gebackene Crevetten mit Sweet –Sour Sauce	3.00
Mini Pizza Margherita  oder Prosciutto	2.50
Melonen- Rohschinken Spiesschen	3.00
Hausgemachte Schinkengipfeli	3.50
Hacktätschli auf Sauerteigbrot und konfierten Zwiebeln an Tomatensalsa	3.50
Wraps mit geräuchertem Lachs und Frischkäse	3.50
Cruditeés mit verschiedenen hausgemachten Dip-Saucen  pro Schale	8.50
Rauchfischmousse mit Dill	3.00
Hausgemachte Rindshackbällchen an Barbecue Salsa	3.50

Hauptgänge mit Vorspeise- und Dessertbuffet à discretion

	Pro Person
Fondue Chinoise à discrétion mit verschiedenen hausgemachten Saucen, Pommes Frites und Reis	56.50
Gemüse Thai Curry  mit Reis und saisonalem Gemüse	54.50
Riesengrillen „Black Tiger“ auf Champagnerisotto mit Hummerbittersauce	59.50
Perlhuhnbrust an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Blattspinat	59.50
Rindsfilet „Stroganoff“ mit gestossenen Kartoffeln und Marktgemüse	63.50
Schmorbraten vom Rindshohrücken an Merlotsauce mit Risotto und saisonalem Gemüse	59.50
Kalbssteak aus dem Wynental an Morchelrahmsauce mit Nudeln und Blattspinat	69.50
Entrecôte von Rindern aus dem Freiamt mit Rotweinbittersauce gestossene Kartoffeln und saisonalem Gemüse	65.50
Rindsfilet von Rindern aus dem Freiamt mit hausgemachter Schloss-Butter Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse	73.50
auf Wunsch zusätzlich mit gebratener Gänseleber	12.00
Iberico Schweinssteak an Pfefferrahmsauce mit Nudeln und saisonalem Gemüse	59.50
Ganze Seezunge in Butter gebraten an Champagnersauce mit gestossenen Kartoffeln und Blattspinat	73.50

ALL IN Pakete – Hauptgänge mit Vorspeise- und Dessertbuffet à discretion

Inklusiv Mineralwasser, Weiss- und Rotwein in 7.5dl Qualität und Kaffee

	pro Person
Fondue Chinoise à discrétion mit verschiedenen hausgemachten Saucen, Pommes Frites und Reis	99.50
Gemüse Thai Curry  mit Reis und saisonalem Gemüse	99.50
Riesencrevetten „Black Tiger“ auf Champagnerisotto mit Hummerbittersauce	99.50
Perlhuhnbrust an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Blattspinat	109.50
Rindsfilet „Stroganoff“ mit gestossenen Kartoffeln und Marktgemüse	109.50
Schmorbraten vom Rindshohrücken an Merlotsauce mit Risotto und saisonalem Gemüse	109.50
Entrecôte von Rindern aus dem Freiamt mit Rotweibuttersauce gestossene Kartoffeln und saisonalem Gemüse	114.50
Kalbssteak aus dem Wynental an Morchelrahmsauce mit Nudeln und Blattspinat	119.50
Rindsfilet von Rindern aus dem Freiamt mit hausgemachter Schloss-Butter Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse	119.50
auf Wunsch zusätzlich mit gebratener Gänseleber	12.00
Ganze Seezunge in Butter gebraten an Champagnersauce mit gestossenen Kartoffeln und Blattspinat	119.50

Zusätzliche ALL IN Angebote

	pro Person
ALL IN PLUS: Alle Süssgetränke und Biere inklusive	7.50
ALL IN KIDS: Schloss Menu für Kinder von 6-12 Jahren	45.00

Die ALL-IN Pakete sind bis um 00:00 Uhr gültig.

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Croutons ✓	9.00
Gemischter Salat ✓	9.50
Nüsslisalat ✓	10.50
mit Speck, Ei und Croutons	14.50
mit Lachsstreifen	14.50
mit Kalbsleberli	14.50
Tomaten-Büffelmozzarella Salat an Balsamico Dressing und Basilikum ✓	13.50
Lachstatar mit Sauerrahm, Schalotten, Kapern und Honig-Senf	15.00
Griechischer Salat ✓	12.50
Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Fetakäse	
Rauchfischteller mit Zitrone, Dill und Apfel-Meerrettich Schaum	18.00
Antipasti Teller	16.50
Rohschinken, Coppa, Salami, grilliertes Gemüse und Parmesanstücke	
Cous Cous Salat mit Pfefferminze, Gemüsebrunoise und marinierte Zucchettispaghetti ✓	12.50
Hausgemachte Gänseleberterrine mit karamellisierten Äpfeln und Brioche	28.80
Rehcarpaccio mit Sojacrème, Pinienkernen und Rucola	23.00

Warme Vorspeisen

Gebratene Crevettenspiesse mit grüne Thai Curry Sauce und Glasnudeln	18.50
Spargelravioli mit Bärlauch Beurre blanc ✓	16.50
Gebratene Gänselebertranche mit Äpfel, Balsamico, Kartoffelstock und Spinat	34.00
Ricotta- Spinat Ravioli an Beurre blanc mit Tomaten Concassé ✓	16.50
Handgemachte Tagliatelle aus dem Parmesanlaib mit frischem Trüffel ✓	15.50
Brasato Ravioli an Rotweinbittersauce	17.00
Pastetli mit frischen Pilzen an einer leichten Kräuterrahmsauce ✓	16.50
Tagliatelle mit Sauce Bolognese oder Tomatensauce	15.50
Gebratenes Zanderfilet an Champagnersauce und Spinat	20.50
Risotto mit Zitrusfrüchten ✓	14.80

Alle warme Vorspeisen können auch als Hauptgang bestellt werden

Hauptspeisen

Kalbsnierstück aus dem Ofen an Thymianjus, Stampfkartoffeln und saisonalem Gemüse	48.50
Hausgemachter Hackbraten an Bier-Senfauce, Eierspätzli und Gemüse garnitur	33.50
Schmorbraten vom Rindshohrücken mit Polenta und Speckbohnen	43.50
«Züri Gschnetzlets» mit Nudeln und glasierten Karotten	42.00
Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Risotto und Ofengemüse	44.00
Aargauerbraten vom Schweinsnierstück mit Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	33.50
Rindsentrecôte mit Sauce bordelaise, Nudeln und Marktgemüse	46.50
Grilladen von unserem Holzgrill (Sommer) (Lamm-Racks, Entrecote, Spare-Ribs, Maiskolben und vieles Mehr)	Nach Absprache
Nachservice	pro Person 10.00

Desserts

Dunkles und weisses Schokoladenmousse mit Schlagrahm	12.50
Himbeersorbet mit Himbeergeist	11.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé	9.50
Caramelköppli mit Schlagrahm	9.50
Amarettoparfait mit Amarenakirschen	9.50
Panna Cotta an Beerensauce	9.50
Gebrannte Crème «Grossmutter Art»	9.50
Zimtmousse mit Glühweinzwetschgen	13.50
Bread and Butter Pudding mit Vanilleglace	14.50
Vacherintorte	14.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace	16.50

Getränke

Schaumweine 7.5dl

Moët et Chandon Brut Imperial Moët et Chandon, Champagne, Frankreich		109.00
Prosecco Itynera Brut Treviso DOC MGM Mondo del Vino, Veneto, Italien		65.00

Weissweine 7.5dl

Cawarra Chardonnay - Sémillon Lindemans, Australien	2016	47.00
Epesses AOC Terravin Louis- Philippe Porchet, Lavaux	2016	49.00
Sauvignon Blanc Winkl Cantina Terlan, Alto Adige	2016	54.00

Rotweine 7.5dl

I Muri Negroamaro IGT Vigneti del Salento, Puglia	2016	48.00
Pinot noir AOC, Erlinsbach Wehrli Weinbau, Küttigen	2016	49.00
Ettore Valpolicella Ripasso Classico Superiore Vigneti Ettore, Veneto	2015	59.00
Les Terrasses Alvaro Palacios, Priorat DOQ	2015	79.00

Weitere Getränke

Früchtebowle mit und ohne Alkohol	pro Person	6.50
Orangensaft	1 Liter	16.50
Cadet Mauler (Alkoholfreier Schaumwein)	7.5dl	39.00
Bierbrunnen (Nur im Karussellsaal erhältlich)	20 Liter	250.00

Barangebot

Schloss Geist		pro Person	39.00
◆ Gin Tonic	(Bombay Sapphire)		
◆ Whiskey Cola	(Jack Daniels)		
◆ Cuba Libre	(Havanna Club)		
◆ Vodka Lemon / Orange	(Absolut Vodka)		
◆ Appenzeller Quöllfrisch			
◆ Appenzeller			
◆ Red Bull			
◆ Weisswein & Rotwein			

Pauschalbetrag für 2 Stunden (z.B. 00:00 Uhr – 02:00 Uhr)

Weitere Dienstleistungen

Stuhlhusse		im Menupreis inkl.	
Raummiete		nach Absprache	
Verlängerungen			
00:00 Uhr – 02:00 Uhr			300.00
Jede weitere angebrochene Stunde			180.00
Tortenschnittgeld		pro Person	3.50
Zapfengeld		35.00 / pro Flasche	
Torten & Kuchen		nach Absprache	
Blumendekoration		nach Absprache	
5-armiger Kerzenständer		pro Stück	10.00
Musikanlage			100.00

Für Fragen, bei Unklarheiten oder Anfragen für eine individuelle Offerte dürfen Sie uns gerne kontaktieren:

Renato Würgler, Geschäftsführer, r.wuergler@schloss-falkenstein.ch

Raffaele Natsch, info@schloss-falkenstein.ch

Rizky Muhusin, info@schloss-falkenstein.ch

Telefon 062 849 11 26

 Vegetarische Gerichte

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



Gasthaus zum Schloss Falkenstein

Hauptstrasse 54, 5013 Niedergösgen

Telefon 062 849 11 26

www.schloss-falkenstein.ch / info@schloss-falkenstein.ch

Dienstag – Samstag 17:00 Uhr – 00:00 Uhr

Sonntagmittag für Gruppen ab 25 Personen