

# Gasthaus St. Anton



## Sehr geehrter Bankett-Gastgeber

Wir freuen uns, Ihnen heute unsere Bankett-Menüvorschläge vorlegen zu können. Diese Vorschläge sind als Anregung gedacht. Eventuell haben Sie eigene Vorstellungen oder ein klares Budget. Setzen Sie sich mit uns an einen Tisch und wir stellen für Sie Ihr eigenes Menu nach Ihren Wünschen und Saison zusammen.

Bitte vereinbaren Sie mit Erika oder Franz Hunkeler einen Termin für die Besprechung. So können wir uns genügend Zeit für Sie nehmen.

Wir empfehlen Ihnen ein einheitliches Menü für alle Ihre Gäste auszuwählen. Sie erleichtern uns und Ihnen damit den Ablauf. Sollten Sie für Ihre Feier spezielle kulinarische Wünsche haben, informieren Sie uns bitte

Zum Festmahl gehört der richtige Wein. Unser Sortiment ist reichhaltig. Sie finden ganz sicher das richtige. Suchen Sie nach etwas Passendem in aller Ruhe auf unserer Weinkarte.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.  
Ihre Gastgeber

Erika und Franz Hunkeler-Häberli  
und Mitarbeiter



Dorf 6  
6243 Egolzwil  
Tel. 041/980 31 06

[www.st-anton.ch](http://www.st-anton.ch) [info@st-anton.ch](mailto:info@st-anton.ch)

## Einige wichtige Punkte, die Sie in Betracht ziehen sollten:

\*\*\*\*\*

Die Planung Ihres Anlasses benötigt Ihrer - und unsererseits eine möglichst genaue Organisation. Dazu möchten wir mit folgenden Hinweisen, Empfehlungen und Ratschlägen behilflich sein:

- Räumlichkeiten** Je nach Art Ihres Anlasses haben wir für Sie auch den passenden Rahmen. Wir zeigen Ihnen unsere Möglichkeiten gerne.
- Aperitif** Holen Sie sich einen gesunden Appetit, ganz nach Ihrem Geschmack. Einige Anregungen finden Sie in unseren Vorschlägen. Es besteht jederzeit auch die Möglichkeit bei schönem Wetter den Aperitif im Garten zu geniessen.
- Menuwahl** Der Höhepunkt eines jeden Banketts ist das Menü. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.
- Kinder** Für Ihre Kleinen kochen wir gerne einen speziellen Kinderteller. Wenn Sie aber vom Menu essen, verrechnen wir selbstverständlich den angepassten Preis (bis 12 Jahre).
- Vegetarische und Diätwünsche** Wir stimmen Ihr Menü auf die verschiedenen Spezialwünsche ab
- Allergien und Intoleranzen** Fast alle anderen Gerichte können wir mit glutenfreien + laktosefreien Spezialprodukten herstellen. Informieren Sie uns bei der Bestellung.
- Weine** In unserem Keller lässt sich bestimmt der zu Ihrem Menü passende Wein finden. Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten.
- Hahnenwasser** Bestellen Sie Egolzwiler Wasser, verrechnen wir Ihnen pro Karaffe (ca. Liter) Fr. 3.50
- Kaffee und Liköre** Setzen Ihrem Menü bestimmt die Krone auf.
- Blumendekoration** Eine festliche Blumendekoration verleiht Ihrem Anlass eine besondere Note. Bestellen Sie selber bei einem Floristen oder wir tun das für Sie nach Ihren Wünschen. Die passenden Kerzen stellen wir zur Verfügung.
- Ansprache/Pausen Produktionen** Damit wir einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses gewährleisten können, geben Sie allfällige Pausen vorher bekannt
- Sperrstunde Verlängerung** Die Sperrstunde im Kanton Luzern ist auf 00.30 Uhr festgelegt  
 Bis 01.30 Uhr Fr. 100.--  
 Bis 02.30 Uhr Fr. 250.—  
 (keine weitere Verlängerung)
- Kreditkarten** Werden als Bankettzahlungsmittel nicht angenommen. Aber wir sind gerne bereit, Ihnen die Rechnung mit Einzahlungsschein zu schicken.  
 Alle Preise sind inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer. Preisänderungen sind vorbehalten.

## **Beginnen Sie Ihren Anlass mit einem Apéritif:**

*bei schönem Wetter im Garten*

### **Schweizer Apéro**

Spritziger Weisswein	Preis gemäss Karte	
Orangen- und Tomatensaft	per Liter	9.—

### **Internationaler Apéro**

Buffet mit		
Cynar, Campari, Rossi, Vermouth	4 cl	7.20
Orangen- und Tomatensaft	per Liter	9.—

### **Champagner Apéro**

Prosecco, italienischer Schaumwein	Cüpli 1 dl	9.—
Cüpli Champagner	1 dl	14.—

Prosecco Charme brut	Preis gemäss Karte	
Champagne J. Charpentier brut	Preis gemäss Karte	

Für die Kinder Rimuss	Flasche	12.50
-----------------------	---------	-------

### **Bowle**

Früchtebowle (je nach Saison)	Portion	7.—
ohne Alkohol	Portion	5.—

### **Beilagen**

Pommes Chips, Salzstengeli, Nüssli	p. Person	1.50
Chäschüechli	p. Stück	2.50
Schinkengipfeli	p. Stück	2.50
Mini Pizza	p. Stück	2.50
Blätterteig-Gebäck gemischt	p. Person	7.80

### **Amuse bouche**

Salami, Schinken, Ei, Spargel,	p. Stück	2.50
Rauchlachs, Lachsmousse, Tatar		
Rohschinken, Bündnerfleisch	p. Stück	3.—

### **Gemischter Aperitif riche nach Art des Hauses**

verschiedene Fingerfood, auf's Menu abgestimmt		
geniessen Sie es und lassen Sie sich überraschen	p. Person	12.—

**Gerne stellen wir Ihnen auch eine Vorschlag für ein Aperitif-Buffer zusammen. Sagen Sie uns einfach Ihre Vorstellung**

## stellen Ihr eigenes Wunschmenü selber zusammen...

### KALTE VORSPEISEN

<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> dazu Meerrettichschaum einem Salatsträusschen und Toast und Butter	16.—
<b>Rauchlachs aus dem Holzofen (Dyhrberg)</b> serviert auf Vogelheu	21.—
<b>Tiger Prawns an Cocktailsauce mit Melonenfächer</b> (Sommer) dazu Toast und Butter	17.—
<b>Kleiner Hors d'oeuvre Teller</b> mit exklusiven Köstlichkeiten aus der kalten Küche, zum Beispiel mit Rauchlachs, Crevetten, Bündnerfleisch usw.	19.—
<b>Rindfilet-Tartar von Hand geschnitten</b> dazu Toast und Butter	21.—
<b>Hauspastete</b> mit Sellerie-Salat Waldorf	14.—

### SUPPEN

<b>Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli</b>	7.—
<b>Bouillon mit Eierstich</b>	9.—
<b>Bouillon mit Gemüsejulienne</b>	7.—
<b>Kraftbrühe mit einem Ravioli nach Saison</b>	10.—

<b>Suppen je nach Saison</b>	Tagespreis nach à la carte Karte
Herbst/Winter :	Steinpilzcrèmesuppe Marronsuppe Rüebli-Ingwersuppe Kürbiscrèmesuppe Curryrahmsuppe mit grillierten Riesencrevetten
Frühling:	Spargelcrèmesuppe Zuckererbsensuppe mit Minze Bärlauchsuppe
Sommer	Tomatensuppe mit Basilikum Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe) Melonenkaltschale kalte Gurkensuppe

oder sagen Sie uns Ihre Lieblingssuppe

### SALATE

<b>Saisonsalat</b> Bunt gemischt. Knackige Blattsalate, was der Markt gerade optimal anbietet.	8.—
<b>Gemischter Salat assortiert</b>	9.—
<b>Bauernsalat</b> Salat je nach Saison (Nüssli-, Löwenzahn-, Spinatsalat) mit Speckwürfeli, Champignons und Brotcroûtons	11.—
<b>Nüsslissalat (je nach Saison) mit Speckstreifen</b> oder mit Ei	12.— 11.—
<b>Knackiger Blattsalat</b> mit serviert mit lauwarmen Tiger Prawns (Riesencrevetten)	19.—
<b>Haussalat</b> Salatbouquet je nach Marktangebot	
mit geräucherter Entenbrust (Winter)	15.—
mit Trockenfleisch und Hobelkäse	14.—
mit Fischknusperli	16.—
mit Wauwiler Champignons	11.—

**beachten Sie auch unsere à la carte Karte, die je nach Saison angepasst ist**

### WARME VORSPEISEN

<b>Balchenfilet (Felchenfilet) aus Schweizer Seen</b> (je nach Fang) gebraten, an Zitronenbuttersauce auf Rahmspinat	19.—
<b>Eglifilets mit Mandeln</b> in Butter gebraten mit Mandeln , dazu Salzkartoffeln	22.—
<b>Lachstranche an Schnittlauchsauce</b> in Weisswein pochiert auf Gemüsebeet serviert	17.—
<b>Forellenfilet Zugerart</b> in Weisswein pochiert, mit Pilavreis	17.—

**Hausgemachte Teigwaren, Risotto oder Ravioli servieren wir je nach Saison. Fragen Sie nach dem aktuellen Angebot.**

# HAUPTGERICHTE

## Aus der Pfanne und vom Grill

(diese Gerichte servieren wir Ihnen als Tellergericht, die Beilagen mit Nachservice)

### Rahmschnitzel

an feiner Rahmsauce mit Champignons,  
dazu Butternüdeli und Gemüse garnitur

Schwein	27.—
Kalb	37.—

### Steak an feiner Morchelrahmsauce

mit Butternüdeli und Gemüse garnitur

Schweinssteak	27.—
Kalbssteak	44.—

### Piccata Milanaise

Schnitzel in Käse und Ei gewendet und in Butter gebraten  
dazu Risotto oder Tomatenspaghetti

Pouletbrust	22.—
Schwein	25.—
Kalb	35.—

### Cordonbleu

Zarter Schnitzel mit Raclettekäse und Schinken gefüllt,  
paniert und gebacken, dazu Pommes frites und Gemüse garnitur

Schwein	29.—
Kalb	39.—

### Geschnetzeltes Zürcherart

an feiner Rahmsauce mit Champignons  
dazu Butterrösti

Poulet	22.—
Kalb	39.—

### Riz Casimir

Geschnetzeltes an rassisiger Currysauce,  
dazu Gemüse-Reis

Poulet	22.—
Kalb	39.—

## Aus dem Ofen

(diese Gerichte servieren wir Ihnen als Tellergericht, Fleisch und Beilagen mit Nachservice)

<b>Schweinskarrebraten Aargauerart</b> gespickt mit gedörrten Zwetschgen, dazu Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	29.—
<b>Gespickter Rindsbraten geschmort</b> an kräftiger Rotweinsauce, dazu Kartoffelstock und Gemüse garnitur	28.—
<b>Roastbeef mit Sauce Béarnaise</b> Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	41.—
<b>Kalbskarrebraten</b> mit Morchelrahmsauce, Nudeln und Gemüse garnitur	44.—
<b>Kalbsschulter- und Schweinskarrebraten an Kräuterjus</b> mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	32.—
<b>Lammentrecôte mit einer Kräuterkrust</b> mit Lyonerkartoffeln und Bohnen	35.—
<b>Schweinsfilet ganz gebraten</b> Calvadosauce, dazu Reis und Gemüse garnitur	39.—

## SPEZIELLES UND FESTLICHES

(diese Gerichte servieren wir Ihnen als Tellergericht, die Beilagen mit Nachservice)

**Schweinsfiletmédailon im Speckmantel  
serviert mit Morchelrahmsauce**  
Nüdeli und Gemüse garnitur 39.—

**Rindsfilettournedos „Santenberg“**  
im Blätterteigmantel, dazu Kartoffelgratin und Gemüse garnitur 49.—

**Kalbsfilet an leichter Zitronenbuttersauce**  
dazu Reis und Gemüse garnitur 55.—

### LES DEUX FILETS

1. **Schweinsfilet mit Pilzrahmsauce**  
Nüdeli und Gemüse
2. **Rindsfilet ganz im Ofen gebraten und am Tisch flambiert**  
dazu Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Gemüse 48.—

### LES TROIS FILETS

1. **Schweins-- und Kalbsfiletmédailles mit Calvados und Pilzrahmsauce**  
dazu Reis und Kroketten, Gemüse
2. **Rindsfiletmignons mit Sauce Béarnaise**  
Pommes frites und Gemüse 56.—

### LES TROIS FILETS MAISON

1. **Schweinsfiletmédailon Calvadossauce**  
mit Wildreis und Gemüse
3. **Kalbsfilet mit Pilzrahmsauce**  
Nüdeli und Gemüse
3. **Rindsfilet ganz im Ofen gebraten und am Tisch flambiert**  
mit Kartoffelkroketten und Gemüse 63.—



## **DESSERT'S**

<b>Brönnti Nidlecreme</b>	7.50
mit Vanilleglacée	10.—
<b>Hausgemachte Karamelköppli mit Rahm</b>	6.50
<b>Exotische Früchte Picasso mit Sorbet</b>	13.—
<b>Dessertsymphonie</b>	
Dessertteller verschiedenen süssen Köstlichkeiten	13.—
<b>Hausgemachte St. Anton-Eistorte</b> (ab 6 Personen)	9.—
<b>Vacherin glacée</b> aus der Konditorei Suter	8.—
<b>Verschiedene Torten aus der Konditorei vom Suter-Beck</b>	5.50
<b>Parfait der Jahreszeit angepasst</b>	<b>je nach Saison</b>
<b>Beispiele:</b>	<b>Willisauer-Ringli Parfait</b>
	<b>Marroni-Parfait</b>
	<b>Zimt-Parfait</b>
	<b>Erdbeerparfait</b>
<b>Verschiedene Mousse der Jahreszeit angepasste</b>	<b>je nach Saison</b>
<b>Beispiele</b>	<b>Toblerone-Mousse</b>
	<b>Rhabarber-Mousse</b>
	<b>Marroni-Mousse</b>
	<b>Erdbeer-Mousse</b>

**Beachten Sie auch unser saisonales Dessertangebot auf der  
à la carte Dessertkarte  
oder fragen Sie nach Ihrem Lieblingsdessert.**

## Beispiele von zusammengestellten Menus

### Menu 1 45.—

**Saisonale Crèmesuppe** 7  
\*\*

**Schweinscordonbleu**  
mit Pommes frites und Gemüse garnitur 29  
\*\*

**Toblerone-Mousse im Töpfli** 9

### Menu 2 47.—

**Knackiger Blattsalat mit Sprossen an Kräutervinaigrette** 9  
\*\*

**Schweinskarrebraten und Pouletbrüstli an Morchelrahmsauce**  
Nüdeli und Gemüse garnitur 31  
\*\*

**Coupe Jacques, Eisbecher mit Früchten** 7

### Menu 3 55.—

**Saisonaler Blattsalat mit lauwarmen Tiger Prawns**  
(Riesencrevetten) 19  
\*\*

**Perlhuhnbrüstli an Calvadosauce**  
Pilavreis und saisonalem Marktgemüse 27  
\*\*

**Willisauerringli-Parfait** 9

### Menu 4 80.—

**Saisonsalat mit Wauwiler Champignons** 11  
\*\*

**Bouillon mit Gemüsestreifen** 7  
\*\*

**Rindsfilettournedos Santenberg** (im Blätterteigmantel)  
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur 49  
\*\*

**Exotische Früchte mit Sorbet** 13

### Menu 5 79.—

**Rauchlachstartar-Roulade mit Meerrettichschaum** 15  
\*\*

**Doppelte Kraftbrühe mit Sherry** 12  
\*\*

**Kalbssteak an Pilzrahmsauce**  
Butternüdeli und Gemüse garnitur 44  
\*\*

**Vacherin glacée** 8

**Menu 6** 72.—

<b>Tomatensalat mit Mozzarella</b> (Sommer) **	12
<b>Suppe von Zuckererbsen und Minze</b> **	9
<b>Rindsfiletgulasch Stroganoff</b> mit hausgemachten Spätzli und Gemüse **	42
<b>St. Anton-Eistorte</b>	9

**Menu 7** 56.—

<b>Bouillon mit einem Ravioli</b> **	10
<b>Griechischer Salat</b> (Sommer) **	12
<b>Hausgemachter Hackbraten</b> dazu Kartoffelstock und Gemüse **	25
<b>Meringue mit Glacée und Rahm</b>	9

**Menu 8** 62.—

<b>Minestrone</b> **	8
<b>Tomatensalat mit Mozzarella</b> **	12
<b>Saltin Bocca alla Romana</b> Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei Safranrisotto und Gemüse **	35
<b>Panna Cotta</b>	7

**Menu 9** 53.—

<b>Rüebli-Ingwersuppe</b> **	8
<b>Gemischter Salat</b> **	9
<b>Highländer Pouletragout an einer sämigen Whiskyrahmsauce</b> Reis und Gemüse **	29
<b>Eiscafé</b>	7

**GOURMET-Menu****Menu 10 90.—**

<b>Hors d'oeuvre</b> Teller mit Rauchfisch, Melone Rohschinken, Pastete und Anti Pasti **	19
<b>Crèmesuppe nach Saison</b> **	7
<b>Sorbet</b> **	2
<b>Châteaubriand mit Sauce Béarnaise</b> Bratkartoffeln und Gemüse garnitur (1 Service mit Nachservice) **	49
<b>Dessertteller St. Anton</b>	13

**Menu 11 88.—**

<b>Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli</b> **	7
<b>Lachstranche pochiert serviert auf Rahmspinat</b> **	17
<b>Knackiger Saisonsalat mit Sprossen und Kernen</b> **	9
<b>Kalbsrücken ganz gebraten, Marsalajus</b> Rosmarinkartoffeln und Gemüse garnitur **	46
<b>Baileys-Parfait</b>	9

**Menu 12 85.—**

<b>Risotto mit Tiger Prawns (Riesencrevetten)</b> **	19
<b>Blattsalatsalat mit Sauce Vinaigrette</b> **	8
<b>Kalbsfilet an Zitronenbuttersauce</b> Nüdeli und Gemüse **	46
<b>Dessertsymphonie</b>	12

*Wir stellen Ihnen auch gerne ein Saisonales-Menu nach Ihren Preisvorstellungen zusammen.  
Geben Sie uns Ihr Budget bekannt.*

## unsere Festmenüs werden je nach Saison angepasst

### Menu 13 Fr. 99.—

**Rauchlachs aus dem Holzofen** (Dyhrberg)  
serviert auf Vogelheu

\*\*

**Tomatenschaumsuppe**

\*\*

**Spaghetti an Pesto**

\*\*

**Perlhuhnbrüstli gefüllt mit Entenleber**  
mit Zitronenbuttersauce

\*\*

Sorbet

\*\*

**Kalbsfiletmédailon an Whiskyrahmsauce**

Risotto und Gemüse

\*\*

**Etwas Käse**

\*\*

**Tobleronemousse**

### Menu 14 95.—

**Entenleber kurz angebraten**  
serviert auf karamellisierten Apfelschnitzen

\*

**Zuckererbsensuppe mit Minze**

\*\*

**Hausgemachtes Ravioli**

Füllung je nach Saison

\*\*\*

**Lachstranche pochiert**

auf Rahmspinat

\*\*\*\*

**Sorbet**

\*\*\*\*\*

**Rindsfilet ganz gebraten**

auf Portweinsauce

Röstikroketten und Gemüse

\*\*\*\*\*

**Crème Catalane mit Vanilleglacée**

Die Preise verstehen inklusive:  
Breitstellungskosten und Service bis 00.30 Uhr  
incl. 7.7 % MwSt.