



Wo kleine und grosse Feste stilvoll inszeniert werden!

Das Kombinieren von Genuss und Erlebnis ist unsere Stärke. Mit Begeisterung und Fantasie verzaubern wir Ihren Anlass in ein unvergessliches Ereignis.

Kreativität, Leidenschaft und frische Produkte bilden die Basis für unsere kulinarische Erlebniswelt. Mit Freude komponieren wir Ihnen ein ganz individuelles Menu mit den passenden Weinen.

Die Menuvorschläge gelten für Anlässe ab 10 Personen, sofern einheitliches Menü bestellt wird.

Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Für Ihr **Familienfest, Hochzeits- oder Geschäftsessen** bieten der Nussbauersaal, das Seerosenstübli oder das Fischerhöckli, alle mit freier Seesicht, den idealen und gediegenen Rahmen.

Unsere Räumlichkeiten eignen sich:

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| - Seerosenstübli | für Anlässe bis max. 40 |
| - Fischerhöckli | für Anlässe bis max. 25 |
| - Nussbauersaal | für Anlässe bis max. 80 |

Apéro: Bitte beachten Sie unsere separaten Apérovorschläge, gerne reservieren wir Ihnen unsere gediegene Lakehead Lounge mit Seesicht oder gemütliche Kegelbahn.

Tischordnung: Bei der Wahl der Tischordnung sind wir Ihnen gerne behilflich. Lassen Sie uns auch hier Ihre persönlichen Wünsche und Vorstellungen wissen.

Dekoration: Gerne bestellen wir Ihnen Blumen – Arrangements gemäss Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen.

Polizeistunde: Eine Verlängerung kann von uns besorgt werden.
Kosten pro Stunde inklusive Personal Fr. 150.—.

Mitgebrachtes: Für mitgebrachte Weine verrechnen wir Fr. 25.—
Zapfengeld pro Flasche, für das Handling einer durch Sie organisierten Torte Fr. 3.50 pro Person.

Hotelzimmer: Zu Tief-Schlaf-Preisen stehen Ihnen schöne Zimmer zur Verfügung. Gratis Übernachtung für das Brautpaar.

Kegelbahn: Für den sportlichen Plausch bieten wir gepflegte Kegelbahnen an.

Bitte melden Sie sich für die Bankett – Besprechung telefonisch an, damit wir uns genügend Zeit für Sie reservieren können.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Angaben zu dienen und sind bestrebt, Sie so zu verwöhnen, dass Sie sicher gerne wiederkommen werden.

Preisänderungen bleiben vorbehalten.



Ruhetag im Mai - Oktober nur Mittwochs

Ruhetage im November - April Mittwoch und Donnerstag

Tel. 041 / 750 12 91/ Fax 041 750 59 49

info@hotel-morgarten.ch/ www.hotel-morgarten.ch

**Familie Fred & Gaby McCalla-Schürpf
und das Morgärtli-Team**

Hotel Restaurant Morgarten

Sattelstrasse 1

CH -6315 Morgarten

Tel. 041 750 12 91 - Fax. 041 750 59 49

info@hotel-morgarten.ch / www.hotel-morgarten.ch



Menu A

Rauchlachsrischen auf Buchweizenblini
mit Meerrettichschaum

Fr. 18.00

*

Currysüppchen mit Rosa Pfeffer

Fr. 7.00

*

Sautiertes Kalbsschnitzel an Limonensauce

Feine Butternudeln

Bunter Gemüsestrauß

Fr. 38.00

*

Hausgemachtes Tiramisù

Fr. 9.00

à Fr. 72.— pro Person

Menu B

Gemüsecarpaccio an Tomatenvinaigrette

Fr. 12.00

*

Kartoffel-Lauchsuppe

Fr. 7.00

*

Saftiges Roast Beef an Steinpilzhollandaise

Krapfenkartoffeln

Bunter Gemüsestrauß

Fr. 36.00

*

Bitterschokolademousse mit Pfefferminz Sabayon

Fr. 9.00

à Fr. 64.— pro Person

Menu C

Vitello balsamico mit gehackten Pistazien

Fr. 16.00

*

Tomatencrèmesuppe Basilikumhaube

Fr. 8.00

*

Kalbspiccata Mailänder Art

Safranrisotto

gedämpfte Tomate & Blattspinat

Fr. 38.00

*

Panna Cotta auf Waldbeeren Spiegel

Fr. 9.00

à Fr. 71.— pro Person

Menu D

Nüsslissalat mit Speck und Crouton

Fr. 12.00

*

Crêpebeutel mit Pilzfüllung auf Lauchsauce

Fr. 16.00

*

Schweinskarreebraten mit Dörripflaumen

Kartoffelgratin und bunter Gemüsestrauss

Fr. 32.00

*

Himbeerroulade mit Früchte garniert

Fr. 10.00

à Fr. 70.— pro Person

Menu E

Rindscarpaccio mit Parmesan & Artischocken Herzen

Fr. 17.00

*

Spinatcrèmesuppe mit Lauchstroh

Fr. 8.00

*

Lammgigot an Dijon-Balsamicojus
mit Rosmarinkartoffeln und Bunter Gemüsestrauss

Fr. 34.00

*

Zimtparfait mit Zwetschgen

Fr. 9.00

à Fr. 69.— pro Person

Menu F

Thunfischcarpaccio mit Sesam & Sojasprossen

Fr. 16.00

*

Karotten-Ingwersuppe

Fr. 8.00

*

Kabeljaufilets im Frühlingsrollenteig gebacken
mit Zwerg-Orangenkompott

Fr. 21.00

*

Kalbssteak mit Rindsfiletfüllung an Sauce Béarnaise
hausgemachter Spätzli und bunter Gemüsestrauß

Fr. 47.00

*

Marmorschokoladenmousse

Fr. 10.00

à Fr. 102.— pro Person

Menu G

Blattsalat mit Datteln, Trauben
Baumnüssen und Roquefort

Fr. 14.00

*

Gebratene Eglifilets mit Oliven, Tomatenwürfel und Champignons
Petersilien-Kartoffeln Broccoli und Blumenkohl

Fr. 36.00

*

Zuger Kirschtorte

Fr. 7.00

à Fr. 57.— pro Person

Menu H

Kartoffelsuppe mit Ruccola

Fr. 8.00

*

„Fischkarussell Morgarten“

Pochiertes Felchen, Forellen und Eglifilet
an Kräuterschaumsauce, Wildreis und bunter Gemüsestrauß

Fr. 38.00

*

Kirsch-Vermicelles mit Meringues und Rahm

Fr. 9.00

à Fr. 55.— pro Person

Menu J

Randen-Meerrettichsuppe mit Dillrahmhaube

Fr. 8.00

*

Lachsforellenfilet an Kerbelsauce

auf Safranrisotto

Fr. 18.00

*

Zarter Kalbshohrückenbraten an Morchelsauce
mit Kartoffelkroketten & saisonale Gemüse garnitur

Fr. 42.00

*

Morgarten Dessertpalette

Fr. 12.00

à Fr. 80.— pro Person

Menu K

Hausgemachter Graved Lachs mit Senf-Dillsauce
und Saisonsalat garniert

Fr. 18.00

*

Französisches Zwiebelsüppchen

Fr. 8.00

*

Lammentrecote „Provencal“ an Rosmarinjus
auf Ruccola-Dörrtomatenrisotto mit grünen Bohnen

Fr. 38.00

*

Apfel-Himbeerkräpfen mit Vanilleglace

Fr. 9.00

à Fr. 73.— pro Person

Unsere Menukompositionen sind mit Nachservice berechnet!

Menuvorschläge

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet In kalt gepresstem Olivenöl mariniert mit gehobeltem Parmesan und Artischockenherzen	Fr. 17.00
Cavaillon Melonen mit Bündner Rohschinken	Fr. 13.50
Geflügelcocktail „Madras“ zarte Pouletwürfel an einer rassigen Currysauce, mit Früchten garniert	Fr. 14.00
Gluschtiges Lachstartar reich garniert, serviert mit Toast & Butter	Fr. 16.50
Avocado „Palm Beach“ Avocadofächer mit Crevetten an Cocktailsauce angerichtet	Fr. 15.50
Delikater norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Toastbrot	Fr. 16.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Butter sowie gluschtigen Garnituren serviert	Fr. 15.50
Sushi Teller „Morgarten“ Ein allerlei vom Sushi mit Wasabi, Sojasauce und eingelegtem Ingwer serviert	Fr. 16.50
Hausgemachter Graved Lachs mit Senf-Dillsauce und Saisonsalat garniert	Fr. 16.50
Beefsteak Tatar pikant gewürzt, Natur, mit Curry verfeinert oder mit Trüffelöl parfümiert, serviert mit Toast und Butter	Fr. 15.50

Suppen

Gemüsecrèmesuppe mit Knoblauchcroutons	Fr. 7.00
Saisonale Crèmesuppe (lassen Sie sich beraten)	Fr. 7.50
	Bis Fr. 8.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumrahmhaube	Fr. 8.50
Bouillon mit Flädli, Backerbsen, Ei, Gemüsestreifen	Fr. 7.50
mit Sherry oder Portwein	Fr. 8.50
Steinpilz Consomme mit Blätterteighaube	Fr. 9.50
Randen-Meerrettichsuppe mit Rauchlachsstreifen	Fr. 10.50
Curryschaumsuppe mit Rosapfeffer	Fr. 9.50
Curry & Hühnerkraftbrühe Cappuccino	Fr. 8.50
Klare Tomatenbrühe & Basilikum Cappuccino	Fr. 8.50
Glasnudelsuppe mit Shiitakepilze, Chinakohl & Sprossen	Fr. 8.50
Eierschwämmisuppe	Fr. 9.50
Spinatcrèmesuppe mit Lauchstroh	Fr. 8.50
Mulligatawny, Indische Currysuppe mit Poulet & Linsen	Fr. 8.50
Karotten-Ingwersuppe	Fr. 8.50
Gazpacho Andaluz	Fr. 8.50
Vichysoisse, kalte Kartoffel-Lauchsuppe	Fr. 8.50
Melonen-Kaltschale mit Prosecco	Fr. 9.50
Minestroneuppe	Fr. 8.50
Waldpilzcrèmesuppe mit Kartoffelwürfeln	Fr. 8.50
Französische Zwiebelsuppe	Fr. 8.50
Tom Kha Gai, Thailändische Kokosmilchsuppe	
mit Zitronengras, Ingwer & Pouletstreifen	Fr. 9.50
Kartoffelsuppe mit Ruccola	Fr. 7.50
Fisch Chowder mit Maiskörner	Fr. 9.50
Fischcrèmesuppe	Fr. 8.50

Salate

Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 8.50
Caesar Salat mit Speck & Knoblauchcroutons	Fr. 9.50
Nüsslisalat Mimosa	Fr. 10.50
Bunter Blattsalat mit Erdbeeren(Saison)Avocado & Roquefort	Fr. 10.50
Bunter Blattsalat mit Pesto marinierte Ziegenkäse & Pinienkernen	Fr. 10.50
Gebratener Kartoffelsalat auf Tomaten-Gurkencarpaccio	Fr. 10.50
Bunter Jägersalat an italienischer Sauce mit gebratenen Pilzen, Speckstreifen & Crouton	Fr. 10.50
Lollosalat mit Rauchlachsstreifen	Fr. 10.50
Eisbergsalat mit Tomatenwürfeln	Fr. 7.50
Tomaten-Mozzarellasalat mit Avocado	Fr. 10.50
Ruccola Salat mit Dörrotomaten & gehobeltem Parmesan	Fr. 10.50
Thailändische Glasnudelsalat mit Papaya	Fr. 9.50

Warme Vorspeisen

Gebackener Camembert mit Preiselbeerschaum, auf einem Nest von Saisonsalate	Fr. 10.50
Feine Tagliatelle mit frischen Waldpilzen	Fr. 12.50
Poulet Satay, fernöstliche Spiessli an Kokos-Erdnusssauce, garniert mit Tomaten-Gurkensalat	Fr. 12.50
Delikater Risotto „d'Alba“ Trüffelrisotto mit Broccoli & Cherrytomaten	Fr. 15.00
Frische Spargeln (während der Saison) mit Sauce Hollandaise oder „Milanese“	Fr. 15.50
Eglifilets in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat angerichtet	Fr. 17.50
Im Bierteig gebackene Zanderknusperli mit Salzkartoffeln & Rahmspinat	Fr. 15.50
Knoblauch-Riesencrevettenspiess auf buntem Salatbouquet mit Pinienkernen	Fr. 16.50
Zopfe vom Lachs & Seezunge an luftiger Safran-Estragonsauce auf schwarzem Venere-Reis	Fr. 18.50
Entenkonfit unter getrüffelnder Kartoffelkruste mit Röstzwiebeln	Fr. 17.50
Gebratene Riesencrevetten an Sake-Granatapfelsauce mit CouscousTimbale	Fr. 16.50
Indische Lamröllchen mit Glasnudelsalat & Gurken Raita	Fr. 15.50
Seeteufelfilet im Frühlingsrollenteig gebacken mit Zwerg-Orangenkompott & Basmatireis	Fr. 18.50
Pochierte Lachsforellenfilet an Kerbelsauce auf Safranrisotto	Fr. 17.50

Hauptgerichte

Schweinshalsbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelpüree und saisonales Gemüsebouquet	Fr. 26.50
Zarte Piccata Milanese (vom Kalb) mit Safranrisotto, einer gedämpften Tomate & Blattspinat	Fr. 38.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Butternudeln Broccoli & Blumenkohl	Fr. 32.50
Original Saltimbocca Romana (vom Kalb) mit Salbei & Rohschinken, serviert mit Steinpilzrisotto, gedämpfte Tomate & Broccoliröschen	Fr. 34.50
Kalbsschulterbraten an Kräuterjus mit Spätzle & zweierlei Karotten	Fr. 29.50
Pouletbrustgeschnetzeltes an Waldpilzsauce mit Butternudeln & Gemüse garnitur	Fr. 26.50
Gefüllte Schweinsbrust an Rotweinjus mit Bratkartoffeln & buntes Marktgemüse	Fr. 25.50
Schwedenbraten, saftiger Schweinshals mit Dörrzwetschgen gefüllt serviert mit Spätzli und Gemüse garnitur	Fr. 29.50
Zarter Lammgigotbraten an Senf-Balsamicojus serviert mit Kartoffelgratin & Speckbohnen	Fr. 28.50
Saftige Rindshuftstreifen an grüner Pfeffersauce mit Tagliatelle und Gemüse garnitur	Fr. 27.50
Schweinsfilet „Florentine“ im Speck-Blätterteigmantel an Portweinjus mit Kartoffelgaletten & Gemüsebouquet	Fr. 31.50
Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Ingwersauce, Basmatireis & Blattspinat mit Pinienkernen	Fr. 29.50
Lammrückenfilet „Provencal“ an Balsamicojus mit Ruccola-Dörrtomatenrisotto und grüne Bohnen	Fr. 38.00

Ungarisches Saftgulasch mit Spätzle, Erbsen und Karotten	Fr. 26.50
Saftiges Roast Beef mit Steinpilz-Hollandaise Kartoffelgratin und saisonales Gemüsebouquet	Fr. 36.50
Zarter Kalbshohrücken an Morchelsauce mit Kartoffelkroketten & Gemüse garnitur	Fr. 42.00
Klassische Cordon bleu (vom Kalb) mit Pommes frites und reichhaltige Gemüse garnitur	Fr. 35.50
Saftiges Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und reichhaltige Gemüse garnitur	Fr. 26.50
Rindshuftwürfel „Stroganow“ mit Spätzle und Gemüsebouquet	Fr. 27.50
Zarte Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Pilawreis und Romanesco	Fr. 38.50
Rinds-und Schweinsfilet „Maison“ 2 Gänge 1. Gang: Schweinsfilet an leichter Calvadosrahmsauce auf Weissweinrisotto mit Broccoliröschen 2. Gang: Rindsfilet an Sauce Bearnaise mit Kartoffelkroketten, gedämpfte Tomate & Blattspinat	Fr. 47.00
Gebratene Rindsfilet an Barolojus auf Kartoffel-Meerrettichpüree mit saisonaler Gemüse garnitur	Fr. 43.00
Am Stück gebratenes Kalbsfilet an Waldpilzsauce, mit feine Butternudeln & Gemüse garnitur	Fr. 46.00
Poulet Riz „Casimir“ an fruchtiger Currysauce serviert im Reisring mit Kokos-Bananen	Fr. 26.50
Pouletbrust gefüllt mit Waldpilzen im Blätterteigmantel an Kräuterrahmsauce mit Reis und Gemüse garnitur	Fr. 28.50

Fischgerichte

Pochierte Lachsschnitte an Dill-Safransauce mit Wildreis und buntem Gemüse	Fr. 29.50
Gebratene Rotbarbenfilets auf Tomaten-Zuchettiragout mit Rosmarinkartoffeln	Fr. 29.50
Im Bierteig gebackene Zanderknusperli mit Sauce Tartar, Petersilienkartoffeln & Rahmspinat	Fr. 27.50
Gebratene Eglifilets mit Champignons, Oliven und Tomatenwürfeln serviert mit Vollkornreis, Broccoli & Blumenkohl	Fr. 31.50
„Fischkarussell Morgarten“ pochiertes Felchen, Forellen und Eglifilet an Kräuterschaumsauce mit Wildreis und Gemüsestrauß	Fr. 32.50
Felchenfilets“Zuger Art“ mit Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse	Fr. 28.50
Lachsfilet „Bay City“ auf Sellerie-Meerrettichpüree an Randen-Kardamomvinaigrette	Fr. 29.50
Suure Mocke vom Seeteufel, an Safran-Pernodschaum auf schwarzen Nudeln mit Broccoli	Fr. 37.50
Pochiertes Lachsforellenfilet auf Lauchgemüse mit Camarguereis	Fr. 28.50
Gebratene Seezungenfilets an Randen-Meerrettichsauce mit Dillkartoffeln	Fr. 38.50

Vegetarische Gerichte

Feine Tagliatelle mit frischen Waldpilzen garniert mit grünen Bohnen, Cherry Tomaten (Saison) und frischen Kräutern	Fr. 23.50
Auberginen Cordon bleu mit Gorgonzola gefüllt auf Safranrisotto mit Broccoliröschen	Fr. 23.50
Gemüsestrudel an Schnittlauchsauc mit Drei-farbigem Reis	Fr. 23.50
Hausgemachter Ricotta Gnocchi auf gebratenen Austernpilzen an leichter Parmesansauce	Fr. 24.50
Sautierte Waldpilzen auf Lauch- Rotweinrisotto mit Karottenstäbchen	Fr.23.50
Gemüse im Tempura-Teig gebacken mit Sojasauce & Parfumreis	Fr. 23.50
Rote Thai Curry mit Asiatischem Gemüse & Kartoffelwürfel serviert mit Parfumreis	Fr. 24.50
Hausgemachter Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Fr. 23.50
Steinpilzpolenta mit Auberginen	Fr. 23.50
Kräuter-Gemüseragout im Crêpemantel	Fr. 24.50
Spaghetti mit Wirz, Salbei & Fetakäse	Fr. 22.50
Zuchetti Piccata mit Tomatenspaghetti	Fr. 24.50
Äplermagronen mit Apfelschnitzen	Fr. 22.50

Dessert

Panna Cotta mit Waldbeeren Spiegel	Fr. 9.00
Hausgemachtes Tiramisu	Fr. 9.00
Bitterschokolade Mousse an Pfefferminz Sabayon	Fr. 9.50
Saisonale Früchte Mousse (lassen Sie sich beraten)	Fr. 9.50
Zimtparfait mit Zwetschgen	Fr. 9.00
Saisonale Parfait variation (lassen Sie sich beraten)	Fr. 8.50
Amaretti Parfait mit Sauer-Kirschenkompott	Fr. 8.50
Gebrannte Crème mit Früchten garniert	Fr. 8.50
Exotischer Fruchtsalat mit Sorbet nach Wahl	Fr. 8.50
Warmer Apfel-Zimt „Crumble“ mit Vanilleglace	Fr. 9.50
Apfel-Himbeerkrapfen mit Vanilleglace	Fr. 9.00
Orangen-Tiramisu	Fr. 8.50
Ananassalat mit Zitronensorbet	Fr. 7.50
Caramelchöpfli mit Rahm	Fr. 8.50
Zuger Kirschtorte	Fr. 7.00
Coupe Dänemark	Fr. 8.50
Apfelkuchen mit Rahm	Fr. 7.50
Süssmostcrème mit Zimtrahmhaube	Fr. 8.50
Weisses-Schoggibrownie mit Glace	Fr. 8.50
Himbeerroulade mit Früchte garniert	Fr. 10.00
Schoggi-Lavakuchen mit Moccaglace	Fr. 9.50
Morgarten Dessert Teller	Fr. 10.50
Eton Mess (Meringue, frische Früchte & Rahm)	Fr. 9.50
Vanille Risotto mit Weisse Schoggi & Saisonfrüchte	Fr. 9.50
Tarte au Citron	Fr. 8.50
Tart au Chocolat	Fr. 8.50
Lebkuchen mit Rahm	Fr. 7.50
Lebkuchensabayon mit Dörripflaumen	Fr. 8.50
Profiteroles mit Früchte garniert	Fr. 8.50
Dattelkuchen mit Caramelsauce	Fr. 9.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 7.50
Käseteller nach ihrem Wunsch zusammengestellt	Fr. 11.50