



CAMPUS HOTEL  
HERTENSTEIN

## Ihre Veranstaltung im Campus Hotel Hertenstein

Feiern Sie Ihren Anlass in modernem und stimmungsvollem Ambiente an wunderschöner Lage am Ufer des Vierwaldstättersees. Ob als kleine oder grosse Feier, unsere Veranstaltungsräume bieten für Ihren Event die passende Atmosphäre.

Unser Küchenchef und unser Service Team beraten Sie gerne bei der Findung des Menus und der dazu passenden Weinbegleitung.

Wir freuen uns, mit Ihnen Ihr Fest zu planen und zu gestalten, um damit zum perfekten Gelingen Ihres Anlasses beitragen zu dürfen.



PART OF THE RESEARCH AND INNOVATION CENTER (RIC) LAKE LUCERNE

HOSPITALITY VISIONS LAKE LUCERNE AG | CAMPUS HOTEL HERTENSTEIN | HERTENSTEINSTRASSE 156 | CH-6353 WEGGIS  
T +41 (0)41 399 71 71 | WWW.CAMPUS-HOTEL-HERTENSTEIN.CH | INFO@CAMPUS-HOTEL-HERTENSTEIN.CH



CAMPUS HOTEL  
HERTENSTEIN

## INHALT

Bankettmenüs – unsere Empfehlung	3
Menu Eiger	4
Menu Mönch	5
Menu Jungfrau	6
Vorspeisen, Suppen, Zwischengang, Hauptgang	7
Dessertbuffet & Mitternachtssnack	8

V = vegetarisch



CAMPUS HOTEL  
HERTENSTEIN

# Bankett Menu

UNSERE MENU EMPFEHLUNG

## IHR MÖGLICHES HOCHZEITSMENU

*Hertenstein-Salat  
sommerlicher Pflücksalat mit frischen Kräutern,  
Aceto Balsamico, konfierten Tomaten und Grissini ✓*  
18

—  
*Amalfi-Zitronenravioli  
mit Mascarpone, jungem Spinat und Parmesanschaum ✓*  
28

—  
*Duett vom knochengereiften Rind  
Filet am Stück gebraten und knusprig gebackener Brasato im Filoteig  
mit Kartoffel-Thymiangratin,  
gerösteten Ofenrübli und Barolojus*  
62

—  
*Mascarponemousse mit Mandelbiskuit,  
roten Früchten und Mürbeteigglace*  
22

3

110



CAMPUS HOTEL  
HERTENSTEIN

## WEITERE MENU OPTIONEN

### EIGER

*Burratina mit Ochsenherztomate  
Pinienkernvinaigrette, Oliven und Rucola ✓*

24

—

*Prosecco-Schaumsuppe  
mit gebratenem Gambero und Basilikumöl*

20

—

*Trüffelravioli  
mit sautierten Pilzen, Schnittlauch und weissem Trüffelschaum*

32

—

*Rosa gebratenes Entrecôte auf Ragout von geschmortem Ossobuco  
zweifarbig Peperonata und Römische Nocken*

56

—

*Käse Teller  
mit Früchtebrot und Weintrauben ✓*

14

—

*Erfrischendes Bergamottenmousse  
mit Grapefruit und Loomi Glace*

22

4

150.-



CAMPUS HOTEL  
HERTENSTEIN

## MÖNCH

*Mediterraner Gemüsesalat  
mit Büffelmozzarella, grillierte Zucchini, Auberginencreme,  
marinierter Rucola und Basilikumvinaigrette*

24

—

*Parmesanschaumsuppe  
mit geröstetem Ciabatta, Felchentartar und Olivenöl*

20

—

*Nierstück vom Schweizer Kalb im Rohschinkenmantel,  
glasiertes Sommergemüse und knusprigen Kartoffelküchlein*

62

—

*Pavé von der weissen karamellierten Schokolade  
mit Ananas und Gewürzglace*

22

120.-



CAMPUS HOTEL  
HERTENSTEIN

## JUNGFRAU

### VEGAN

*Geeiste Tomatenessenz  
mit Basilikumschaum und Focaccia*

18

—

*Ratatouille Ravioli  
sautierter Blattspinat und karamellierte Pekannuss*

28

—

*Planted Based Cassoulet\*  
Fave Bohnen, Fenchel, Artischocken und Oregano*

36

—

*Sorbetvariation  
mit marinierten Früchten*

22

6

96.-

\*Die Vision einer nachhaltigeren und tierlosen Zukunft, ohne auf Genuss, Geschmack und den Biss oder das Mundgefühl von Fleisch verzichten zu müssen.

Hergestellt in der Schweiz aus Erbsen-, Hafer-, und Sonnenblumenprotein.

Unsere nachhaltig produzierten Produkte beziehen wir, wenn möglich, von lokalen Partnern.

Aus den oben genannten Menus können Sie sich auch Ihr persönliches Menu zusammenstellen. Gerne haben wir Ihnen weitere Möglichkeiten für Ihr Wunschmenu aufgeführt.



## VORSPEISEN

<i>Gratinierter Ziegenkäse auf Zucchini</i> Rucola-Radicchio Salat, Himbeerdressing und karamellisierten Pekannüssen V	24.-
<i>Bunter Melonensalat</i> Luftgetrocknetem Rohschinken, Basilikum und knusprigen Grissini	24.-
<i>Carpaccio vom Weiderind</i> mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Trüffeltapenade	28.-

## SUPPEN

<i>Weissweinschaumsuppe</i> mit Sauvignon Blanc und Streifen vom Zanderfilet	20.-
<i>Tomatencremesuppe</i> mit Focaccia Croutons und Basilikumpesto	14.-

## ZWISCHENGANG

(gerne auch als Hauptgang erhältlich)

<i>Spinatmalfati</i> mit geräuchertem Büffelmozzarella, sautierten Auberginen, Oliven und Sonnengetrockneten Tomaten V	26.- (32.-)
<i>Filet vom Zander</i> auf weissem Zwiebelconfit mit Romanescorösschen, gebackenem Arancini und schwarzem Öl	32.- (46.-)

## HAUPTGANG

<i>Involtino di Pollo</i> Röllchen von der Maispoularde auf Kräuterrisotto, geflammter Stangensellerie und Kräuterjus	44.-
<i>Kalbsfilet Medaillon</i> cremige und gebackene Bramata Polenta mit Sommergemüse und Madeirajus	64.-



## DESSERT

*Andys Cheesecake* 20.-  
mit Buttermilchschaum und saisonalen Früchten.

## DESSERTBUFFET

*Ab 20 Personen*

Wir empfehlen 4 Komponenten zu CHF 28.00 pro Person.

Alle süßen Kreationen werden von unserer Hauseigenen Patisserie im Das Morgen in Vitznau frisch produziert.

Panna Cotta mit Vanille und saisonalem Früchteragout	8.-
Tarte au Citron mit Sancho-Meringue und Mandelbiskuit	9.-
Sauerrahm «Crème Brûlée» mit Zitrusfrüchtearomen	7.-
Mousse au Chocolat mit Madagaskar-Vanille und frischen Himbeeren	7.-
Tiramisu klassisch	7.50
Glacevariation	7.50

Käseplatte mit Früchtebrot und Weintrauben 12.-

## MITTERNACHTSSNACK

*Ab 20 Personen*

Wir empfehlen für ca. 60% der Gäste einen Mitternachtssnack zu wählen.

*Stufato di Manzo* 12.-  
mit Ruchbrot

*Käseplatte* 12.-  
mit Früchtebrot und Weintrauben V