



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



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 ✓
14

—
Amalfi-Zitronenravioli
mit Mascarpone, jungem Spinat und Parmesanschaum ✓
16

—
Duett vom knochengereiften Rind
Filet am Stück gebraten und knusprig gebackener Brasato im Filoteig
mit Kartoffel-Thymiangeratin,
gerösteten Ofenrübli und Barolojus
58

—
Mascarponemousse mit Mandelbiskuit,
roten Früchten und Mürbeteigglace
22

3

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzliche MwSt.
Preisänderungen vorbehalten.





CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

WEITERE MENU OPTIONEN

EIGER

*Burratina mit Ochsenherztomate
Pinienkernvinaigrette, Oliven und Rucicola ✓*

18

—

*Prosecco-Schaumsuppe
mit gebratenem Gambero und Basilikumöl*

16

—

*Trüffelravioli
mit sautierten Pilzen, Schnittlauch und weissem Trüffelschaum*

24

—

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

52

—

*Käse Teller
mit Früchtebrot und Weintrauben ✓*

14

—

*Erfrischendes Bergamottenmousse
mit Grapefruit und Loomi Glace*

22

4

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzliche MwSt.
Preisänderungen vorbehalten.





CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

MÖNCH

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

24

—

*Parmesanschaumsuppe
mit geröstetem Ciabatta, Felchentartar und Olivenöl*

16

—

*Nierstück vom Schweizer Kalb im Rohschinkenmantel,
glasierter Sommergemüse und knusprigen Kartoffelkuchlein*

60

—

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

20





CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

JUNGFRAU

VEGAN

*Geeiste Tomatenessenz
mit Basilikumschaum und Focaccia*

16

—

*Ratatouille Ravioli
sautierter Blattspinat und karamellierte Pekannuss*

24

—

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

36

—

Dessertvariante
folgt von unserer hauseigenen Pâtisseries

6

*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.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzliche MwSt.
Preisänderungen vorbehalten.



VORSPEISEN

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

SUPPEN

<i>Weissweinschaumsuppe</i> mit Sauvignon Blanc und Streifen vom Zanderfilet	18.-
<i>Tomatencremesuppe</i> mit Focaccia Croûtons und Basilikumpesto	14.-

ZWISCHENGANG

(gerne auch als Hauptgang erhältlich)

<i>Spinatmalfati</i>	26.- (32.-)	7
mit geräuchertem Büffelmozzarella, sautierten Auberginen, Oliven und Sonnengetrockneten Tomaten V		
<i>Filet vom Zander</i>	26.- (38.-)	
auf Weissem Zwiebelconfit mit Romaneskorösschen, gebackenem Arancini und schwarzem Öl		

HAUPTGANG

<i>Involtino di Pollo</i>	42.-
Röllchen von der Maispoularde auf Kräuterrisotto, geflämmter Stangensellerie und Kräuterjus	
<i>Kalbsfilet Medaillon</i>	64.-
crémige und gebackene Bramata Polenta mit Sommergemüse und Madeirajus	

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzliche MwSt.
Preisänderungen vorbehalten.



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 Pâtisserie
 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.

<i>Stufato di Manzo</i>	9.-	8
mit Ruchbrot		

<i>Käseplatte</i>	12.-
mit Früchtebrot und Weintrauben V	

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzliche MwSt.
 Preisänderungen vorbehalten.

