



CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

Bankett und Veranstaltungs-Menus

Unsere Menuempfehlungen	3
Apero	5
Vorspeisen	6
saisonale Vorspeisen	7
Suppen	8
Pasta / Risotto / Vegetarisch	8
vegane Gerichte	9
Saisonale Zwischengerichte	10
Fischgerichte	10
Fleischgerichte	11
Dessert	12
Saisonale Dessert	12
Dessertbuffet	13
Barbecue Buffet	14
Info über Allergene	16



CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

Bankettspeisen

Unsere Speisen und Menus basieren auf möglichst saisonalen und frischen Zutaten. Deshalb kann es durchaus vorkommen, dass sich einzelne Zutaten der Gerichte kurzfristig ändern oder der Preis angepasst werden muss. Alle Preise sind pro Portion berechnet.

Unsere Menus sind in Anlehnung an die Lage unserer Schwesterbetriebe benannt.

HERTENSTEIN - unsere Halbinsel und das Campus Hotel Hertenstein.

BÉLESTA - die Domaine Riberach im Languedoc produziert ökologische Weine und ist ein Eco Lodge Hotel.

VITZNAU - das Park Hotel Vitznau im Nachbardorf.

WIEN - die Palais Coburg Residenz ist unser österreichisches Schwesterhotel.

Mix & Match

Stellen Sie Ihr individuelles Menu zusammen.

3-Gang-Menu = 100% der angegebenen Preise

4-Gang-Menu = 90% der angegebenen Preise

5-Gang-Menu = 85% der angegebenen Preise

Unter 10 Personen werden die Preise zu 100% verrechnet.

Wir bitten Sie, ein einheitliches Menu für alle Gäste auszusuchen.

Supplement

Rind, Kalb, Lamm 17 pro Person

Poulet, Fisch und Schwein 10 pro Person

Beilagen 8 pro Person



CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

UNSERE MENUEMPFEHLUNGEN

HERTENSTEIN

81

Salat Hertenstein

frische Kräuter, gehobeltes Gemüse und Brotchips ^{1 7}

Randen-Himbeer-Suppe

Wasabi und frittierte Glasnudeln

Fleischtrilogie

Lammkotelettes, Schweinsfiletmedaillons, Rindsentrecôte am Stück
Erbsen-Radieschen Gemüse, Kartoffel-Lauch-Gratin, Dreierlei Saucen ^{7 9}

Lauwarmes Karottenkuchlein

Honig-Zitronen-Mousse und Nusskrokant ^{1 3 7 8}

VITZNAU

97

Rosa gebratenes Kalbsroastbeef

bunter Melonensalat mit Oregano und Parmesan-Grissini ^{1 7}

Butter Tagliolini

Randen und Trüffel-Espuma ^{1 7}

Rinderfilet am Stück gebraten

Gemüse der Saison, gebackene Polenta und Grüner-Pfeffer-Jus ^{7 9}

Trio von Tobleronemousse

saisonales Fruchtkompott ^{3 7 8}

WIEN

91

Kartoffelblinis-Mille Feuille

Chili con Carne und Kräuterfrischkäse ^{1 7}

Trofie in Parmesansauce

Kürbiskerne und Ahornsirup-Feigen ^{1 8}

Kalbsrücken am Stück

Mischgemüse, Kräuterkartoffeln, Morcheljus ^{7 9}

Kaiserschmarrn

A la Cafè Vienna ^{1 3 7 8}



CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

BÉLESTA

131

Rauchfisch-Crème Fraîche-Mousse

Limette, Vollkornbrotchip und Granny Smith Apfel-Chutney ^{1 4 7 8}

Couscous Taboulé

Feta im Brik-Teig gebacken

Lauch-Radiesli-Gemüse und Kokosmilch-Curry-Sauce ^{1 8}

Meeresfrüchtespiess

Pulpo, Garnele, Miesmuschel und Moschuskrake

Limettenrisotto und Minz-Weisswein-Schaum ^{7 14}

Barbarie Ente

Ratatouille Parisienne, Süsskartoffel Rissolêes, Ahornsirupjus ⁹

Lauwarme Früchtetarte ^{1 3 7}

Joghurtglace



APERIO

Bruschetta 3 Stück zur Auswahl ¹	8	
- Oliventapenade ⁸		
- Mozzarella ⁷		
- cremige Sauce Rouille		
- Rauchfischtatar ^{4 7}		
- Tomatenconcassée		
- Rohschinken		
- Grillgemüsetatar		
Mini-Flammkuchen mit Schinkenstroh und Crème Fraîche ^{1 7}	4	
Garnelen oder Poulet in Panko gebacken auf Fruchtchutney ¹⁴	5.5	
Lauwarmer Pulpospiess mit Sauce Nizza ¹⁴	5.5	
Rinds- oder Kalbstatar ⁹	6.5	
Vitello Tonnato ⁷	6.5	
Trilogie von Focaccia mit Speck, Tomate und Parmesan ^{1 7}	4.5	<u>5</u>
Melonen-Vermouth-Kaltschale ⁷	4.5	
Falafel auf Limetten-Aioli ^{8 9}	5.5	
Churros mit Schinkenheu und Bergkäse ^{1 7}	5.5	
Quiche von der Tropea Zwiebel an Majorandip ^{1 3 7}	5.5	
Mini Wraps gefüllt mit Rohschinken, Rauchlachs oder Grillgemüse ⁴	6	
Gefüllte Champignons mit Cevapcici und Joghurt-Harissa-Dip ^{7 8}	6.5	
Mini Arancini (frittierte Reisbällchen mit Fleischfüllung) auf Tomatensalsa ^{7 9}	5	



VORSPEISEN

Salat Hertenstein

frische Kräuter, gehobeltes Gemüse und Brotchips ^{1 7} 14

Andalusischer Salat

Peperoni, Kirschtomaten, Stangensellerie, Gurken, Feta
Oliven, Kapern, Melone und in Kräuteröl geröstete Brotwürfel ^{7 9} 16

Rauchfisch-Crème Fraîche-Mousse

Limette, Vollkornbrotchip und Granny Smith Apfel-Chutney ⁴ 17

Rosa gebratenes Kalbsroastbeef

bunter Melonensalat mit Oregano und Parmesan-Grissini ^{1 7} 19

Carpaccio vom Grillgemüse

Büffelmozzarella, Petersilienvinaigrette und Parmesanhippe ^{1 7} 17

Frühlingsrolle

Sepia und Wurzelgemüse gefüllt auf Glasnudeln,
Koriander und geröstetem Knoblauch ^{1 14} 16

Fenchelsalat

Grapefruit, gebeizter Thunfisch, Minze und milde Chili-Croûtons ^{1 4} 16

Mediterrane Gemüsetarte

cremiger Hüttenkäse und Rucola-Radicchio-Salat ⁷ 14

Kartoffelblinis-Mille Feuille

Chili con Carne und Kräuterfrischkäse ^{1 7} 16

Hausgemachte Briktasche

gefüllt mit Kartoffeln, Rosmarin und Kapern
warmer Peperonissalat an Sauerrahmdip ^{1 7} 17



SAISONALE VORSPEISEN

März-Juni

Rucola-Radicchio-Salat
Rhabarber und Himbeerdressing 15

Frühlingslauch-Ziegenfrischkäse-Quiche
glasierte Randen und Limonen-Crème Fraîche ^{1 3 7} 17

Juni-September

Dreierlei Melonensalat
Muotathaler Rohschinken und Parmesangrissini ^{1 7} 16

September-November

Fasanenterrine
Quittenchutney an Nüsslisalat und Baumnüsse ^{1 7 8} 19

Herbstlicher Blattsalat
Kürbiskern dressing, serviert mit Wachteleiern und marinierten Karotten ⁸ 18

Gebackener Kürbis
im Currytempura auf Pastinakenragoût und glasierten Randen ^{1 7} 15

Schwarzwurzelsuppe
Trüffelöl aus dem Piemont und karamellierte Maroni ^{7 8} 13

November-Februar

Apfel-Birnen-Salat
hausgebeizter Lachs, Meerrettich-Mousse und Salat ^{4 7} 16

Pilz-Wurzelgemüse-Ragoût
Kartoffelblinis ^{1 7} 15

Gebackene Kalbsleberpraline
Beluga-Linsen und Portweinjus ^{1 7} 16

7



SUPPEN

<i>Kalte Rote Peperoni-Orangen-Suppe</i> Sauce Rouille-Crostini ^{1 7 8}	9
<i>Kalte Mango-Karotten-Suppe</i> Minze, Olivenöl und karamellisierte Cashewnüsse ⁸	9.5
<i>Zweifarbige Suppe</i> Pfälzer Rüebl und Erbsen, Curry und Brotchips ^{1 7}	10
<i>Süsskartoffelsuppe</i> Raz el-Hanout und gebackene Kichererbsenpraline ^{1 7}	10
<i>Randen-Himbeer-Suppe</i> Wasabi und frittierte Glasnudeln	10
<i>Selleriesuppe</i> Getruffelt und mit Lauchstroh ^{7 9}	13
<i>Erbsensuppe</i> Meerrettich und gebackene Schinkencroquette ^{1 7}	9

PASTA / RISOTTO / VEGETARISCH

Auch als Hauptgang erhältlich Aufschlag	5
<i>Pasta Involtini</i> Erbsenpüree, Ricotta und Zitronen-Thymian-Schaum ^{1 7}	16
<i>Couscous Taboulé</i> Feta im Brik-Teig gebacken Lauch-Radiesli-Gemüse und Kokosmilch-Curry-Sauce ^{1 7 8}	16
<i>Kartoffelgnocchi</i> Peperoni Pulpe, Pilze und Majoran-Noilly Prat-Schaum ^{1 7}	22
<i>Piri Piri Risotto</i> Garnele in Limettenöl gebraten und grillierte Zucchetti ^{7 14}	20
<i>Chorizo Risotto</i> sautierte Kräutersaitlinge und Babyspinat ⁷	18
<i>Butter Tagliolini</i> Randen mit Trüffel-Espuma ^{1 7}	16
<i>Trofie in Parmesansauce</i> Kürbiskerne und Ahornsirup-Feigen ^{1 7 8}	16
<i>Sautierte Reismudeln</i> Kokosmilch-Curry-Sauce, Baby Mais und Pak Choi ⁸	15



CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

VEGANE GERICHTE

Auch als Hauptgang erhältlich, Aufschlag	5
<i>Kichererbsenküchlein</i>	
Curry-Tomaten-Krautstiele und grillierter Fenchel ^{1 8}	15
<i>Gefülltes Gemüse</i>	
Aubergine, Zucchini und Peperoni mit Bulgur und Sauce Vierge ¹	16
<i>Baked Potato von der Süsskartoffel</i>	
Bohnen Cassoulet und Sauce Chermoula	14



SAISONALE ZWISCHENGERICHTE

März-Juni

Pochiertes Saiblingsfilet

lauwarmer Lauchsalat, Balsamico-Erdbeeren und violette Kartoffelchips⁴ 21

Zweifarbiger Spargelsalat

hausgebeiztes Felchenfilet, Minz-Joghurt und Salatherzen^{4 7} 23

Juni-September

Trofiette mit Minz-Peterli-Pesto, grilliertem Fenchel und sautiertem Radicchio^{1 7 8} 17

September-November

Maroni-Tagliatelle mit Pilzen, Baumnüssen und rotem Traubenschaum^{1 7 8} 18

November-Februar

Sautiertes Kabeljaufilet auf glasierten Steckrüben und Safranschaum^{4 7} 19

Pochiertes Heilbuttfilet im Wurzelgemüse-Kartoffel-Fond^{4 7} 22

FISCHGERICHTE

Auch als Hauptgang erhältlich, Aufschlag CHF 5

Sautierte Zanderloins

rotes Linsenmousse, glasierte Randen und Brokkoli^{4 7 13} 25

Filet vom Loup de mer

Gremolatakruste an sautiertem Blumenkohl
und grobem Kräuterpesto^{1 4 7} 32

Trilogie von pochierten Schweizer Fischen

in Vermouth-Dill Nage,
violette Kartoffeln und knackige Kefen^{4 7} 31

Meeresfrüchtespiess

Pulpo, Garnele, Miesmuschel und Moschuskrake
Limettenrisotto und Minz-Weisswein-Schaum^{3 4 14} 35

Lachsfiletwürfel im Filoteig-Körbchen

Gemüsespaghetti mit Sojasauce und Wakame^{4 8 11} 34

Schollenfilet im Panko-Teigmantel

mit Grapefruit-Kapern-Butter und Blumenkohl-Brandade^{1 4 7} 33



FLEISCHGERICHTE

mit je 1 Sauce, Gemüse und Stärkebeilage zur Wahl

Rinderfilet am Stück	54
Roastbeef am Stück	48
Kalbsrücken am Stück	56
Kalbsfiletmedaillons	64
Schweinsfilet am Stück	42
Lammentrecôte im Pistazienmantel	46
Fleischtrilogie	
Lammkotelettes, Schweinsfiletmedaillons, Rindsentrecôte am Stück ⁸	52
Maispoulardenbrust in Kräuterkruste ^{1 7}	34
Barbarie Ente	38
Wild und Gans (nur saisonal verfügbar)	

Saucen

Rotweinjus⁹
Portweinsauce mit Thymian⁹
Sauce Béarnaise⁷
Gremolata
Weisswein-Poulet-Schaum^{1 7}
Grüner-Pfeffer-Jus⁹
Pilzrahmsauce⁷
Dijon-Senfsauce mit Rahm^{7 10}
Speck-Kümmel-Sauce⁹
Schwarzbiersauce⁹

Gemüsebeilagen

Grillgemüsebouquet
Mischgemüse⁷
Ratatouille Parisienne
Gebratene Gemüseterrine^{1 3 7}
Bohnen-Colonnataspeck
Erbsen-Radieschen-Gemüse⁷
Artischocken mit Estragon
Gemüse der Saison⁷

Sättigungsbeilagen

Kartoffel-Lauch-Gratin⁷
Kräuterrisotto⁷
Kartoffelspiess mit Kräutern
der Provence
Süsskartoffel Rissolées
Rösti⁷
Bulgur-Couscous-Taboulé¹
Kartoffel- oder Maisblinis^{1 7}
Paellareis
Polenta cremig o. gebacken^{1 7}
Dreifarbiger Kartoffelstrudel^{1 3 7}



DESSERT

<i>Weisses Schokoladenparfait</i> Anis parfümierte Kumquats und Mandelchips ^{1 3 7}	14
<i>Mascarpone-Kaffee-Mousse</i> Beeren-Kardamom-Kompott und Karamellkrokant ^{3 7 8}	17
<i>Passionsfruchtschnitte</i> Himbeergelee, Pistaziencrème und Bananen-Kokos-Espuma ^{7 8}	17
<i>Honig-Lavendel-Crème Brûlée</i> Moccaglace ⁷	14
<i>Lauwarme Früchtetarte</i> Joghurtglace ^{1 7}	16
<i>Trio von Tobleronemousse</i> saisonales Fruchtkompott ⁷	19
<i>Lauwarmes Karottenküchlein</i> Honig-Zitronen-Mousse und Nusskrokant ^{1 3 8}	15
<i>Ricotta-Mousse</i> Agrumen und Schokoladenspäne ⁷	13

SAISONALE DESSERT

<u>Juni-September</u> <i>Waldbeerenschnitte</i> Pistazienbiskuit und weisses Schokoladen Glace ^{1 3 7 8}	16	<u>12</u>
<u>September-November</u> <i>Maroni-Tiramisù</i> Kaffee Glace und Amarettini Streusel ^{1 3 7 8}	16	
<i>Warme Feigentarte</i> Honig-Estragon-Glace und Schokoladenchip ^{1 3 8 7}	15	
<u>November-Februar</u> <i>Lebkuchen-Schokoladen-Mousse</i> Zwetschgenkompott und Butterstreusel ^{1 3 7 8}	16	
<i>Passionsfruchtschnitte</i> Pistazien und heisser Glühwein-Shot ^{1 3 8 7}	16	



DESSERTBUFFET

vier Komponenten werden empfohlen

Verschiedene Glace ⁷ und Sorbets ⁸	5.5
Kaffee-Panna Cotta mit weisser Schokolade und Fruchtsauce ⁷	4
Käseplatte ⁷	6.5
Mango-Schokoladencreme im Glas ^{3 7}	5
Portugiesische Pastel de nata ^{1 3 7}	4.5
Zweifarbige Schokoladenmousse mit Beeren Coulis ^{3 7}	6
Tiramisù „Hertenstyle“ ^{1 3 7}	5.5
Ricotta-Mousse mit Agrumen und Schokoladenspänen „Cassata Siciliana“ ^{1 7}	5.5
Kaiserschmarrn à la Café Vienna ^{1 3 7 8}	6
Apfelstrudel am Stück ^{1 3 7 8}	5.5



BARBECUE BUFFET

Zur Wahl ab 20 Personen

80

Vorspeisen

4 Komponenten inkludiert zur Wahl, jede weitere verrechnen wir mit CHF 6

Tomate-Mozzarella mit Balsamico ⁷	Coleslaw ⁷
Sommerlicher Nudelsalat mit Feta ^{1 7}	Antipasti
Blattsalat mit verschiedenen Dressings ¹	Crevettensalat mit Sauce Rouille ^{7 8 14}
Salat Andalusia ⁸	Meeresfrüchtesalat mit Stangensellerie und Limette ^{7 9 14}
Salat Nizza mit Thunfisch ^{4 7}	Fenchel-Orangen-Salat mit Minze und Anisette
Kirschtomatensalat mit Zucchetti und Minze	
Couscous-Bulgur-Taboulé Magreb ¹	

Fleisch, Fisch und mehr

4 Komponenten inkludiert zur Wahl, jede weitere verrechnen wir mit CHF 10

Spareribs mit Barbecue-Honigglasur ⁷	Pulpotentakel mit Thymian
Pouletbrust mit Thymian	Lachsfilet in der Papilotte ⁴
Rindsfackelspiess ⁸	Lammracks am Knochen
Rindsentrecôte mit Rosmarin, im Ganzen gegrillt	Schweinehalssteak in Biermarinade
Pouletschenkelspiess mit Teriyaki-Marinade ⁸	Kalbssteak in Honig-Senf-Marinade ^{7 10}
Black Tiger Garnelen in Zitrone und Basilikum eingelegt ¹⁴	Muotathaler Bratwurstvariation ^{1 7 9 10}
	Tofu und Grillkäse ⁷
	Tournedos vom Rindsfilet CHF 10 zusätzlich

Gemüse und Beilagen vom Grill

wählen Sie 2 Komponenten aus, pro weitere Komponente verrechnen wir CHF 6

Zucchetti, Aubergine, Fenchel und Peperoni	Süsskartoffelscheiben
Ratatouille	Baked Potato ⁷
Gemüsespiess	Kartoffelwedges
Grilltomate ^{1 7}	Twisterpommes
Maiskolben mit Kräuterbutter ⁷	Paellareis



CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

Saucen

3 Komponenten inkludiert zur Wahl, jede weitere verrechnen wir mit CHF 4

BBQ^{7 8}

Grobes Kräuterpesto^{7 8}

Kräuterbutter^{7 8}

Dörrtomaten-Oliven-Tapenade⁸

Limetten-Aioli⁷

Ketchup hausgemacht

Sauce Chermoula

Mayonnaise Hertenstyle

Sauce Tartar^{7 8}

Senfcrème^{7 10}

Dessert

3 Komponenten inkludiert zur Wahl
jede weitere verrechnen wir mit

5

Vanillemousse mit grillierter Ananas^{3 7}

Tiramisù „Hertenstyle“^{1 3 7}

Mango-Schokoladen-Crème im Glas⁷

Ricotta-Mousse mit Agrumen und
Schokoladenspänen^{7 8}

Passionsfruchtcrème mit Himbeeren^{3 7}

Fruchtwähe^{1 3 7 8}

Kaffee-Panna Cotta mit weisser
Schokolade und Fruchtsauce⁷



INFO ÜBER ALLERGENE

Am Ende jeder Speise sehen Sie Zahlen aufgeführt. Anhand dieser Zahlen können Sie in unserer Allergenliste nachschauen, welche Allergene in diesem Gericht enthalten sind.

- 1 Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (Laktose)
- 8 Hartschalenobst (Nüsse)
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse