



CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

Inhalt

Bankett Menu	2
Unsere Menu Empfehlungen	2
Vorspeisen	5
Saisonale Vorspeisen	5
Suppen	6
Pasta / Risotto / vegetarisch	7
Vegane Menu Auswahl	8
Sorbets	9
Fischgerichte	9
Fleischgerichte	10
Supplement	10
Dessert	11
Saisonale Dessert	11
Dessertbuffet	12
Mitternachtssnack	12



CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

Bankett Menu

UNSERE MENU EMPFEHLUNGEN

HERTENSTEIN

90 / 80 OHNE SUPPE

Hertenstein-Salat

Knackiger Salat mit frischen Kräutern, luftgetrocknetem Schinken und Honig-Zitronendressing

Geeiste Gemüsecrèmesuppe

auf Italienische Art mit Parmesan-Grissini und Pesto Öl

Entrecote a la Griglia

Trance vom gegrillten Entrecote mit mediterranem Gemüse, Gnocchi, Romaine und Pfeffer-Amarone Jus

Tiramisu „modern“

luftige Mascarponecrème, Biskuit, Weggiser Sauerkirschen und Kaffeeglace

2

VITZNAU

115 / 105 OHNE SORBET

Rose vom schottischen Lachs

mit Gurken Chutney, Gartenkresse, knusprigen Kapern und luftigen Blinis

Trüffelravioli

mit gebratenen Pilzen, Schnittlauch und weissem Trüffelschaum

Zitronensorbet

mit Verveine und Knusperpulver

Knochengereiftes Rinderfilet

am Stück gebraten – mit Kartoffelgratin, saisonalem Gemüse und Sauce Béarnaise leger

Schokoladendessert

Lauwarmes Schokoladenküchlein und Schokoladenmousse mit Haselnuss und marinierten Früchten



CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

WIEN

95 / 84 OHNE SUPPE

Kalbs – Tafelspitz

mit Meerrettich, Senfperlen und Randen Salat

Frittatensuppe

Feine Boullion mit Frittaten und Schnittlauch

Rostbraten vom Rind

mit gebratenen Serviettenknödeln, glasierte Fingermöhren und kräftiger Jus

Apfelstrudel „Hertenstein“

Mit Bourbon-Vanilleglace und Mandel-Vanillesauce

RIBERACH BELESTA

120 / 100 OHNE RISOTTO
86 OHNE RISOTTO, OHNE SUPPE

Mediterraner Salat

gegrillter Zucchini, Rucola, Mozzarella, Pinienkernen und Basilikum

Weisse Tomatenschaumsuppe

mit Knuspergebäck und Piment d'èspelette

Amalfi-Zitronenravioli

mit Mascarpone, Kräutern und Parmesan

Rosa gebratenes Kalbssteak

mit Ratatouille Parisienne, La Ratte-Kartoffeln und Café de Paris Jus

Zitrusfrüchtetarte

mit luftiger Meringue, Beerensorbet und kleinem Beerensalat



CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

DIE RIGI REGION

88 / 72 OHNE SUPPE

Gebratenes Lachsforellenfilet aus Sattel
mit Gemüsesalat, Kräutervinaigrette und Dill

Weissweinschaumsuppe
mit Sauvignon Blanc und Streifen vom Zanderfilet

Grand Cru Landschwein
mit Kartoffel-Lauch Gratin, saisonalem Gemüse vom Bauern aus Weggis und Waldpilzjus

Interpretation der Crèmeschnitte
knuspriges Mille-Feuille mit Sauerkirschglace und Minze



CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

VORSPEISEN

Hertenstein-Salat

Knackiger Salat mit frischen Kräutern, luftgetrocknetem Schinken und Honig-Zitronendressing 20.-

Rose vom schottischen Lachs

mit Gurkenchutney, Gartenkresse, knusprigen Kapern und luftigen Blinis 26.-

Kalbs – Tafelspitz

mit Meerrettich, Senfperlen und Randen Salat 28.-

Mediterraner Salat

gegrillter Zucchini, Rucola, Mozzarella, Pinienkernen und Basilikum 24.-

Gebratenes Lachsforellenfilet aus Sattel

mit Gemüsesalat, Kräutervinaigrette und Dill 28.-

SAISONALE VORSPEISEN

MÄRZ BIS MAI

Gebackener Ziegenfrischkäse

mit Rucola-Radicchio Salat und Rhabarber-Himbeerdressing 18.-

5

Frühlingssalat Hertenstein

mit Radieschen, Zuckerschoten, Erbsen und gerösteten Nüssen 16.-

JUNI - AUGUST

Dreierlei Melonensalat

Luftgetrocknetem Rohschinken, Basilikum und Parmesangrissini 20.-

Carpaccio vom Weiderind

mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Trüffeltapenade 26.-

Sommersalat Hertenstein

mit Blüten, Artischocken, gegrillter Zucchetti und Pinienkernen 18.-



CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

SEPTEMBER – NOVEMBER

<i>Rustikale Wilderterrine</i> Quitten-Chutney, Nüsslisalat und gerösteter Brioche	22.-
<i>Herbstsalat Hertenstein</i> mit geröstetem Kürbis, Belper Knolle und Sonnenblumenkernen	18.-

DEZEMBER - FEBRUAR

<i>Geräucherter Schottischer Lachs</i> mit Meerrettichmousse, luftigen Blinis und Dillsalat	24.-
Wintersalat Hertenstein mit Linsen, Nüsslisalat, gebackenem Ei und knusprigem Speck	18.-

SUPPEN

<i>Weissweinschaumsuppe</i> mit Sauvignon Blanc und Streifen vom Zanderfilet	15.-
<i>Weisse Tomatenschaumsuppe</i> mit Knuspergebäck und Piment d'èspelette	13.-
<i>Frittatensuppe</i> feine Boullion mit Frittaten und Schnittlauch	10.-
<i>Geeiste Gemüsecrèmesuppe</i> auf Italienische Art mit Parmesan-Grissini und Pesto Öl	10.-
<i>Vichisoisse</i> Kartoffel-Lauchsuppe mit Trüffel und Schnittlauch	14.-



PASTA / RISOTTO / VEGETARISCH

Auch als Hauptgang erhältlich, Aufschlag	8.-
<i>Pasta Involtini</i> Erbseepüree, Ricotta und Zitronen-Thymian Schaum	24.-
<i>Kartoffel-Ricotta Gnocchi</i> mit geräuchertem Büffelmozzarella und Tomatenschaum	22.-
<i>Amalfi-Zitronenravioli</i> mit Mascarpone, Kräutern und Parmesan	20.-
<i>Tagliolini mit Meeresfrüchten</i> Tomaten-Weissweinschaum, Mandeln und Basilikum	28.-
<i>Kalbsfleischravioli</i> mit geschmolzenen Tomaten und Salbeibutter	28.-
<i>Trüffelravioli</i> mit sautierten Pilzen, Schnittlauch und weissem Trüffelschaum	32.-



CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

VEGANE MENU AUSWAHL

3-GANG 76

4- GANG 88

VORSPEISEN

Indischer Mungbohnenalat
mit Sobanudeln und Sesam

Quinoa – Salat
mit gedörrten Datteltomaten, Taggiascaoliven und Petersiliendressing

Geeiste Gemüsecrèmesuppe
auf Italienische Art mit Parmesan-Grissini und Pesto Öl

HAUPTANG

Auberginencurry
mit Kichererbsen, Koriander und Limettenreis

Steinpilz-Champagner-Risotto
mit sautierten Pilzen und Schnittlauch

DESSERT

Felchlin Schokoladentrüffel
mit Sauerkirschensorbet und Minze

Flambierter Steinobstsalat
mit Kokosglace und Haselnusskrokant

8



CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

SORBETS

Gurken-Passionsfrucht	12.-
Zitronen – Verveine	10.-
Zitrone mit Wodka	14.-
Passionsfrucht mit Passoa	12.-

FISCHGERICHTE

Auch als Zwischengang erhältlich, Reduktion 10.-

Sautierte Zanderloins
mit Brokkoli, cremigem Gerstenrisotto und Beurre-Blanc 36.-

Filet vom Loup de Mer
mit Salsa Verde, mediterranes Gemüse und kleinen Röstkartoffeln 44.-

Berglachsforelle
mit Vermouth-Dill Nage, Salzkartoffeln und knackigen Kefen 36.-



CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

FLEISCHGERICHTE

Wählen Sie Ihr Fleisch mit einer Sauce, Gemüse und Stärkebeilage

Weiter Beilagen sind gegen einen Aufpreis von CHF 8

Rinderfilet am Stück	54.-
Roastbeef am Stück	46.-
Kalbsrücken am Stück	54.-
Kalbsfiletmedaillons	68.-
Geschmorte Kalbskopfbacken	52.-
Schweinsfilet am Stück	46.-
Lammcarré	46.-
Maispoulardenbrust	36.-

Saucen

Rotwein – Kräuter Jus
Portwein Jus
Grüner-Pfeffer Jus
Pilzrahmsauce
Sauce Béarnaise
Salsa Verde
Sauce Velouté
Dijon-Senfsauce mit Rahm

Gemüsebeilagen

Saisonales Gemüse
Ratatouille Provençal
Asiatisches Gemüse
Brokkoli mit Mandeln
Vichy Karotten
Bohnen mit Speck
Grillgemüse Bouquet

Stärkebeilagen

Kartoffelgratin
Kartoffel-Lauch Gratin
Kartoffelmousseline
Hausgemachte Knöpfle
Kräuter Risotto
Basmatireis
Arancini
Polenta

10

SUPPLEMENT

Rind, Kalb und Lamm	18.-
Poularde, Fisch und Schwein	12.-
Beilagen	8.-



CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

DESSERT

Modernes Tiramisu

Luftige Mascarponecrème, Biskuit, Weggiser Sauerkirschen und Kaffeeglace 14.-

Zitrusfrüchtetarte

mit luftiger Meringue, Beerensorbet und kleinem Beerensalat 16.-

Apfelstrudel „Hertenstein“

mit Bourbon-Vanilleglace und Mandel-Vanillesauce 14.-

Interpretation der Crèmeschnitte

Knuspriges Mille-Feuille mit Sauerkirschglace und Minze 15.-

Schokoladendessert

Lauwarmes Schokoladenküchlein und Schokoladenmousse mit Haselnuss und marinierten Früchten 18.-

Vanille-Cheesecake Mousse

mit lauwarmen Aprikosen und Salzbutterstreusel 15.-

Käse Teller

mit Früchte Brot und Weintrauben 18.-

SAISONALE DESSERT

11

MÄRZ BIS MAI

Holunderblüten Panna Cotta

mit marinierten Erdbeeren und Rhabarber 18.-

JUNI - AUGUST

Variation von Sommerfrüchten mit Kokos

Flambierter Steinobstsalat mit Kokosglace und Nuss-Krokant 18.-

SEPTEMBER - NOVEMBER

Kleines Vermicelle

mit Portwein-Feigen und Bourbon-Vanilleglace 16.-

DEZEMBER - FEBRUAR

Lauwarmes Gewürzküchlein

mit Zwetschgenkompott und Zimtglace 16.-



DESSERTBUFFET

Ab 20 Personen

Wir empfehlen 3-4 Komponenten, um Ihren Gästen eine schöne Auswahl zu bieten

Verschiedene Glaces und Sorbets	5.-
Tonkabohnen Panna Cotta mit Sommerbeeren	6.-
Bourbon Vanillemousse mit Mango-Passionsfruchtsalat	5.50
Kleiner Streuselkuchen mit Rhabarber, Kirschen oder Apfel	4.50
Zweierlei Schokoladenmousse im Glas mit Sauerkirschen	6.50
Tiramisu mit luftiger Mascarponecreme	5.50
Quarkmousse mit grünem Apfel und Minze	5.-
Apfelstrudel „Hertenstein“ mit Vanillesauce	5.-
Zitronenstarte mit luftiger Meringue	5.50
Holunderblüten Panna Cotta mit Erdbeerensalat	6.50
Creme Brûlée mit Waldhonig und Himbeeren	6.50
Käseplatte mit Früchtebrot und Weintrauben	12.-

12

MITTERNACHTSSNACK

Pro Person

Currywurst mit hausgemachter Currysauce	12.-
Hot Dog Stand „Selfservice“	14.-
Goulaschsuppe	8.50
Wienerli im Teig	8.-
Hertenstein Plättli Bergkäse, Salsiz, Rohschinken, Salami, Bauernbrot und Bergbutter	12.-
Antipasti Platte Italienisches Gemüse und Wurstspezialitäten mit Foccacia und Oliven	16.-
Käseplatte mit Früchtebrot und Weintrauben	12.-
Chili con Carne	8.-