

MENÜVORSCHLÄGE 2018

(AB 20 PERSONEN)

APERERO

Der Pauschalapéro als Einstieg für den kommenden Anlass an Bord.

Getränke a discretion ab 10 Personen.	30 Min.	60 Min.	90 Min.
<input type="checkbox"/> Megger Cuvee blanche & Prosecco	CHF 14.00	CHF 21.00	CHF 28.00
<input type="checkbox"/> Fendant, Emery	CHF 10.00	CHF 16.00	CHF 22.00
<input type="checkbox"/> La Côte Bonnes Terres,	CHF 12.00	CHF 18.00	CHF 24.00

Inklusive Luzerner Bio-Apfelsaft, Mineralwasser und Bier

Passend dazu...

<input type="checkbox"/> Sbrienzmöckli (20g) • Oliven • Flûtes, Hefengebäckstangen	CHF 5 / Pers.
<input type="checkbox"/> Innerschweizer Rauchwurst als Ergänzung zum Sbrienz	CHF 2.00
<input type="checkbox"/> 1 Bruschetta mit Tomaten	CHF 2.50
<input type="checkbox"/> Pommes Chips, Salzstängeli & Erdnüsse / Person	CHF 2.00

Weitere Vorschläge finden Sie bei den Apérovorschlägen.

• ALS EINSTIEG • FLIEGENDE VORSPEISE •

Marinierter Lachs mit Gurkensalat	*Schälchen	5.50
Lauwarme Riesencrevette auf Papayasalat	*Schälchen	5.50
Krevette an Cocktailsauce auf Avocado-Tartar	*Schälchen	5.50
Datteln im Speckmantel auf Selleriesalat	*Schälchen	4.50
Mediterraner Gemüsesalat mit Ziegenkäse	*Schälchen	5.00

* Mindestens 20 pro Sorte

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

BANKETT MENÜS

KALTE VORSPEISEN / SALATE

Thunfischtataki mit Avocado-creme und Glasnudelsalat	19
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum & Kapern	18
Marinierter Lachs mit Safran Aioli und Asiatischem Gurkensalat	18
Carpaccio vom Rind mit Basilikum und Parmesan	19
Vitello Tonnato mit Kräutersalat und Blätterteiggebäck	18
Ziegenkäsestrudel mit Nüssen und Mediterraner- Salat 	16
4-Waldstättersalat	
Lattichsalat mit Speck • Sbrinz • Crôutons	14
Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesanspäne	12
Salatbouquet mit saisonaler Frucht, Hüttenkäse, an Monatsdressing	12
Salatbouquet mit Rohschinken und Feigen und Blauschimmelkäse	15
Gemischter Salat	11.50
Blattsalat mit Crôutons	9

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

SUPPEN

Karottencremesuppe mit Ingwer	11
Kartoffelcremesuppe mit Trüffelöl	14
Selleriecremesuppe mit Apfel	11
Tomatencremesuppe mit Jakobsmuschel	11 14
Curry- Kokossuppe mit Riesenkrevette	14
Hummerschaumsuppe mit Hummerfleisch	16

Saisonale Suppen finden Sie auch auf unserer Abendkarte.

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

FISCHHAUPTGÄNGE/ ZWISCHENGERICHTE

Fischempfehlung vom Küchenchef Fangfrische Fische je nach Jahreszeit mit passender Beilage	37-44
Fischknusperli, Eglifilet im Backteig Salzkartoffeln, Tatarsauce	36.50
Zanderfilet mit Safransauce Randenrisotto, Zucchettigemüse	37 / 22
Felchenfilet nach Luzerner Art (Gebraten mit Tomatenwürfel & Kapern) Salzkartoffeln	37 / 21
Felchenfilet „ Zugerart „ an Kräuterrahmsauce Pilaw-Reis	37 / 21
Saiblingsfilet mit Weissweinsauce Kräuterkartoffeln, Cremiger Spinat	37 / 21
Seezungenröllchen mit Safransauce Prosecco- Risotto, Lauchgemüse	44 / 29
Riesenkrevetten Mangorisotto und Curryglace	38 / 23
Duett von Jakobsmuschel und Riesenkrevetten Paprikaschaum, Kartoffelkugeln, Spinat- Sprossen- Gemüse	42 / 24

Weitere Fischgerichte auf Anfrage.

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

HAUPTGERICHTE

Zentralschweizer * Rindsfilet mit Rosmarinjus	52
Zentralschweizer * Roastbeef mit Bearner Sauce	48
Kartoffelgratin, Mischgemüse	
* Knochengereift.	
Kalbssteak am Stück gegart	49
Pilzrahmsauce, Nudeln, Gemüse	
Schweinssteak am Stück gegart	34
an Calvadosauce oder Kräuterbutter mit Rotweinjus	
Röstikroketten, Gemüse	
Lammentrecôte mit Kräuterjus	42
Mais- Polenta, Ratatouille	
Maispoulardenbrust	34
Safranrisotto, Mediterranes Gemüse	
Entenbrust rosa gebraten mit Soja- Sezuan- Pfeffersauce	39
Gemüse, Reis	

Gerne passen wir Ihr die Saucen & Beilagen Ihren Wünschen an.

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Rindsschmorbraten	35
Lauch Risotto mit Apfelwein und gerösteten Zwiebeln	
Grüne Bohnen	
Kalbsschulterbraten mit Rotweinjus	35
Kartoffelstock und Mischgemüse	
Luzerner Kugelipastetli in der Zunft-Blätterteigpastete	35
Kalbsbrätökügelchen mit Kalbfleischragout an hellbrauner	
Champignonrahmsauce, Mischgemüse	
mit in Brantwein eingelegte Sultaninen obenauf	
Kalbs- Saltimbocca mit Marsalajus	41
Safranrisotto, Gemüsebouquet	

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

DESSERTS

Panna Cotta „Saisonales Früchtecoulis“	10
Schokoladenmousse mit Himbeersorbet	13
Saisonale eingelegte Früchte mit Vanilleglace und Rahm	11
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce & Schlagrahm	11
Süssmostcreme „Wilhelm Tell“ mit Vanilleglace	11
Gebrannte Creme mit Vanilleglace & Meringue	11
Saisonales Sorbet mit Prosecco oder Likör	11
Käsevariation mit Birnenbrot und Feigensenf	15

Dessertbuffet ab 35 Personen 19

In Schälchen serviert:

- Fruchtsalat
- Schokoladenmousse
- Gebrannte Creme
- Süssmostcreme
- Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis

Auf Platten serviert:

- Mini Cremeschnitten
- Mini Fruchtschnitten
- Windbeutel gefüllt

In Schüsseln serviert:

- 1 Glace nach Wahl (Vanille ?)
- 1 Sorbet nach Wahl (Mango ?)
- Meringue
- Schlagrahm

+ Käseplatte + CHF 3.50

- 3 verschiedene Dessertkäse
- Früchtebrot
- Feigensenf, Honig
- Baumnüsse & Trockenfrüchte

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

GANZJAHRES KLASSIKER

Tells Menü

Lattichsalat mit Heublumenspeck, Sbrinz und Crôutons
an Schiffsdressing

Selleriesuppe mit Apfelwürfel

Kalbssteak oder Schweinssteak am Stück gegart mit Rotweinjus
Innerschweizer Risotto mit Apfelwein und Rötzwiebeln
Gemüse

Süssmostcreme „Wilhelm Tell“ mit Vanilleglace

Menü 4 Gang

Kalbssteak CHF 78 Schweinssteak CHF 65

Menü 3 Gang mit Vorspeise oder Suppe

Kalbssteak CHF 71 Schweinssteak CHF 56

Lozärner Menu

Lattichsalat mit Heublumenspeck und Sbrinz

Luzerner Riesling-Suppe

1/3 Luzerner Weisswein, 1/3 Rahm, 1/3 Velouté

Luzerner Kugelpastetli in der Zunft-Blätterteigpastete
Kalbsbrätökügelchen mit Kalbfleischragout an hellbrauner
Champignonrahmsauce, Mischgemüse
Obenauf in Brantwein eingelegte Sultaninen

Lozärner Süssmostcreme mit

Lebkuchenwürfali, Apfelstückli & Vanilleglace mit Schlagrahm

Menü 4 Gang : CHF 65

Menü 3 Gang : CHF 57 (Menü mit Vorspeise oder Suppe)

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

Fondue- Chinoiseplausch à discretion

Apéro

Weisswein, Aulo Bianco, Bier

Apfelsaft & Apfelpunsch
Hausnussmischung zum knabbern



Bunter Blattsalat an Schiffsdressing



Fondue Chinoise à discretion

Streifen vom Rind, Schweine- und Pouletfleisch
mit Fleischkugeln und heisser Rindsbouillon zum selber garen
fünf verschiedene kalte Saucen, Früchtegarnitur
marktfrische Gemüsebeilage, Reis und Pommes frites



Mangosorbet mit Passionsfrucht Likör (17Vol.%)

oder mit Orangensaft



Aulo Rosso IGT, Livorno, Toscana

80% Sangiovese, 10% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
Fruchtiges Aroma ,wenig Säure & weicher Abgang. 13.5 % Vol.

Kaffee, Tee und stilles Pilatuswasser à discretion



Fondue- Chinoiseplausch a discretion CHF 99.00

½ Flasche Wein (3.75 dl.) pro Person inklusive
Anstelle von Wein kann auch Bier oder Süssgetränke getrunken werden.

KAPITÄNS-UPGRADE

Salat mit Rauchlachsstreifen
Wein und Süssgetränke Getränke a discretion CHF 125

Angebot ohne Verlängerung.

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

FRÜHLING

Frühlings - Menü 1

Frühlingsalat mit Spargeln und Rauchlachs an Himbeervinigraite

Bärlauchcremesuppe

Kalbssteak am Stück gegart mit Morchelsauce
Kartoffelkroketten, Gemüse

Rhabarbertarte mit Erdbeeren und Vanilleeis

Menü 4 Gang : CHF 78

Menü 3 Gang : CHF 72 (Menü mit Vorspeise oder Suppe)

Dessertbuffet + CHF 8

Hochzeitstorte + CHF 6

Grapefruitsorbet als erfrischender Zwischengang + CHF 6

Frühlings - Menü 2

Salatbouquet mit Passionsfruchtdressing
Gebratene Black Tiger Riesenkrevetten

Spargelcremesuppe

Entrecôte am Stück gegart mit Bärlauchhollandaise
Kartoffelgratin mit Frühlingsgemüse

Panna Cotta mit Erdbeeren und Rhabarberkompott

Menü 4 Gang : CHF 78

Menü 3 Gang : CHF 72 (Menü mit Vorspeise oder Suppe)

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

Frühlings - Menü 3

Frühlingshaftes Salatbouquet mit Spargeln und Rohschinkenstreifen

Spinatcremesuppe mit Sesamgebäck

Lammcarrè im Kräutermantel und Rotweinjus
Kartoffelgnocchi und Ratatouille

Himbeermousse mit frischen Beeren

Menü 4 Gang : CHF 75

Menü 3 Gang : CHF 65 (Menü mit Vorspeise oder Suppe)

Dessertbuffet + CHF 8

Hochzeitstorte + CHF 6

Grapefruitsorbet als erfrischender Zwischengang + CHF 6

SOMMER

Sommer- Menü 1

Tomaten- Mango- Salat mit Riesenkrevetten

Basilikumcremesuppe

Kalbssteak mit Marsalajus
Steinpilz- Risotto, Gemüse

Passionsfruchttarte mit Schokoladensorbet und Erdbeeren

Menü 4 Gang : CHF 78

Menü 3 Gang : CHF 71 (Menü mit Salat ohne Krevetten oder Suppe)

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

Sommer- Menü 2

Geräucherter Lachs mit Senfsauce
Süss- Saurer Gurkensalat

Tomatencremesuppe mit Passionsfrucht

Entrecôte mit Rotweinschalotten
Rosmarinkartoffeln, Gemüse

Joghurteis mit Beeren

Menü 4 Gang : CHF 78

Menü 3 Gang : CHF 72 (Menü mit Vorspeise oder Suppe)

Dessertbuffet + CHF 8

Hochzeitstorte + CHF 6

Grapefruitsorbet als erfrischender Zwischengang + CHF 6

Sommer- Menü 3

Salatbouquet mit Melonen und Rohschinken

Kräuterschaumsuppe

Maispoulardenbrust mit Basilikumsauce
Mangoriso, Peppernigemüse

Erdbeermousse mit Frischen Beeren

Menü 4 Gang : CHF 66

Menü 3 Gang : CHF 56 (Menü mit Salat ohne Rohschinken oder Suppe)

Dessertbuffet + CHF 8

Hochzeitstorte + CHF 6

Grapefruitsorbet als erfrischender Zwischengang + CHF 6

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

HERBST/ WINTER

Herbst / Winter -Menü 1

Saisonaler Blattsalat mit Heublumenspeck, Orangen und Mandeln

Kürbiscremesuppe mit Amaranth- Pop

Kalbssteak Rotweinjus
Kartoffelmoussline, Gemüse

Pistazien- Brownie mit Mandarinsorbet und Gewürzclementinen

Menü 4 Gang : CHF 76

Menü 3 Gang : CHF 69 (Menü mit Vorspeise oder Suppe)

Dessertbuffet + CHF 8

Hochzeitstorte + CHF 6

Grapefruitsorbet als erfrischender Zwischengang + CHF 6

Herbst / Winter -Menü 2

Salatbouquet mit Riesenkrevetten und Süss- Saurem Kürbis

Selleriecremesuppe mit Trüffelöl

Rindsfilet mit Rotweinschalotten
Kartoffel- Kürbis- Küchlein, Saisonales Gemüse

Panna- Cotta mit Mandarinenkompott

Menü 4 Gang : CHF 84

Menü 3 Gang : CHF 75 (Menü mit Suppe)

Dessertbuffet + CHF 8

Hochzeitstorte + CHF 6

Grapefruitsorbet als erfrischender Zwischengang + CHF 6

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

Herbst / Winter -Menü 3

Salatbouquet mit Feigen, Trauben und Nüssen

Pastinakencremesuppe mit Rohschinken und Salbei

Maispoulardenbrust an Thymianjus
Risotto mit Sbrienz und Apfelwein
Gemüse

Vanille- Zimt- Parfait mit Zwetschgenkompott

Menü 4 Gang : CHF 66

Menü 3 Gang : CHF 56 (Menü mit Vorspeise oder Suppe)

Dessertbuffet + CHF 8

Hochzeitstorte + CHF 6

Grapefruitsorbet als erfrischender Zwischengang + CHF 6

Herbst / Winter -Menü 4

Nüsslisalat mit Entenbruststreifen und Orangen

Kastanien- Suppe mit Birnenwürfel

Lammkarree im Kräutermantel und Rotweinjus
Kartoffelgnocchi und Ratatouille

Zitronentarte mit Pistazieneis und exotischen Früchten

Menü 4 Gang : CHF 78

Menü 3 Gang : CHF 67 (Menü mit Vorspeise oder Suppe)

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

HOCHZEITSTORTE

Die Krönung beim Dessertbuffet. In aufwändiger Handarbeit auf Kundenwunsch hergestellt.

Präsentation auf Wagen, mit anschneiden vom Hochzeitspaar.
Richtpreis ca. CHF 16.50 / Person



Vacherin Glacetorte für Geburtstag

Hergestellt von unserer Hauskonditorei Heini.

Aroma : Vanille, Erdbeer, Merenque mit Rahm

Grösse : 12 Stück (Einheitsgrösse)

Verkaufspreis Laden CHF 47

Wilhelm Tell Servicepauschale / Person CHF 4.50

inklusive Tortenkerzen

Dekoration aus Schokolade. (Schokoladenscheibe mit Text)

- Text gemäss Ihrer Vorlage CHF 16
- Standarttext CHF 12 (Jahreszahl / Geburtstag etc.)



Erdbeer-Vacherin
Glacé-torte

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

BUFFETANGEBOT

AB 60 PERSONEN	85
AB 80 PERSONEN	75
AB 120 PERSONEN	70

1. STATION MITTELMEER

- Gemischte Blattsalate
- Gurken Salat
- Maissalat mit Bohnen und Pepperoni
- Randensalat mit Apfel
- Selleriesalat
- Tomaten Mozzarella Salat
- Mariniertes Gemüse mit Champignons
- Balsamicosauce und Schiffsdressing
- Brotcrôutons
- Gemischte Kerne
- Gehacktes Ei
- Schnittlauch
- Zwiebeln

AUF WUNSCH:

- Krevettencocktail 2.50
- Melonen mit Rohschinken 2.50
- Rauchlachs 2.50

- Partybrot mit persönlichem sujet 1.00

2. STATION USA

- BBQ Spareribs mit Maismischgemüse
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

3. STATION MEXIKO

- Fajitas mit pouletstreifen mit pepperoni und Mais
Avocadocreame, Sauerrahm und Eisbergsalat

WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

4. STATION INDONESIEN

- Pouletbrust mit Kurkuma- Kokossauce
Reis, Mischgemüse

5. STATION ITALIEN

- Penne mit 3 Saucen
(Al arrabiata, carbonara und Pesto)

6 STATION KARIBIK

- Exotischer Fruchtsalat
- Zitronengras Panna Cotta mit Mango
- Kokosnusseis
- Limettensorbet
- Schokoladenmousse mit Passionsfrucht

**Vegan ist auch
Lactosefrei**

/ Lactosefrei

Der Jahreszeit entsprechend bieten wir immer **vegetarische** und ein **veganes, laktosefreies** Menu an. **Vegetarische Gerichte** mit Milchprodukten wie Rahm, Käse, Milch sind auf der saisonal wechselnden Abendkarte ersichtlich.

Vegan & Lactosefrei

*Gerne machen wir
Ihnen einen
saisonalen Vorschlag
für Ihre Gesellschaft.*

VORSPEISEN.

Bunter Blattsalat mit Avocado oder Pilzen
Tomatenfächer mit Rucula an Balsamicodressing
Eisbergsalat mit Melonen an Fruchtdressing
Blattsalatnest mit Spargeln an Himbeerdressing (Frühling)
Fritto misto mit Soya-Mayonaise

SUPPEN

Karotten-Kokocreme
Tom-Ka gai / Gazpacho
Kürbis-/ Spargel- / Tomatensuppe

HAUPTGÄNGE

Tofu- / Kichererbsen-/ Bulgarburger mit Dip und grilliertes Gemüse
Pilzrisotto
Gemüsecurry mit Reis

DESSERT

Grillierte Ananas mit Vanilleeis
Frische Erdbeeren mit Vanilleis

Wir bitten Sie zu beachten, dass die oben gemachten Vorschläge nicht für Einzelpersonen gerechnet sind. Gerne machen wir Ihnen einen Vorschlag für die einzelnen Personen ihrer Gesellschaft.

