

Persönlich – herzlich – unvergesslich

**Erleben Sie unsere Gastlichkeit
und lassen sich verwöhnen.**



Menüvorschläge

APÉRO (AB 10 PERSONEN)

ARTOSPLATTE

Hobelkäse, Meiringer Brie, Alpkäse,
Schinken, Aufschnitt, Salami,
Essiggemüse, Butter, Zopf

130g/Person

17.50

TYPISCH OBERLAND

Gehobelter Alpkäse mit Zopf

je 100g

11.50

ASIATISCH

Frühlingsrollen Teryjakisauce
Couscoussalat mit Krevettenspiess
2 Gedämpfte Fleischbällchen
mit Sesamdipp

pro Person

15.00

SCHWEIZERISCH

Käsekuchen
Lauchkuchen
Wurstsalat od. Räucherforellenmousse

pro Person

15.00

ITALIENISCH

Toskanischer Brotsalat (Panzanella)
Mozzarellaspiess
Melone mit Tipo Parma Schinken

pro Person

15.00

SUPPEN

SALATE



Minestrone	12.00
Kraftbrühe mit Flädli	11.00
Weissweincremesuppe mit Trauben	13.00

Saisonsalat mit Croûtons und gehacktem Ei	11.00
Gemischter Salat	11.50
Caesar's Salat	13.50

VORSPEISEN



Italienische Antipasti (Mariniertes Gemüse, Salami, Mortadella, Tipo Prama Schinken, Pecorino) mit Focaccia

18.50

Käse-Mostbröcklitatar mit Nüssen, Trockenaprikosen und Toast

18.50

Schweizer Alpenlachs geräuchert aus dem Misox mit Lachskaviar, Meerrettich, Toast und Butter

25.00



HAUPTGÄNGE



«IMMER WIEDER GUET»

Roastbeef mit Bearnersauce Kartoffelkroketten Gemüsegar nitur	41.00
Schweinskarreebraten Kartoffelgratin Gemüsegar nitur	36.00
Zürcher Geschnetzeltes Rösti	41.00

«ZUM TEIL ANDERS»

Konfierter Alpenlachs aus dem Misox mit Edamame, Safranschaum und Kartoffelstampf	48.00
Asiatische Nudelpfanne* mit Gemüsestreifen und gebratener Entenbrust mit Sesam	36.00
Saltimbocca al Romana mit Zitronensauce Safranrisotto Gedämpfter Spinat mit Pinienkernen	41.00

*vegan möglich

VEGETARISCH

Risotto mit Pilzen*	23.00
Kichererbsen Curry mit Kokosmilch und Jasminreis (vegan)	23.00
Lasagne (vegan)	23.00
Kartoffelgulasch (vegan)	23.00

*vegan möglich





DESSERTS

Schwarzwäldertortenstück	8.50	Birnenkompott mit Tannenspitzlisorbet (vegan)	11.00
Choux mit Dulce de Leche (Windbeutel)	10.00	Orangenmousseline mit mariniertem Fenchel	14.00
Tiramisù klassisch oder mit saisonalen Früchten	12.00	Gemischtes Eis (2 Kugeln) mit Rahm	11.00
Exotikmousse auf Kokosbiscuit	12.00	Sorbet mit Schuss	14.00
Melonen-Verveine-Sorbet	14.00		

DEKLARATION / ALLERGENE

Grundsätzlich verarbeiten wir im Zentrum Artos wo möglich in der Schweiz produzierte Tierprodukte.

FLEISCH

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Fleischerzeugnisse	Schweiz / Italien
Ente	Frankreich

EIER

FrISChe Eier aus der Schweiz (Freilandhaltung)
Eiprodukte: EU (Freilandhaltung), hergestellt
in der Schweiz

FISCH

Lachs Schweiz
Weitere Fische: Fragen Sie unser Servicepersonal. Danke!

ALLERGENE INHALTSSTOFFE

Über allergene Inhaltsstoffe gibt Ihnen das
Servicepersonal gerne Auskunft.

**DER KÜCHENCHEF UND SEIN TEAM WÜNSCHEN
IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT.**

ANDREAS UNTERBERGER, KÜCHENCHEF

WISSENSWERTES

SAALKAPAZITÄT

Bis zu 150 Sitzplätze stehen im Speisesaal zur Verfügung.

Wir beraten Sie über andere Möglichkeiten ebenso wie über die Tischanordnung.

TISCHDEKORATION

Kostenlos erstellen wir Ihnen eine einfache saisonale Tischdekoration. Besondere Wünsche geben wir dem Floristen weiter, der Ihnen gerne ein Angebot unterbreitet. Natürlich dürfen Sie Arrangements und Tischkarten selber mitbringen.

MENÜWAHL/ GETRÄNKE

Es ist möglich, Vorspeisen, Beilagen und Desserts aus den einzelnen Menüs auszutauschen. Wir behalten uns jedoch eine allfällige Preisanpassung vor. Für ganz besondere Anlässe stellt Ihnen unser Küchenchef gerne ein mehrgängiges, festliches Menü zusammen.

Neben dem Hauptgericht ist auch eine vegetarische Variante möglich.

PARKPLATZ

Wir verfügen über genügend gebührenpflichtige Parkplätze in der Tiefgarage und Parkplatz.

HOTELZIMMER

Gerne reservieren wir für Sie ein Hotelzimmer. Die Benützung unserer Wellnessoase ist im Zimmerpreis inbegriffen.

BEZAHLUNG UND PREISE

Nach dem Anlass senden wir Ihnen eine Gesamtrechnung zu. Die Preise verstehen sich inkl. MWST in Schweizer Franken.

ANNULLIERUNGSKOSTEN

Bei einer vollständigen Absage ab 5 Tagen vor dem Anlass müssen wir Ihnen 50% des Gesamtbetrages (Menüpreis mal Anzahl Personen) verrechnen. Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und somit ausschlaggebend für die Rechnungsstellung von 100%.

WIR FREUEN UNS, SIE UND IHRE GÄSTE BEI UNS IM ZENTRUM ARTOS BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN. ES LIEGT UNS VIEL DARAN, IHNEN EINEN FREUNDLICHEN UND GEPFLEGTEN SERVICE ZU BIETEN. FÜR FRAGEN STEHEN WIR IHNEN GERNE ZUR VERFÜGUNG UND ES FREUT UNS, SIE PERSÖNLICH KENNENZULERNEN.

LEIDMAHL

ARTOSPLATTE

Hobelkäse, Meiringer Brie, Alpkäse, 17.50
Schinken, Aufschnitt, Salami,
Essiggemüse, Butter, Zopf

Pouletgeschnetztes 22.50
Kartoffelstock
Erbsli und Rüepli

Heisser Schinken 22.50
Kartoffelsalat

Vegi Geschnetztes 20.50
Kartoffelstock
Erbsli und Rüepli

Oder individuelle Wünsche des Gastes