



# BANKETT



*Gasthof Gyrenbad*



---

8488 Turbenthal | 052 385 15 66  
info@gyrenbad.ch | gyrenbad.ch



## APÉRO, SUPPEN & SALATE

### APÉRO

Kleine verschiedene Canapés:

Schinken, Gruyère, Lattich, Mascarpone	5.00
Gruyère, Lattich, Tomate, Oliven-Pesto	5.00

Tunasaku-Tartar auf Vollkornbrot mit Kräuteröl	5.00
Filoteig gefüllt mit Spinat und Kräuter	5.00
Maccarron gefüllt mit Ziegenkäse und Feige	5.00
Bao Buns (sautiertes Poulet – Korean Sauce – Gemüse-Julienne)	5.00
Bao Buns (Aioli – wilder Brokkoli – Rotkraut – Karotten)	5.00
Mini-Burger mit karamellisierten Zwiebeln und Tomate	5.00
Briochebrot mit Limousin-Tartar	5.00
Briochebrot mit Roastbeef und pikanter Tomatensauce	5.00
Frittierter Lauch auf Frischkäse mit Vollkornbrot	5.00
Zucchini-Kugeln auf Peperoni-Coulis	5.00
Lollipop mit Frischkäse und Pistazie	5.00
Frage Sie nach unseren weiteren saisonalen Variationen	auf Anfrage

### SUPPEN

Weisse Spargelcrèmesuppe	12.50
Kalte Melonensuppe mit Minze (Mojito)	13.00
Frage Sie nach unseren weiteren saisonalen Variationen	auf Anfrage

### SALATE

Gebackener Feta-Käse mit Mango-Chutney	14.00
Stracciatella-Burrata mit Sesamkringel, Mesclunsalat und Spargel	17.00
Wassermelonensalat mit Fetamousse, Minzen-Gel und Pane Carasau	17.00
Zucchini-Donuts mit Joghurt-Sauce und Paprika-Coulis	24.00



## HAUPTGERICHTE

Alle unsere Fleischgerichte werden auf dem Holzkohlegrill zubereitet.

### VOM SCHWEIN

T-Bone Steak	30.50
Entrecôte	32.00

### VOM RIND

Rindsfilet	150g. 45.00 / 220g. 52.00
Steak de bœuf	200g. 45.00 / 300g. 55.00

### VOM LAMM

Lamm-Nierstück	42.00
Lamm-T-Bone Steak (4 Stück)	39.00

### VOM KALB

Kalbsbraten aus dem Ofen	48.00
Kalbsfilet	auf Anfrage

### POULET

Poulet-Paillard auf Kräuter-Salat und Cherrytomaten	35.00
---	-------

### FISCH

Forelle mit Spargeln und Sauce Hollandaise	36.50
--	-------

### VEGETARISCH

Spinat-Pinienküchlein mit Spinatblattsalat, Käse und Kräuterdressing	25.00
Spargel Wellington mit Pilz-Farce an vegetarischem Jus	38.00

Preise exklusiv Beilage/n



## HOCHGENUSS ZUM SCHLUSS

### DESSERTBUFFET «GYRENBAD» À DISCRÉTION AB 15 PERSONEN pro Person

Gebrannte Crème, hausgemachte Caramelköpfl, vier verschiedene Glacé, Meringues, Schlagrahm, saisonale Früchteplatte, saisonales Früchtemousse, Erdbeeren im Frühjahr / Sommer, saisonales Früchtekompott, Vermicelle im Herbst / Winter

18.50

## WEINE

Verlangen Sie unsere Weinkarte oder lassen Sie sich von uns beraten.

## INDIVIDUELLER GENUSS

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammen. Wir beraten Sie gern.



## FEIERN HINTER HISTORISCHEN MAUERN

Wir freuen uns, Ihnen einige Ideen aus unserem Bankettbereich überreichen zu dürfen. Selbstverständlich erstellen wir Ihnen ein komplett individuelles Angebot nach Ihren Wünschen. Gerne sind wir für Sie da und begleiten Sie in der Planung Ihres Anlasses. Um die Organisation Ihres Anlasses zu erleichtern, haben wir für Sie folgende Informationen zusammengestellt:

- Für die Bereitstellung, Tischwäsche und Reinigung des Saales verrechnen wir eine Pauschale von CHF 200.–.
- Damit wir für Sie Zeit haben, bitten wir Sie, einen Termin für die Menübesprechung zu vereinbaren.
- Die aufgeführten Menüs servieren wir ab 10 Personen.
- Pro Gesellschaft kann grundsätzlich nur ein einheitliches Menü bestellt werden.
- Bitte teilen Sie uns Ihre Menüwahl 4 Wochen vor dem Anlass mit.
- Wir bitten Sie, uns 3 Tage vor Ihrem Anlass die verbindliche Personenzahl mitzuteilen.
- Kurzfristige Änderungen (24 Stunden vor dem Anlass oder vor Ort) werden zusätzlich verrechnet.
- Kindermenüs für Kinder bis 12 Jahre servieren wir gerne nach Wunsch. Lassen Sie sich beraten.
- Betreffend Tischplan sind wir offen für Ihre Wünsche, sofern sie im Bereich unserer Möglichkeiten liegen.
- Gerne können Sie Ihr Dessert vom Konditor Ihres Vertrauens liefern lassen, Tellergeld CHF 6.– pro Person.
- Falls Sie einen eigenen Wein mitbringen möchten, berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.– pro 0.75L Flasche, CHF 70.– pro Magnum-Flasche.
- Ab 24.00 Uhr verrechnen wir für eine Verlängerung pauschal CHF 200.– und pro Mitarbeiter CHF 50.– / Stunde.
- Falls der Mindestumsatz pro Saal von CHF 1400.– nicht erreicht wird, verrechnen wir die Differenz.
- Grundsätzlich können die Banketträume tagsüber nur bis ca. 17.00 Uhr reserviert werden.

### **Annullationsbedingungen**

7 Tage vor dem Anlass	50% des Preises
3 Tage vor dem Anlass	75% des Preises
0 bis 2 Tage vor dem Anlass	100% des Preises



# DER GASTHOF GYRENBAD

In unseren prächtigen Sälen können Sie rauschende Feste und stilvolle, elegante Anlässe feiern. Ob Hochzeit, Familienfeier oder Firmenanlass – in unseren Sälen fühlen sich bis zu 100 Personen wohl. Unvergessliche Stunden sind auch im Feuerkeller garantiert. Für 40 Personen bietet der Feuerkeller ein aussergewöhnliches Erlebnis bspw. bei einem Grillplausch auf offenem Feuer.



## DAMENSALON

Unser gediegener Damensalon empfiehlt sich für Anlässe mit bis zu 8 Personen oder für einen festlichen Steh-Apéro mit bis zu 15 Personen.

## GROSSZÜGIGE GASTSTUBEN

Charmante und helle Gaststuben bieten Ihnen den schönsten Rahmen zum Wohlfühlen und Geniessen.



## SEMINARRAUM

Die wohltuende und ungezwungene Atmosphäre des Gasthofs Gyrenbad ist der geeignete Rahmen für Seminare und Tagungen. Beamer, Flipchart und Pinnwand stehen Ihnen zur Verfügung.

## ZIMMER

In unseren ruhigen, komfortablen sieben Zimmern mit zwölf Betten sind erholsame Momente und Nächte so gut wie sicher. Alle Zimmer verfügen über ein Bad, TV, Telefon und WLAN.

## TERRASSE

An warmen Tagen lädt unsere Terrasse zum Geniessen ein. Der traumhafte Garten befindet sich an einmaliger Lage und ist wohl einer der schönsten in der ganzen Region.



## GUTSCHEINE

Für unser gesamtes Angebot sind Geschenkgutscheine erhältlich.



swiss  
historic  
hotels