

BANKETT



SWISS LOCATION AWARD® BY EVENTLOKALE.CH
2025
AUSGEZEICHNET

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
Käse, Lattich, Tomate, Oliven-Pesto	5.00
Maccarron gefüllt mit Ziegenkäse und Feige	5.00
Bao Buns (Chorizo – Gemüsejulienne – Sauerrahmsauce)	6.00
Bao Buns (Aioli – wilder Brokkoli – Rotkraut – Karotten)	6.00
Mini-Burger mit karamellisierten Zwiebeln und Tomate	5.00
Briochebrot mit Roastbeef und pikanter Tomatensauce	5.00
Frittierter Lauch auf Frischkäse mit Vollkornbrot	5.00
Lollipop mit Frischkäse und Pistazie	5.00
Kalbstatar mit lauwarmer Haselnusscrème	7.00
Grilierter Tuna Saku (Thunfisch) mit Avocado-Hummus, Croûtons, Pfifferlinge	6.00
Lachs-Sashimi mariniert auf Briochebrot	6.00

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Gruyère und überbackenen Baguettescheiben	14.00
Kürbissuppe-Brunoise, knuspriger Parmaschinken, Basilikumöl	14.00

VORSPEISE

Fenchelsalat, Avocado, Spinat mit Kalamansi-Dressing und Parmesan	14.00
Grillierte Steinpilze und Wildkräutersalat	14.00



HAUPTGERICHTE

Alle unsere Fleischgereichte werden auf dem Holzkohlegrill zubereitet.

VOM SCHWEIN

T-Bone Steak	30.50
Entrecôte	32.00

VOM RIND

Rindsfilet	150g. 48.00 / 220g. 58.00
Steak de bœuf	200g. 45.00 / 300g. 55.00
Rib-Eye-Steak 250g.	42.00

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

Pouletrouladen gefüllt mit Frischkäse, Trüffelpaste und Blumenkohlpüree	38.00

FISCH

Seezunge-Filet, Weisswein-Risotto, wilder Brokkoli, Mandelsplitter	37.00

VEGETARISCH

Tagliarini mit Basilikumpesto, Zucchiniblüten, Pecorino Sardo	31.00
Filoteig gefüllt mit Fetakäse, Tomaten, Peperoni, Sesam und Kräutersalat	29.00
Kürbis-Tortelloni mit Espressoschaum und Haselnüssen	29.00

Preise exklusiv Beilage/n: Pommes Frites klein 5.00 / 7.50 | Gemüse klein 6.00 / 8.00 | Spätzli klein 6.00 / 8.00 | Butter-Rösti 9.00 (pro Portion)



HOCHGENUSS ZUM SCHLUSS

Gerne stellen wir Ihr Dessert individuell und saisonal nach Ihren Wünschen zusammen

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.

Genauere Informationen zu den enthaltenen Allergenen erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Preisänderungen vorbehalten. Preise pro Person in CHF und inkl. MwSt.



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

Gasthof Gyrenbad AG
Girenbadstrasse 133
8488 Gyrenbad ob Turbenthal
052 385 15 66
info@gyrenbad.ch









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 Wohlsein 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