



# *Bankett – Charte*

*Ässe ond Trinke*

## *Kulinarisches Vorwort*

Herzlich Willkommen  
es ist schön, Sie bei uns zu haben.

Wir bieten eine kleine Auswahl an Gerichten.  
Die auserlesenen Produkte werden frisch und mit viel Liebe zubereitet,  
kommen ehrlich und schnörkellos daher und sind, wenn immer möglich,  
regional bezogen.

Wir hoffen, Sie mit neuen Kombinationen zu überraschen  
und mit unseren beliebten Klassikern zu verwöhnen.

Die folgenden Bankettmenüs sind als Vorschläge und Anregung gedacht  
und können ab 10 Personen einheitlich bestellt werden.

Gerne gehen wir in einem persönlichen Gespräch  
auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche ein.

Wir wünschen Ihnen  
genussvolle Stunden in unserem  
Restaurant Zopfmat.

Ihr Gastronomie – Team  
Restaurant Zopfmat

## APERÖ

---

ÖPPIS CHLIIS	2.-
Marinierte Oliven und Salzmandeln	
FLEISCHLOS	13.-
Gemüsesticks mit pikanten Saucen	
Napfkräuterfrischkäse im Tartelette	
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	
Cocktailtomaten-Mozzarellasalat im Gläsli	
MEDITERRAN	13.-
Tomatencrostini	
Spanische Melone und Rohschinken im Glas	
Spinattortelloni im Löffel	
Hausgemachtes Foccachia-Brot	
ASIATISCH	15.-
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse und Poulet	
Fleischbällchen mit pikanten Saucen	
Poulet-Satay Spiessli mit Erdnussbuttersauce	
Kokossuppe mit Zitronengras	
US DE NÖCHI	15.-
Schinkengipfeli	
Käseküchlein	
Blätterteiggebäck mit Käse, Mohn und Kümmel	
Trockenfleisch vom Trüllental	
Sbrinz mit Aceto Balsamico	
CANAPÉS*	
Schinken	4.-
Salami	4.-
Ei	4.-
Geräucherte Forelle vom Mühletal	4.50
Rauchlachs	4.50
Rinds-Tatar	4.50
*Die Preise sind pro Toastscheibe berechnet	

Preise verstehen sich pro Arrangements p. Person.

## *VORSPIIS*

---

Bunter Blattsalat Kernen – Sprossen – Hausdressing	8.-
Gemischter Salat Croûtons – Kräuter – Hausdressing	10.-
Zopfmattsalat Pouletstreifen – Mango – Koriander	14.-
Gemüsehobel Sbrinz – Balsamico – Olivenöl	14.-
Vitello Tonnato Kalbfleisch – Thunfisch – Sakura	19.-
Hausmarinierte Graved-Forelle vom Mühletal Honig – Senf – Salatbouquet	18.-
Rauchforelle vom Mühletal Schlosseren Meerrettich – Kapern – Toast	18.-

## *SOPPE*

---

Tagessuppe	5.-
Kraftbrühe Sherry – Schnittlauch – Einlage	8.-
Weissweinsuppe Trockenfleisch – Rahm – Brotchips	12.-
Heusuppe Napfheu – Kräuter – Speckchips	12.-
Currysuppe Kokos – Apfel – Zitronengras	7.-

## *HOUPGTANG FLEISCH*

---

Schweinskarree Pilzrahmsauce – Hausgemachte Spätzli – Marktgemüse	22.-
Schweinshals Zwetschgen – Kroketten – Gemüsebouquet	21.-
Piccata Milanese vom Schwein Käse – Tomatenspaghetti – Zucchetti	23.-
Kalbs Chügelipastetli Champignons – Pommes frites – Marktgemüse	18.-
Kalbshohrücken Napfhonig – Dauphine Kartoffeln – Gemüsebouquet	39.-
Kalbsschulter Rosmarinjus – Butternudeln – Marktgemüse	32.-
Suure Mocke vom Dagmerseller Rind Rotwein – Kartoffelstock – Marktgemüse	29.-
Rindsfiletmedaillon Rotweinjus – Kartoffelgratin – Gemüsebouquet	45.-
Stroganow Rindfleischwürfel – Kartoffelstock – Marktgemüse	22.-
Lammkarree Provence Kräuter – Neue Kartoffeln – Ofengemüse	35.-
Pouletsupreme Jus – Risotto – Marktgemüse	28.-

## *HOUPGTANG VEGETARISCH*

---

Zucchetti-Piccata Tomaten – Spaghetti – Käse	18.-
Penne-Töpfli Gemüse – Frischkäse – Rucola	17.-
Gemüsestroganow Paprika – Reis – Sauerrahm	18.-

## *HOUPGTANG FISCH*

---

Forellenfilet vom Mühletal gebraten Kräuterkruste – Weissweinsteinrisotto – Blattspinat	28.-
Lachssteak grilliert Limettenbutter – Baked Potatoes – Pepronata	27.-
Saiblingsfilet pochiert Prosecco – Wildreis – Broccoli	31.-

## *FÖR ZWÖSCHEÖRE*

---

Fleischplatte Schinken – Salami – Rohessspeck	15.-
Fleisch-Käseplatte Schinken – Salami – Trockenfleisch – regionaler Käse	15.-
Käseplatte Regionaler Käse – Birnenbrot – Garnitur	15.-
Fruchtwähe mit Schlagrahm	6.-

## ÖPIS SÜESSES

---

Ringliparfait Willisauerringeli – Likör – Himbeer	12.-
Meringues Glace Vanille – Erdbeeren – Rahm	8.-
Lavaküchlein Schokolade – Vanilleglace – Honigwaben	11.-
Mousse “black and white” Schokolade – Hippe – Waldbeeren	11.-
Panna Cotta Vanille – Himbeeren – Rahm	9.-
Diverse Torten nach Absprache	

## Z'TRINKE

---

Kaffee creme	4.20
Espresso	4.20
Doppelter Espresso	4.80
Schale	4.20
Cappuccino	4.80
Latte Macchiato	5.20
Kaffee Träsch, Kirsch, Zwetschgen, Halb-Halb	5.50
Zopfmatte Kaffi	6.50
Tee, div. Sorten	4.20
Apfel-, Orangen- und Waldbeerpunsch	4.20

	2 dl	3 dl	5 dl	1 lt	1,5 lt
Milch kalt oder warm	2.20	3.30			
Ovomaltine/Schokolade kalt		4.50			
Ovomaltine/Schokolade warm	4.20				
Willisauer-Hahnenwasser	1.-	1.50	2.50	3.50	
Knutwiler Mineralwasser, Citro, Ice Tea	2.80	3.80	4.50	6.50	
Rivella rot/blau, Süssmost, Sinalco					
Coca Cola, Coca Cola Zero	2.80	3.80	4.50		7.-
Orangensaft	2.80	3.80	4.50	8.-	
Sirup für Kinder	offeriert				
Redbull 25cl	3.50				
Tonic Water	4.50				
Ramseier Suure Moscht 49cl, 4 Vol.%	5.50				
Ramseier Suure Moscht 49cl, alkoholfrei	5.20				
Eichhof Lager Bier 33cl, 4.8 Vol.%	5.-				
Eichhof Lager Bier 33cl, alkoholfrei	4.70				

## ZOM APÉRO

---

	2dl
Prosecco 11 Vol %	9.50
Weisswein gespritzt 6.4 Vol. %	8.50
Hugo 11 Vol %	9.50
Aperol Spritz 11 Vol %	9.50
Campari Orange 3.8 Vol. %	9.50
Cynar Cola 2.8 Vol. %	9.50
Cynar Tonic 2.8 Vol. %	9.50

## SITewÄGELI

---

	2cl
Grappa 40 Vol. %	6.80
Alte Zwetschgen 42 Vol %	6.80

## WYCHARTE

---

Weissweine offen	1dl	2dl	3dl
Johannisberg L'Alizé, Schweiz, Wallis, 12.9 Vol. %	4.50	9.-	13.50

### Rotweine offen

Castillo Perelada Reserva 5 Fincas Spanien, Ampurdàn, 14 Vol. %	5.40	10.80	16.20
--	------	-------	-------

### Weissweine

Capitani Irpinia Falanghina Clarum Italien, Kampanien, 13 Vol. %		5dl	7.5dl
			26.50
Johannisberg L'Alizé, Schweiz, Wallis, 12.9 Vol. %		21.50	31.50

### Rotweine

Primoris Rouge Assemblage Schweiz, Wallis, 13.1. Vol. %	18.7cl	5dl	7.5dl
	5.-	19.50	
Rioja Gran Dominio Spanien, Rioja, 13.5 Vol. %		19.50	
Castillo Perelada Reserva 5 Fincas Spanien, Ampurdàn, 14 Vol. %			37.50
Primitivo di Manduria Cigno Moro Italien, Apulien, 14.5 Vol. %			34.50

Haben Sie einen speziellen Wunsch?

Wir geben unser Bestes und besorgen nach Möglichkeit Ihren Lieblingswein.

Gerne dürfen Sie natürlich auch Ihre Weine oder sonstigen Getränke selber mitbringen. Dafür berechnen wir Ihnen ein Zapfengeld für unsere Dienstleistung von Service und Material.

Zapfengeld pro Flasche (alkoholische Getränke)	10.00
Zapfengeld pro Flasche (alkoholfreie Getränke)	5.00

Bei Eigenkonsum von Getränken durch Bewohnende (ohne Gäste) wird kein Zapfengeld verrechnet.