

Bankett- Dokumentation

Stand: 2021

HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Hans & Heidi

Sie planen einen Anlass? Wir sind Ihr kompetenter Partner für gelungene Feste.

Mit viel Herz und Engagement unterstützen wir Sie bei der Planung, Organisation und Umsetzung Ihres Anlasses und tragen Sorge, dass Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Wichtig ist eine rechtzeitige Reservation und Planung. In einem persönlichen Gespräch können wir Ihre Wünsche und deren Umsetzung besprechen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:

HANS & HEIDI

Marc Kilchenmann / Leiter Gastronomie

Fabrice Horat / Küchenchef

056 619 51 11

sieundwir@hansundheidi.ch

Qualität

Wir arbeiten mit Frischprodukten, berücksichtigen regionale Lieferanten und planen unsere Angebote nach saisonalen Gegebenheiten.

Wir zeigen Transparenz und Ehrlichkeit mit unseren Produkten und Speisen.

Darauf sind wir stolz

HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Allergien

Gerne berücksichtigen Wünsche für Allergiker, einfach bei der Menübesprechung erwähnen und wir finden das Richtige für jeden Geschmack.

Bankettangebot

Auf den folgenden Seiten finden Sie Ideen für Ihre Menüzusammenstellung. Dazu haben wir auch ein paar Menüformeln zu verschiedenen Budgets für Sie zusammengestellt. Die Preise sind kalkuliert für Anlässe ab 10 Personen. Für Kinder bis 11 Jahre, verrechnen wir den halben Preis des vorbestellten Menüs der Erwachsenen oder Sie können ein spezielles, angepasstes Kindermenü vorbestellen.

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer von 7.7%

Übersicht

Aperitif	S. 4
Aperitif-Zusammenstellungen	S. 9
Einzelne Menükompositionen	S. 10
Süssspeisen	S. 18
Menüzusammenstellungen	S. 19



Aperitif

Kanapees:

Rindstartar	Stk.	CHF 3
Lachstartar	Stk.	CHF 3
Rauchlachs	Stk.	CHF 3
Bündner-Fleisch	Stk.	CHF 3
Rohschinken	Stk.	CHF 3
Brie mit Trauben	Stk.	CHF 3
Hinterschinken	Stk.	CHF 2.50
Salami	Stk.	CHF 2.50
Eiermasse	Stk.	CHF 2.50
Thon-Mousse	Stk.	CHF 2.50

Bruschette:

mit Tomatenwürfeln	Stk.	CHF 3
mit Oliventapenade	Stk.	CHF 3

Salat im Glas:

Poulet-Curry-Salat	Stk.	CHF 4
Siedfleisch-Salat	Stk.	CHF 3.80
Nizza-Salat (Thunfisch)	Stk.	CHF 3.80
Wurst-Käse-Salat	Stk.	CHF 4
Crevetten-Cocktail	Stk.	CHF 4.50
Maissalat mit Peperoni (Vegi)	Stk.	CHF 3.20
Rüebli-Salat mit Haselnüssen (Vegi)	Stk.	CHF 3.20
Gurkensalat mit Dill (Vegi)	Stk.	CHF 3.20
Selleriesalat mit Apfelwürfeln (Vegi)	Stk.	CHF 3.20
Weisskohlsalat mit Kümmel und Speck	Stk.	CHF 3.50



Diverse Kreationen:

Mini Tartelette mit Frischkäse (Vegi)	Stk.	CHF 3
Mini Tartelette mit Gemüsetartar (Vegi)	Stk.	CHF 3
Mini Tartelette mit Rauchlachstartar	Stk.	CHF 3.20
Mini Tartelette mit Rauchforellentartar	Stk.	CHF 3.20
Grissini mit Rohschinken oder Bündlerfleisch	Stk.	CHF 3.20
Gemügesticks mit Dip (Vegi)	p.P.	CHF 5
Oliven und Sbrinzwürfel	p.P.	CHF 3
Tomaten-Mozzarella Spiessli	Stk.	CHF 3
Mini Bagel mit Rauchlachs	Stk.	CHF 3.50
Mini Bagel mit Frischkäse und Sprossen(Vegi)	Stk.	CHF 3

Mini Sandwiches je 56 Stk:

Mini Sandwiches (Schinken, Salami, Käse, usw.)	CHF 56
Mini Sandwiches „Deluxe“ (Lachs, Rohschinken, usw.)	CHF 59

Auf dem Löffel serviert:

Rauchlachsroulade	Stk.	CHF 3.80
Crevetten-Cocktail	Stk.	CHF 3.80
Roastbeef und Selleriestroh	Stk.	CHF 3.80
Fleisch-Pastete und Waldorfsalat	Stk.	CHF 3.80
Vitello tonnato	Stk.	CHF 3.80

HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Suppen im Glas:

Tomatencrèmesuppe	CHF 3
Gazpacho	CHF 3
Aargauer Rüebli-Suppe	CHF 3
Bündner Gerstensuppe	CHF 3.50
Aargauer Weinsuppe	CHF 3.50
Maiscrèmesuppe	CHF 3
Rindskraftbrühe mit Flädli oder mit Kalbfleisch-Pistazien-Klösschen	CHF 3.50 CHF 3.50
Mediterrane Gemüsecrèmesuppe	CHF 3
Wohler-Rahmsuppe mit Gemüse und Tessiner Rohschinken	CHF 3.50

Je nach Saison können wir auch diese Suppen anbieten
Bärlauch, Spargel etc. fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.



HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Warme Aperitif-Happen:

Schinkengipfeli	Stk.	CHF 3
Mini Chäschüechli	Stk.	CHF 3
Mini Quiche-Lorraine	Stk.	CHF 3
Mini Lachs-Quiche	Stk.	CHF 3.50
Mini-Frühlingsrollen	Stk.	CHF 3
Pizzaschnecke mit Seranoschinken	Stk.	CHF 3
Muffin mit Oliven, Parmesan und Seranoschinken	Stk.	CHF 3
Crevetten im Knuspermantel	Stk.	CHF 3.50
Gemüse-Samoas	Stk.	CHF 3
Mini Meatballs mit Dipp-Sauce	Stk.	CHF 3.50
Poulet-Teriaki-Spiessli	Stk.	CHF 3.50
Poule-Satay-Spiessli	Stk.	CHF 3.50
Pouletflügeli	Stk.	CHF 3.50
Pouletinnenfilet-Knusperli im Sesammantel	Stk.	CHF 3.50



HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Flyings:

Hörnli mit Gehacktem	CHF 4.50
Äpler-Makronen mit oder ohne Cervelat und Röstzwiebeln	CHF 4.50
Rösti mit Cipolata und Zwiebelsauce	CHF 4.50
Mini Hamburger	CHF 4.50
Reis mit Poulet- oder Gemüsecurry	CHF 4.50
Luzerner Chügelipastetli mit Kalbsbrät und Reis	CHF 4.00
Zanderfilet mit Safransauce und Reis	CHF 5.00
Forellen-Knusperli mit Rahmspinat	CHF 4.50
Rauchwurstli auf Rahmlauch mit Kartoffeln	CHF 4.00
Asiatische Gemüsenudeln mit Frühlingsrolle	CHF 4.00
Thai-Curry: Rot, Grün oder Paneng mit Poulet oder Tofu mit Reis	CHF 4.50



HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Apéritif-Arrangements ab 30 Personen

Hans & Heidi Apéro „Classic“:

**pro Person
CHF 15**

Schinkengipfeli
Chäschüechli
Gemüsesticks mit Dip
Grissini mit Schinken
Kanapees mit Rindstartar und Rauchlachs

Hans & Heidis kalte Platte

**pro Person
CHF 22**

Bündnerfleisch
Bündner Rohschinken
Salsiz
Rohspeck
Käse
Garnitur

Hans & Heidi Apéro „Medium“

**pro Person
CHF 25**

Poulet-Satay-Spiessli
Meatballs mit Dip
Mini Quiche Lorraine
Mini Lachs-Quiche
Gefüllte Tomate mit Thon-Mousse
Gefüllte Gurken mit Hüttenkäse
Tomate-Mozzarella-Spiessli
Poulet-Curry-Salat im Glas
Kanapees mit Rindstartar und Rauchlachs

HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Hans & Heidi Apéro „Large“

**pro Person
CHF 30**

Poulet-Satay-Spiessli
Meatballs mit Dip
Mini Quiche-Lorraine
Mini Lachs-Quiche
Muffins mit Seranoschinken und Parmesan
Schinkengipfeli
Pizzaschnecke
Gefüllte Tomate mit Thon-Mousse
Gefüllte Gurken mit Hüttenkäse
Tomate-Mozzarella-Spiessli
Poulet-Curry-Salat im Glas
Crevetten-Cocktail im Glas
Kanapees mit Rindstartar und Rauchlachs

Hans & Heidis Apéro „Very Large“

**pro Person
CHF 35**

Tomate-Mozzarella-Spiessli
Käse-Trauben Spiessli
Poulet-Curry-Salat im Glas
Crevetten-Cocktail im Glas
Canapés mit Rindstartar und Rauchlachs
Poulet-Satay-Spiessli
Meatballs mit Dip
Mini Quiche Lorraine und Lachs-Quiche
Mini Chäschüechli und Schinkengipfeli
Gehacktes mit Hörnli im Glas
Weissweinsuppe im Glas
Mini Cremeschnitte
Mini Linzerschnitte
Gebrante Creme im Glas

HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Einzelne Menükompositionen

Suppen

Bünzthaler Ruebli-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch	CHF 8
Wohler Rahmsuppe mit Gemüse und Tessiner Schinken	CHF 9
Tomatencoulis mit Kräuterpesto und Rahmhaube	CHF 9
Knoblicremesuppe mit Kräutern	CHF 9
Knoblicremesuppe im Brot	CHF 11
Bärlauchschaumsuppe mit Rauchlachs (saisonal)	CHF 9
Aargauer Weissweinsuppe mit Trauben	CHF 10
Kraftbrühe mit Flädli	CHF 10
Kraftbrühe mit Kalbfleisch-Klösschen	CHF 11
Bouillon mit Ei	CHF 9
Bouillon mit Gemüsestreifen und Sherry	CHF 9
Maiscremesuppe mit gerösteten Pinienkernen und Speck-Chips	CHF 10
Gazpacho mit Gemüse-Brunoise und Knoblicroutons (saisonal)	CHF 9
Kartoffelcappuccino mit Kräuterschaum	CHF 9
Melonen-Kaltschale mit Portwein (saisonal)	CHF 11



Salate

Bunte Blattsalate mit gerösteten Kernen	CHF 8.50
Farbenfrohe angemachte Salate mit Salatbukett	CHF 9.50
Salatbuffet mit 8 verschiedenen Salaten und zwei Saucen	CHF 9.50
Salatbuffet mit 8 verschiedenen Salaten, Tomate Mozzarella	CHF 14.50
Antipasti Gemüse, Oliven und Parmesan	CHF 18.50
Nüsslisalat mit Speck, Croutons und Ei	CHF 12
Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Basilikum und Balsamico	CHF 14
Marktsalat mit Tête de Moine Käserosen, Trauben und Baumüssen	CHF 17
Duett vom hausgemachten Graved und geräucherten Lachs mit Apfel-Curry-Spuma und Toast	CHF 16
Zweifarbige Melonen mit Bündner Rohschinken	CHF 19
Rauchlachstrilogie Rauchlachstiramisu, Rauchlachstartar und ein Lachsravioli an Safransauce	CHF 18
Bunter Blattsalat mit gebratener Kaninchenleber oder Kalbsleber Saison-Salate mit gebratenen Riesenkrevetten und Kräuter	CHF 18



Warme Vorspeisen:

Gebratenes Zanderfilet mit Wohler Kartoffelstroh und Lauch-Fondue	CHF 19
Rindfleisch-Ravioli mit sautierten Riesenkrevetten	CHF 21
Trüffelravioli mit brauner Butter und Parmesan	CHF 19
Gefülltes Blätterteigkissen mit sämigem Pilzragout und Junggemüse	CHF 18
Malfatti-Parmesan-Klösschen auf Tomaten-Carpaccio und Rucola	CHF 18

Erfrischungen für Zwischendurch:

Waldbeeren-Sorbet mit Cassis Likör	CHF 9.50
Weichselkirschen-Sorbet	CHF 9.50
Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa	CHF 9.50
Holunderblüten-Sorbet mit Prosecco	CHF 9.50
Zitronen-Sorbet mit Wodka	CHF 9.50



HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Vegetarische Gerichte:

Gemüse-Muffin auf Tomatencoulis mit Sauerrahmdip	CHF 24
Tofu-Nuss-Hackbraten mit Champignonscreme Kartoffelstampf und Saisongemüse	CHF 26
Gebackene Ofentomaten gefüllt mit mediterranem Reis	CHF 24
Gemüselasagne mit Tomatensauce	CHF 23
Zucchetti-Piccata mit Tomatenragout und Bandnudeln	CHF 24
Sesam-Crêpes mit Waldpilzfüllung und Gemüse	CHF 24
Rotes Thaicurry mit Gemüse geräucherten Tofu-Würfeln und Jasmin-Reis	CHF 24
Sämiges Parmesan-Risotto mit Gemüsechips	CHF 23
Gemüse-Körner-Tätschli mit Champignonscremesauce Kartoffelstampf und Gemüse	CHF 25

Diese Gerichte sind auch als Vorspeise erhältlich

HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Hauptgerichte vom Schwein:

Aargauer Braten vom Hals gespickt mit Zwetschgen serviert mit kräftigem Rosmarinjus	CHF 29
Braten vom Hals mit reduzierter Bratensauce	CHF 29
Rücken mit Kräuterjus	CHF 38
Rosa gebratenes Filet mit Calvadosauce	CHF 42
Medaillons vom Filet mit grüner Pfeffersauce	CHF 42
Piccata mit Marsalasauc	CHF 30
Paniertes Schnitzel im Butterschaum gebraten	CHF 28
Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse	CHF 32
Rückensteak mit rassisger, grüner Pfeffersauce	CHF 35
Geschnetzeltes mit sämiger Champignonrahmsauce	CHF 27

Beilagen nach Wahl:

Kartoffelstock, Kartoffelküchlein, Bandnudeln, Griessgnocchi
Risotto, Spätzli, Weissweinsrisotto, Krokett, Teigwaren

Gemüse:

Zu jedem Hauptgang wird saisonales Gemüse serviert

HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Hauptgerichte vom Rind:

Schmorbraten vom Hohrücken mit Rotweinsauce	CHF 45
Rosa gebratene Huft mit Sauce Béarnaise	CHF 47
Am Stück gebratenes Filet mit Cognacrahmsauce	CHF 57
Huftstreifen mit leichter Pommery-Senf-Sauce	CHF 45
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise	CHF 51
Geschmorter Sauerbraten	CHF 44
Geschnetzeltes Stroganoff	CHF 35
Rosa gebratenes Filet Stroganoff	CHF 51
Burgunder Voressen mit Perlzwiebeln, Pilzen und Speck	CHF 35

Beilagen nach Wahl:

Rahmpolenta, Röstikroketten, Kartoffelgratin
Pilaw-Reis, Kartoffelstock, Butternudeln

Gemüse:

Zu jedem Hauptgang wird saisonales Gemüse serviert

HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Hauptgerichte vom Kalb:

Hacktätschli mit Champignonscremesauce	CHF 32
Schulterbraten im Kräutermantel mit Sherrysauce	CHF 43
Am Stück gebratener Kalbsrücken mit Morchelsauce	CHF 57
Piccata auf Tomatenragout	CHF 43
Streifen an sämiger Champignonscremesauce	CHF 42
Hohrücken mit Kräuterglace	CHF 46
Rosa gebratenes Steak mit Zitronen-Thymian-Jus	CHF 57
Blätterteigpastetli gefüllt mit Brätchügeli und Kalbfleischwürfeln	CHF 28
Originales Zürcher Geschnetzeltes mit Nierli	CHF 42
Kronenbraten mit Honig-Senf-Rosmarin Kruste	CHF 58
Haxen nach Cremolater Art	CHF 39
Geschmorte Bäggli (Backe) mit Bratensauce	CHF 45
Saltimbocca	CHF 43

Beilagen nach Wahl:

Rahmpolenta, Röstikroketten, Kartoffelgratin
Pilaw-Reis, Kartoffelstock
Butternudeln, Williams Kartoffeln,
Butterrösti, Papardelle, Safranrisotto

Gemüse:

Zu jedem Hauptgang wird saisonales Gemüse serviert

HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Hauptgerichte vom Lamm

Rosagebratenes Karree mit Honig-Lavendel-Kruste	CHF 43
Rückenfilet mit Kräutern und Pilzen	CHF 44
Geräucherte Filets mit Waldpilzsauce	CHF 46
Rosa gebratenes Hüfli mit Knoblauch-Kräuter-Kruste	CHF 38
Gebratenes Gigot mit Balsamicosauce	CHF 38
Emmenthaler Voressen	CHF 36

Hauptgerichte aus dem Wasser

Gebratener Felchenfilet mit Dillsauce	CHF 35
Pochiertes Zanderfilet mit Weissweinsauce	CHF 34
Eglifilet Zuger Art	CHF 38
Riesenkrevetten vom Grill mit Knoblauchkräuterbutter	CHF 36
Bachforellenfilet Müllerinnen Art	CHF 35

Beilagen:

Risotto, Pilaw-Reis, Trockenreis, Reis,
Salzkartoffeln, Lyoner Kartoffeln, Polenta
Parmesanrisotto, Kartoffelgratin

Gemüse:

Zu jedem Hauptgang wird saisonales Gemüse serviert

HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Hauptgerichte vom Geflügel:

Brüstchen nach Kasimir Art	CHF 29
Geschnetzeltes auf grünem Thai-Curry	CHF 29
Gefülltes Brüstchen mit Mozzarella und getrockneten Tomaten	CHF 34
Poulet Stroganoff	CHF 32
Streifen mit Champignonsrahmsauce	CHF 29

Beilagen:

Basmatireis, Jasmin-Reis, Butternudeln, Spätzli

Gemüse:

Zu jedem Hauptgang wird saisonales Gemüse serviert



HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Süssspeisen

Schoggimousse hell, dunkel oder beides zusammen	CHF 11
Panna Cotta mit Waldbeerencoulis	CHF 11
Amaretto-Parfait mit Orangensalat	CHF 11
Kürbiskern Parfait mit glasierten Feigen	CHF 12
Zweifarbige Tobleronemousse mit Waldbeerspuma	CHF 12
Rotweinwetschgen mit Zimtglace	CHF 10
Grossi's Caramelköppli	CHF 10
Gebrannte Creme	CHF 9.5
Buntangerichtete Sorbet-Variation	CHF 12
Warmes Schokoladenbiscuit mit gerösteten Haselnüssen und Vanillecreme	CHF 10.5
Luftiges Beerentiramisu, je nach Saison	CHF 9.5



HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Gratinierte Beeren mit Sabayone, je nach Saison	CHF 12
Schokoladenvariation mit drei verschiedenen Schlemmereien	CHF 10
Nuss Nougat Parfait mit Schokoladen Ganache	CHF 9.5
Gebackener Apfel mit Butter Rosinen-Nussfüllung	CHF 10
Apfelstudel mit Bourbon-Vanillesauce	CHF 10
Apfelchüechli mit Bourbon-Vanillesauce	CHF 10
Fruchtsalat mit Vanille-Glace	CHF 12

Alle unsere Desserts sind mit frischen Früchten und Rahm serviert

Hausgemachte Torten

Linzertorte ganz	CHF 32
pro Person	CHF 3.5

Rueblitorte ganz	CHF 32
pro Person	CHF 3.5

Hochzeitstorten nach Ihren Wünschen

Käse

Vielseitige Käseauswahl vom Dorfkäs

HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Menüzusammenstellungen

Menü „Hans“ pro Person CHF 39

Blumenkohlsuppe mit Kräutern

Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonsauce
Teigwaren und Gemüse

Karamelköpfler

Menü „Heidi“ pro Person CHF 41

Blattsalat mit Gemüsestreifen

Pouletgeschnetzeltes Kasimir
mit Reis und Früchten

Nuss-Nougat-Parfait

Menü „Aargau“ pro Person CHF 44

Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kernen

Aargauer Schweinehalsbraten gefüllt mit Dörripflaumen
Kartoffelstock und zweierlei Rüeblen

Aargauer Rüeblikuchen

HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Menü „Integra“ pro Person CHF 54

Bunter Blattsalat mit Lachsstreifen

Glasierter Schweinerücken mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Gebrannt Creme

Menü „Classic“ pro Person CHF 59

Buntes Salatbouquet mit Speck, Ei und Brotcroutons

Kalbsschulterbraten mit Rotweinglace
Kräuter-Bratkartoffeln und saisonalem Gemüsebukett

Zweierlei Toblerone-Schoggimousse

Menü „Bünztal“ pro Person CHF 66

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen

Rüebli-Ingwer-Suppe

Rindsschmorbraten
mit hausgemachten Spätzli und Wirsing

Panna Cotta mit Schokoladenrahm

Menü „Wohlen“ pro Person CHF 72

Gemischter Salatteller

Weissweinsuppe mit Brotcroutons

Rosa gebratener Kalbsschulterbraten mit Morchelsauce
Tagliatelle und saisonalem Gemüsebouquet

Dessertteller mit 3 verschiedenen Köstlichkeiten

HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Menü „Gourmet“ pro Person CHF 89

Buntes Salatbouquet vom Land und See
(Geräucherte Entenbrust, Rauchlachstartar, Antipastigemüse, Parmesanchip)

Kraftbrühe mit Eierstich

Zitronensorbet mit Vodka

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnais
Kartoffelgratin und Gemüsebukett

Dessertteller Integra mit 5 verschiedenen süssen Verführungen

Menü „Gala“ pro Person CHF 112

Bunter Blattsalat mit Bündnerfleisch und Frischkäseröllchen

Weissweinsuppe mit Croutons

Gebratenes Zanderfilet mit Speckkruste
und weisser Buttersauce
auf Gemüsebeet

„Les trois Filet“ vom Kalb, Rind und Schwein
serviert auf zwei Teller
mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüsebukett

Dessertteller mit 3 verschiedenen Verführungen

HANS & HEIDI

Einfach besser essen.