



Menuvorschläge

Hotel Alexander und Partylokal „Baume“



Wir freuen uns sehr,
dass Sie Ihren Anlass bei uns in den Hasler Hotels durchführen möchten.

In unserer Dokumentation finden Sie Unterlagen mit Menüvorschläge. Diese Menus haben wir auf die verschiedenen Jahreszeiten abgestimmt. Sie können jedoch Ihr ganz spezielles und auf Ihre Wünsche oder Budget zugeschnittenes Menu selber zusammenstellen.

Unsere Menuvorschläge gelten ab 15 Personen. Die gemeldete Personenanzahl 2 Tage vor dem Anlass dient als Rechnungsgrundlage.

Die nachfolgenden Vorschläge sind als Anregung gedacht und sollen Ihnen einen kleinen Einblick in unser kulinarisches Angebot gewähren. Gerne beraten wir Sie, komponieren ein Menu nach Ihren ganz speziellen Wünschen und beziehen die Saisonalität der jeweiligen Produkte mit ein. Unser Küchenchef Oliver Neumeyer ist Ihnen bei der Zusammenstellung gerne behilflich.

Die Räumlichkeiten

Hotel Alexander: Unsere Säle bieten jeglichen Komfort und Atmosphäre für Ihren ganz speziellen Anlass mit Sicht auf Berge und den See.

Bankettsaal (132m ²)	bis 80 Personen
Grossen Bankettsaal (150 m ²)	bis 110 Personen
Panoramalounge mit Lichteffekten	bis 40 Personen

Partylokal Baume: Der Bauernhof besteht seit über 150 Jahren und wurde bis 1983 auch als solcher bewirtschaftet. Der damalige Bauer Toni Murer verliess in diesem Jahr den Hof, um weiter die Alp Grat zu bewirtschaften. Ab diesem Zeitpunkt wurde der Stall und später die Heubühne als Bankett- und Partylokal genutzt.

In der Baume geniessen Sie die ****-Kulinarik der Hotels Alexander und Gerbi. Von der Cocktailparty bis hin zum Galadiner sind keine Grenzen gesetzt. Wir decken die Tische rot-weiss kariert oder festlich mit Stuhlhussen - je nach Anlass

Tänn	bis 20 Personen
Heustock	bis 80 Personen
Bar (Getränke)	bis 40 Personen

Aperitif

Für Aperitifs stehen Ihnen verschiedenste Lokalitäten oder Plätze zur Verfügung:

Mediterrane Terrasse mit Palmen und Kiwilaube	bis 200 Personen
Seeplatz direkt am See	bis 50 Personen
Wiese vor dem Stall Baume	bis 100 Personen
Panoramasalon im Hotel	bis 100 Personen
Grosser Saal (Stehcocktails)	bis 150 Personen

Vorschläge

Getränke

Holunderblütensirup mit Champagner	Fr. 14.-- / Glas
Weggiser Apéro (Prosecco mit Rosenblütensirup)	Fr. 56.-- / Flasche
Weisser Glühwein vom Chessi im Chacheli serviert	Fr. 29.-- / liter
Moscato d'Asti	Fr. 56.-- / Flasche
Weggiser Apfelsekt	Fr. 56.-- / Flasche
Frischer Apfel-Birnenmost vom Weggiser Bauern (saisonal)	Fr. 12.-- / liter

Bowlen

Weggiser Rosenbowle (mit Alkohol)	Fr. 35.—pro Liter
Früchtebowle mit Alkohol (saisonale Früchte)	Fr. 35.—pro Liter
Früchtebowle ohne Alkohol	Fr. 25.—pro Liter

Ein grosses Weinangebot finden Sie auf unserer Weinkarte, Flaschen aus den Ländern Schweiz, Italien, Spanien, Frankreich und Österreich beinhaltet. Fragen Sie nach unserer speziellen Bankettweinkarte mit Magnum- oder Jeroboam-Flaschen

Speisen

Sbrinz mit Weggenbrot	Fr. 8.-- / Pers.
Schwyzer Trockenfleisch und Rigi-Alpkäse auf dem Holzteller	Fr. 16.-- / Pers.
Hausgemachte Grissini mit und ohne Rohschinken	Fr. 5.-- / Pers.
Kaltes oder warmes Süsschen	Fr. 5.-- / Pers.
Gemüsedipp mit diversen Saucen	Fr. 5.-- / Pers.
Flammkuchen mit Speck, Schinken und Zwiebeln	Fr. 10.-- / Pers.

Baguettes

Trockenfleisch, Salami, Bauernschinken, Kalter Braten
Tomaten-Mozzarella, Rigi Bergkäse, Geräucherte Truthahnbrust
Rohschinken

Wir verwenden 3 verschiedene Brotsorten

Fr. 11.00 / Pers.

Kalte- & Warme Speisen

Beefsteak Tatar

Rauchlachs mit Meerrettich

Sashimi vom Schwertfisch mit Wasabi

Gewürzthunfisch mit Nostrano Gurken

Waadtländer Tomme mit Nüssen (Vegi)

Pro Stück Fr. 2,50

Meatballs mit zwei verschiedene Saucen

Käseküchlein (Vegi)

Schinkengipfeli

Riesencrevetten im Kartoffelmantel

Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce

Gebackene Samosa (Vegi)

Finger Pizza (Vegi)

Süppchen in der Mokkatasse (warm oder kalt)

Pro Stück Fr. 2.50

Wir empfehlen bei einem Aperitif von 30 Minuten eine Auswahl von 4 Häppchen pro Person

Fingerfood-Apéro

Verschiedene kalte und warme Häppchen, sowie einem Süppchen serviert auf Löffel, Schälchen oder Tässchen. Lassen Sie sich von unserer Küchencrew überraschen

Fr. 23.-- / Person



Unsere Alexander-Klassiker

Menu „Classic“

Marinierte Avocados mit Tomatenvinaigrette
und Salatbouquet (Vegi)

CHF 13.00

Gebratenes Forellenfilet mit Oliven und Safransauce
auf Gemüseravioli

CHF 18.00

Schweinerücken am Stück gebraten mit
Kräuterjus, Marktgemüse und Kartoffelpüree

CHF 32.00

“Creme Caramel“

CHF 12.00

4gang Menu 68.00

3gang Menu 51.00

Menu „Alexander“

Bunte saisonale Blattsalate
mit Speck, Ei und Brotcroutons

CHF 14.00

Rindskraftbrühe mit Flädli und Gemüse

CHF 9.00

Lammrücken mit Schalottenjus auf Ratatouille
und Bäckerinnenkartoffeln

CHF 36.00

Grand Marnier Eissoufflé mit Orangen

CHF 12.00

4gang Menu 62.00

3gang Menu 47.50

Menu „Naschkatze“

Terrine und Praline von der Gänseleber
mit Butterzopf
CHF 27.00

Schaumsuppe von Risotto mit schwarzem Trüffel (Vegi)
CHF 11.00

Seeteufel am Stück gebraten auf Currylinsen
CHF 24.00

“Surf & Turf“ vom Rindsfilet und Riesencrevette
mit Rosmarin-Speckkartoffeln
CHF 41.00

Gratinierter Ziegenkäse auf Trockenfrüchtekompott mit Honig (Vegi)
CHF 11.00

Halbgefrorenes von Mandeln und weisser Schokolade
mit Pfeffer-Ananas
CHF 14.00

6gang Menu 115.00

5gang Menu 85.00

Frühlingsmenu

empfohlen von März bis Mai

Menu „di Prima vera“

Marinierter Stangenspargel in Gemüsevinaigrette
mit Kapern und Orangen (Vegi)

CHF 16.00

Schaumsuppe von Brunnenkresse (Vegi)

CHF 11.00

Medaillon vom Lammrücken mit Gartenkräuterkruste
Frühlingsgemüse und Safran-Kartoffelpüree

CHF 36.00

Vanille-Panna Cotta mit Erdbeersorbet
und Erdbeer-Rhabarberkompott

CHF 12.00

4gang Menu 67.00

3gang Menu 52.00

Menu „Frühlingsgefühle“

Sashimi vom Gewürz-Thunfisch mit Meerrettich
auf Avocados und Nostrano-Gurken

CHF 24.00

Risotto von Bärlauch mit Kartoffeln und Cherrytomaten (Vegi)

CHF 17.00

Gebratene Perlhuhnbrust auf geschmortem Stangenspargel
Spargelravioli und Estragonschaum

CHF 35.00

Weisses Mokka Schaumgefrorenes
mit marinierten Erdbeeren

CHF 12.00

4gang Menu 76.50

3gang Menu 57.00

Sommermenu

empfohlen von Juni bis August

Menu „d'Estate“

Carpaccio von der Cavaillon Melone mit Bündner Rohschinken
Rucola, Parmesan und Limettenöl

CHF 22.00

“Gazpacho Andaluse“ (Vegi)

CHF 12.00

Gebratenes Rotbarbenfilet mit Auberginen, Nektarinen und Chili
Neue Kartoffeln

CHF 33.00

Vanille-Semi freddo mit Greppener Himbeeren
und Olivenöl

CHF 12.00

4gang Menu 69.00

3gang Menu 56.00

Menu „Sommerliebe“

Medaillon vom Zander auf marinierten Zucchetti und Pesto
mit sommerlichen Blattsalaten

CHF 24.00

Essenz von Zitronegras und Koriander mit Ravioli (Vegi)

CHF 13.00

“Vitello Tonnato“ vom Kalbsteak und Saku Thunfisch
mit Lauchgemüse und Kartoffelgnocchi

CHF 48.00

Angelos Tirami-sû

CHF 12.00

4gang Menu 85.50

3gang Menu 62.00

Herbstmenu

empfohlen von September bis November

Menu „Cacciatore“

Gebratene Taubenbrust mit Honig
auf römischen Berglinsen

CHF 22.00

Kürbisrisotto mit Waldpilzen, Ziegenfrischkäse (Vegi)
und Salbei

CHF 17.00

Medaillon vom Hirschrücken mit Hagenbuttenjus
Serviettenknödel und herbstlichem Gemüse

CHF 38.00

Maronipüree mit Portweifeigen
und Vanilleeis

CHF 12.00

4gang Menu 78.00

3gang Menu 58.00

Menu „Herbströte“

Mille feuille von mariniertem Lachs und Kohlrabi
mit Kräutervinaigrette

CHF 20.00

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Ravioli (Vegi)

CHF 12.00

Doppeltes Rindsentrecote auf Rosmarinpolenta
mit Balsamicosauce

CHF 40.00

Pochierte Williamsbirne mit Schokoladenmousse
und Nusseis

CHF 12.00

4gang Menu 74.00

3gang Menu 56.00

Wintermenu

empfohlen von Dezember bis Februar

Menu „d’Inverno“

Salat von Kaninchen und eingelegtem Kürbis
mit Kürbiskernöl-Aioli

CHF 16.00

Schaumsuppe von Polenta mit Riesencrevetten

CHF 11.00

Filet von der Goldbrasse auf Wirsinggemüse
Waldpilztrifolati und Kartoffelgnocchi

CHF 31.00

Tirami-sû vom Lebkuchen
mit Gewürz-Mandarineragout

CHF 12.00

4gang Menu 64.00

3gang Menu 49.00

Menu „Kaminfeuer“

Marinierter Bachsaibling auf Gemüsechutney
und winterlichen Blattsalaten

CHF 20.00

Schaumsuppe von Sauerkraut (Vegi)

CHF 11.00

Pochiertes Schweinefilet mit Waadtländer Zungenwurst
auf Gemüse-Bouillonkartoffeln und Spinatravioli

CHF 38.00

Mohnparfait mit Zimtsabayon
und Rotwein-Zwetschgenkompott

CHF 11.00

4gang Menu 69.50

3gang Menu 53.50

Das Menu selber zusammengestellt

Vorspeisen & Suppen

Roulade vom Rauchlachs und Avocados
Mit Zitronen-Joghurtdressing und Sprossensalat
CHF 22,-

Carpaccio von der Cavaillon Melone mit marinierten Riesencrevetten
Limettenöl, Rucola und Parmesan
CHF 22,-

Risotto von Tomaten und Safran mit Gemüse
CHF 18,-

Schaumsuppe von Curry, Kokos und Zitronengras
CHF 14,-

Hauptgänge

Ofenbraten vom Kalb mit Gremolatajus
Mascarpone-Kartoffelpüree
CHF 34,-

Im Ofen gebratenes Rippli mit Grappajus
auf Meerrettichrisotto
CHF 32,-

Rindsfilet im Ofen gebraten mit Knoblauch und Salbei
Tomatenvinaigrette und gratinierte Polentahalbmonde
CHF 56,-

Brasato mit Tessiner Merlot
Wurzelgemüse und „Hexen-Polenta“ Fr. 36.-

Dessert

Der Klassiker "Angelo`s" Tirami-sû mit Kaffee und Mascarpone
oder auf Wunsch Saisonal angepasst
CHF 13,-

Variation von Schokolade (kalt, warm, Mousse, gefroren)
CHF 14,-

Apfelstrudel mit kalter Calvadosabayone und Vanilleeis
CHF 14,-

Buffets «zum selber schöpfe»

Vorspeisenbuffet

Verschiedene geräucherte Wurst- und Fleischwaren, geräucherte Fische, Bruschetta, Vitello tonnato, Melone mit Rohschinken, eingelegtes Gemüse, Grosses Salatbuffet, Tomaten-Mozzarella
Saucen und Garnituren sowie Brotauswahl

Fr. 32.-

Dessertbuffet

Fruchtwähe, gebrannte Crème, Fruchtsalat, Schokoladenmousse, Tiramisu, Fruchtmousse im Gläsli, Eisparfait, Crème Caramel, Fruchtcrème, Saisondesserts, Käseplatte mit einheimischem Käse

Fr. 25.-

Vom Holzkohlegrill

Marinierte Schweins-, Kalbs- und Rindsplätzli, Mini Cervelat, Kalbs- und Grillwürstli, Rippen & Pouletflügeli, Fisch in der Alufolie, Rib-Eye am Stück gegrillt, Grillgemüse, Maiskolben und Ofenkartoffeln
Sour Cream und verschiedene Grillsaucen

Fr. 42.-

Wir schlagen Ihnen vor, den Grillplausch mit einem Vorspeisenbuffet (wie oben beschrieben) oder mit einem Salatbuffet mit grosser Salatauswahl (12 Sorten) für Fr. 12.-- zu kombinieren.

Brunch-Buffer

Getränke Kaffee, diverse Tee, Chocolat, Ovomaltine, Orangen-, Apfel- und Multivitaminensaft, Mineralwasser

Brote: Weiss- sowie Schwarzbrot, Hausbrot, Zopf, Kleingebäck, Toast

Kalte Speisen Diverse Wurstaufschnitte, Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeefplatte mit Sauce Tartar, Käseplatte, Aufstriche, Tomaten, Gurken, Melonen Früchte, Fruchtsalat, geräucherter Lachs und Forellen mit Dill-Senfsauce, Kleines Salatbuffet

Milchprodukte Natur- und Fruchtjoghurt, Quark, Hüttenkäse, Joghurtdrink,

Cerealien, Fruchtekompost, div. Cerealien, Cornflakes, Bircher Muesli

Warme Speisen Rühreier, Weiche Eier, Spiegeleier, Rösti, Speck, Schweins- und Kalbsbratwurst, Schinken vor dem Gast tranchiert

Desserts Fruchteuchen und Cakes, Crème Caramel

Fr. 45.-

Fondue Chinoise Buffet

Saisonsalat mit Speck, Ei und Brotcroutons
Französischer- oder italienischer Dressing

Rindsbouillon Fondue mit Rinds-, Kalbs-, Schweins-, und Pouletfleisch
Reis und Bratkartoffeln

Diverse Saucen und Garnituren

Gebrannte Crème im Einmachglas serviert

Fr. 63.--

Urchige Menus – im Baume-Stall

Menu „Bächtele Bächli“ Fr. 50.-

Bündner Gerstensuppe im Heubett serviert

Kalbs-Hackbraten mit Champignons und Speck
auf Mangold-Bohngemüse & gratinierter Tessiner Polenta

Lauwarme Birnentarte mit Rosinen und Mandeln mit Vanilleeis

Menu „Baume-Gade“ Fr. 64.-

Hüttenkäse-Terrine mit Mostbröckli
und süss-sauren Champignons

Ofenbraten vom Mythener Kälbchen mit feinem Gemüse
Perlzwiebeln und Händöpfelstunggis mit Rosinen

S’Kaffi-Schnaps Dessert

(Zwetschgensorbet, Kaffeemousse, kaltes Kaffi-Schnaps-Sabayon)

Menu „Mosti“ Fr. 52.-

Nüsslialat mit Mostbröckli und Nüssen
An Feigensenfdressing

Geräuchertes Rippli im Briocheteig gebacken
Saisonales Gemüse
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Kräuter

Variation von Schokolade

Schoggikuchen, dunkles und weisses Mousse, Schoggi-Glace

Winterzeit = Fonduezeit

Nüsslialat mit Speck, Ei und Brotcroutons
Französischer- oder italienischer Dressing

Käsefondue von der Rigi-Chäserenholz Alp
Mit Brotwürfel und Gschwelti

Oder

Raclette mit drei Käsesorten und Gschwelti
Diverse Garnituren

Dessertteller

Fr. 53.--

Hochzeitspauschale

Feiern Sie Ihren schönsten Tag bei uns im Alexander oder der Baume. Die Traumhafte Location am Vierwaldstättersee bietet einen herrlichen Ausblick auf die Innerschweizer Bergwelt.

Neu bieten wir Ihnen auch eine komplett geschnürte Hochzeitspauschale an.

Folgende Leistungen sind in der Pauschale für **Fr. 178.--/Person** inkludiert:



- Miete der Location
- Apéro mit Prosecco oder Fruchtbowle, Orangensaft, Mineralwasser sowie Grissini mit und ohne Rohschinken
- 4-Gang Menu mit Vorspeise – Suppe – Hauptgang mit Rindsfilet - Dessert (Menu nach Absprache mit dem Küchenchef). Für ein Dessertbuffet berechnen wir einen Aufpreis von Fr. 10.--) **oder**
- Grillplausch mit Salatbuffet und Dessert. *Falls Sie sich für den Grillplausch entscheiden erhalten Sie CHF 14.-- Reduktion auf die Pauschale.*
- *Service der Hochzeitstorte (extern geliefert)*
- Druck Menükarten
- Weiss- und Rotwein aus unseren Vorschlägen (auf Wunsch Magnum-Flasche), Bier vom Fass und Softdrinks
- Mineralwasser
- Kaffee und Espresso sowie 1 Digestif pro Person
- Gesamte Infrastruktur inklusive Stehtische, runde Gästetische, Stühle inklusive Stuhlhussen
- Tischwäsche, Servietten und alle Gedecke
- 5-armiger Kerzenständer mit Kerzen auf den Gästetischen
- Beamer, Leinwand, Stereoanlage, Mikrofon
- Verlängerung bis 1.30 Uhr
- Parkplätze für die Gäste
- Mitarbeiterkosten bis zum Schluss
- Reinigungskosten
- Probeessen für 2 Personen inkl. Getränken
- Übernachtung für das Hochzeitspaar in unserem Superior Zimmer mit kl. Flasche Champagner inklusive Frühstück und Spa Eintritt am Abreisetag

Die Getränkepauschale gilt bis zum Kaffeeservice

Alkoholische Getränke, die anschliessend bestellt werden, werden zusätzlich verrechnet.

Informationen allgemein

Allergiker	Bitte geben Sie uns bei der Menüabsprache die Anzahl Allergiker bekannt, damit wir ein auf die Intoleranz oder Allergie abgestimmtes Menu zusammenstellen können.
Getränke	Für Ihre Weinauswahl verlangen Sie bitte unsere Weinkarte. Gerne sind wir bereit, Ihnen bei der Auswahl behilflich zu sein um einen nach Ihren Wünschen speziellen Wein auszuschenken.
Dekoration	Gerne organisieren wir eine nach Ihren Wünschen und Gefallen passende Dekoration. Unsere Bildermappe steht Ihnen selbstverständlich jederzeit zur Einsicht bereit.
Übernachtung	Kombinieren sie das Fest mit einem Aufenthalt in unseren Hotelbetrieben. Wir verfügen über verschiedene Zimmerkategorien in verschiedenen Preisklassen. Die Benützung unserer Wellnessanlage „Vitalis“ ist für unsere Hotelgäste kostenlos
Bestuhlung	Gerne gehen wir auf Ihre Bestuhlungswünsche ein. Seien es nun runde Tischen ab 6 Pers (1,5 m) bis max. 10 Pers. (1,8 m), Blocktische, etc.
Parkplätze	Es stehen Ihnen genügend Parkplätze kostenlos zur Verfügung.
Bootanlegesteg	Unser privater Anlegesteg steht gegenüber dem Hotel Gerbi für Sie bereit.
Stuhlüberzüge	Sehr gerne „verpacken“ wir die Stühle mit weissen Hussen für Fr.8.--/Stk.
Technik	Hellraumprojektor, Flipcharts, Videobeamer oder Pinnwände stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.
Anzahl Menus	Unsere Menus sind ab 10 Personen zusammengestellt.
Pers. Gespräch:	Gerne laden wir Sie zu einem persönlichen Gespräch ein besprechen mit Ihnen vor Ort sämtliche Details. Unser Küchenchef ist Ihnen bei der Menüplanung gerne behilflich und stellt ein nach Ihren Wünschen ausgesuchtes Menu zusammen.
Personenzahl:	Die gemeldete Personenzahl 2 Tage vor dem Anlass gilt als Berechnungsgrundlage.
Verlängerung	Ab 0.30 Uhr berechnen wir Fr. 200.-- / Stunde (max. bis 2.30 Uhr)
Menübesprechung	Für die Detailbesprechung nehmen wir uns gerne Zeit für Sie und besprechen zusammen das Angebot und den Ablauf von A-Z

Aperitifs	Wir servieren Ihnen einen Aperitif unter auf der mediterranen Terrasse mit Kiwilaube, direkt am See oder beim Baume-Stall inmitten saftiger Wiesen.
Zapfengeld	Für mitgebrachte Flaschen berechnen wir Fr. 25.—(7dl)
Nachservice:	Dieser ist im Menüpreis beim Hauptgang inbegriffen.
Musik:	Wir empfehlen unseren Hauspianisten, der mit einem grossen Repertoire, auch Ihrem Anlass die passende «Note» verleiht.

Partylokal Baume

Miete:	Wir verrechnen Fr. 400.—pauschal. Bewirtung ausschliesslich durch die Hotels
Darbietungen:	Es dürfen ab 21.30 Uhr keine Veranstaltungen im Freien stattfinden
Nachtruhe:	Bitte beachten Sie, dass Sie Rücksicht auf die Nachbarn sowie die Hotelgäste nehmen. Daher bitten wir Sie, den Stall so leise als möglich zu verlassen. Herzlichen Dank
Benützung Wiese:	Auf Wunsch kann unser Bauer die Wiese rund um den Stall mähen, damit Sie diese benützen können. Beachten Sie jedoch, dass keinerlei Abfall (z.B. Plastik) in der Wiese liegengelassen werden darf, da das Gras als Futter für die Kühe dient. Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern und Himmelslaternen ist grundsätzlich nicht erlaubt. Beim Seeplatz vom Hotel Gerbi besteht jedoch die Möglichkeit, die Laternen steigen zu lassen.
Lärmpegel:	Die Lautstärke im Innern des Stalls darf 82 dB nicht überschreiten Bei lauter Musik müssen die Fenster und Türen geschlossen bleiben (Nachbarn) Musik ist bis 1.30 Uhr erlaubt.
Feuerwerk:	Bitte beachten Sie, dass bei Anlässen im Stall kein Feuerwerk sowie Darbietungen mit brennenden Fackeln, Laternen, etc. aus brandschutztechnischen Gründen erlaubt sind.
Technik:	Im Stall können wir Ihnen Beamer mit Leinwand, Stereoanlage oder Hellraumprojektor zur Verfügung stellen.
Parkplätze:	Parkplätze stehen Ihnen kostenlos beim Lido (vor dem Hotel Alexander) zur Verfügung. Parkzettel stellen wir Ihnen gerne aus. Beim Stall können Sie keine Autos parkieren.



Partylokal „Baume“



Terrasse vor dem Hotel



Panoramasalon



Bankettsaal im Hotel Alexander