

Atelier Cuisine

Der kulinarische Event-Raum des Hotel Storchen Schönenwerd

Aus einer privaten Sammlung präsentieren wir Ihnen hier im Mittelland ein einzigartiges Kochmuseum. Es zeigt die Küche um 1900 – Kochtöpfe – Küchengeräte – Kochutensilien - Kulinarik-Literatur - Tafelsilber und Mobiliar aus zwei Jahrhunderten, sowie die "Time line" der Kulinarik. Aber auch einzelne Kunstgegenstände- und werke wie zum Beispiel vom rumänisch-schweizerischen Künstler Daniel Spoerri, welcher sich stets kreativ rund um das Thema „Essen“ beschäftigt, werden hier ausgestellt. Diese Assemblage - wie alle anderen Kunstwerke auch - sind harmonisch in die Ausstellung eingebettet, so dass die Grenzen zwischen Kunst und Gebrauchsgegenstand verschwimmen.

Ein Beispiel dafür ist die «Grande Table» mit Geschirrdesign aus 150 Jahren. Teller, Schüsselchen, Besteck und Gläser zeigen, wie sich die Ess- und Serviergewohnheiten im Laufe der Zeit entwickelt haben.

Erleben Sie einen Abend inmitten dieser alten Hotelgeschichte mit seinen kleinen Erzählungenund lassen Sie sich passend dazu von unserem Team mit einem kulinarisch ausgewählten Angebot verwöhnen.



„La table du Chef“ ist mittlerweile zum Trend geworden. Bei uns beginnt die Zeitreise in eine Hotelküche wo Kupferschein statt Chromstahl und Holz noch dominant und nicht aus der Küche verbannt waren!





Komposition Atelier- Mosaik

Das Erlebnis:

Ein kreatives Bewegungsdinner in nostalgischer Atmosphäre
„von der Bar... in die Küche der Belle Epoque“.

Die Komposition „Atelier-Mosaik“ besteht aus einem kleinen, feinen Vorspeisenbuffet mit verschiedenen Portions-Häppchen. Eine von Ihnen gewählte Hauptspeise gibt's auch ab Buffet und den süßen Abschluss bildet eine verführerische Dessert-Symphonie. Geniessen Sie ein gemütliches, ungezwungenes Dinner an Hochtischen und Buffets (einige Sitzgelegenheiten vorhanden) und pflegen Sie den Kontakt mit Ihrer Gesellschaft.

Personenzahl: ab 25 bis 100 Personen

Menupreis:	Vorspeisen-Mosaik:	Fr. 22.00
	Portion Suppe zusätzlich:	Fr. 9.50
	Hauptgericht:	Fr. 37.00
	Dessert-Symphonie:	Fr. 22.00



Vorspeisen & Suppen – der Auftakt

Wählen Sie Ihre 3 Vorspeisen-Favoriten und wir kreieren Ihr Mosaik

Tomaten-Panna cotta mit geräuchertem Camorza- Käse
Grüner Spargelsalat mit Balsamico-Perlen (saisonal)
Asiatischer Glasnudel-Salat an Limettendressing
Cavaillon Melone mit Parmaschinken
Mini-Crepe-Roulade mit Dörrotomaten-Frischkäse
Blacktiger-Ananas Cocktail „Oriental“
Thunfisch-Carré auf Thai-Papayasalat
Baby-Eisbergsalat mit Rauchlachsstreifen
Mediterranes Antipasti-Spiessli mit Ruccolapesto
Geräucherte Entenbrust mit Linsen
Avocadotatar mit Bündnerfleischstreifen „Nachos“
Kalbfleischterrinen auf Waldorf-Salat
Hirschmedaillon auf Steinpilztatar (saisonal)



Aus dem Suppentopf

Rote Thai-Currysuppe mit Kokosmilch
Steinpilzrahmsuppe
Wildkräuter-Knoblauchsüppchen

Hauptspeisen –

unsere „Oldies“ neu interpretiert (1 Gericht pro Anlass)

Rindshuftstreifen „Stroganoff“ im Kartoffelstock-Nest
Ragout von der Kalbshaxe Cremolata mit Bündner Bramata
Steinpilzrisotto mit Kaninchenfilet im Rohschinkenmantel
Lamm-Lollipop mit Ratatouille und Kartoffeln
Paella valenciana mit Schweinefleisch, Geflügel und Meeresfrüchten
Rindschulter „Marmite“ an Burgunder Sauce mit Pilav Reis

Dessert-Symphonien was das begehrt

Wählen Sie Ihre 4 süssen Favoriten und wir kreieren Ihr Mosaik

Sommer-Beeren (saisonal) **oder** exotischer Fruchtcocktail
Frucht-Smoothie
Hausgemachtes Sorbet: Granny Smith – Holunderblüte - Mojito
Stracciatella-Mousse
Chilli-Schokoladenparfait
Amaretti-Tirami su carré
Rahmtäfelicreme
Profiteroles mit Vanillecreme
Mini-Eiskaffee mit Schuss
Crème Catalan
Saisonfrüchte vom Schoggibrunnen

Roquefortmousse mit Portwein-Birnenkompott
Bündner Birnenbrot mit Tête de moine Rose / Vacherin Mont d'or (Saison)





Fondue Bacchus

Das Erlebnis:

Einfach und unkompliziert....gemeinsam am grossen Tisch...in nostalgischer Atmosphäre.

Zum Auftakt servieren wir Ihnen den Apéro an der alten Grand-Hotel Bürgenstock-Bar, bevor Sie anschliessend das Fondue Bacchus in der „Suvretta-Küche anno 1910“ geniessen.

Bacchus gilt in der griechisch-römischen Mythologie als Gott des Rausches und des Weines. Aus diesem Grund werden beim Bacchus-Fondue verschiedene Fleischstücke in einem kräftigen Wein-Gemüsefond gegart.

Dazu gibt's ab Buffet verschiedene Saucen, Gemüse, Garnituren, etc. Sie dinieren an langen Tischen - so wie einst getafelt wurde.

Personenzahl: ab 30 bis 80 Personen

Menupreis:	Vorspeisen:	Fr. 13.00
	Fondue Bacchus:	Fr. 48.00
	Dessert-Teller:	Fr. 13.00



Gemeinsamer Anfang am "La table du Chef"

Grosi's bunte Salatschüssel „so vell mer mag“
mit einem Mix von verschiedenen Blattsalaten, Rübli, Selleriestreifen, Radiesli
und Sprossen, Käsespänen und Croutons
Hausdressing- oder Kräutervinaigrette-Flaschen stehen zur Wahl

Körnlibrötli, Weiss- und Vollkornbrot

Fondue Bacchus

Kräftiger Wein-Gemüsefond

Die Fleischauswahl:

Rind
Kalb
Schwein
Hirsch (saisonal)

Die Saucenauswahl:

Wählen Sie Ihre 6 Lieblingssaucen aus!

Curry-Bananen-Chutney
Pikante BBQ-Sauce
Burgundersauce
Roquefort-Nuss-Sauce
Knoblauch-Wildkräutersauce
Salsa verde
Kräuterbutter
Cocktailsauce
Tartarsauce

Garnituren:

Essiggemüse, Mixed-Pickels
Oliven, pikante Hörnli
Früchteplatte
Brokkoli, Cherry-Tomaten, Pilze, Pak-choi, Karotten

Beilagen:

Wildreismix
Risolékartoffeln

Erfrischender Abschluss

Ananas-Carpaccio mit Limonensorbet Mojito
After Eight Parfait mit marinierten Erdbeeren (saisonal)
Sorbet von Dörraprikosen mit Douce d'abricot





*Königliche Abendtafel serviert
"Der Table d' hôte"*

Das Erlebnis:

Grande classe – Grande table – Grand menu

So wie einst Könige, Barone, Fürsten oder Staatsoberhäupter speisten...
zelebrieren wir ein serviertes Dîner „en Table d'hôte“.

Stellen Sie Ihre eigene Menüfolge aus den klassischen Vorschlägen nach
Ihrem persönlichen Gusto zusammen.

Erleben Sie eine kulinarische Zeitreise nach Vorbild der französischen
Esskultur am grossen Tisch in unserem Museum.

Personenzahl: ab 25 bis 100 Personen

Menupreis:	Les assiettes d'hors d'oeuvres froids:	Fr. 25.00
	Les tasse de potages:	Fr. 10.00
	Les Hors d'oeuvre chauds et les poissons:	Fr. 20.00
	Les Sorbets:	Fr. 9.00
	Les grosses pièces et rôtis:	Fr. 45.00
	Les fromages:	Fr. 12.00
	Les desserts:	Fr. 15.00



Der Tischzettel anno 29. Januar 1892

Les Hors d'oeuvres froids

Graved Lachs-Teller mit Apfel-Kren
Entenleberterrinen mit Quitten-Gelee
Kalbfleisch-Terrine „Cumberland“
Hors d'oeuvre Riche Teller oder Wagen (plus Fr. 10.00)
dazu Brioche und Butter-Röllchen

Les Hors d'oeuvres chaud et poisson

Mini Bouillabaisse
Bouchée „Fôrestière“ mit Pilzragout
Artischockenboden mit Gemüse-Lachsragout
Spargel-Duo mit Sauce Hollandaise (saisonal)
Jakobsmuschel-Gratin in seiner Schale
Brioche-Toast „Gourmand“ mit Milken und Poulet

Grosse pièce et rôti

Roastbeef im Ofen gegart mit Sauce Choron
Kalbskarree „Prince Rainier“
Lammgigot „Bäckerinnen Art“
Schweinskronenbraten „Royal“
Glasierter Hirschrücken St. Hubertus (saisonal)
Ganze Kalbshaxe „Jarret de veau aux Mirepoix“

Dazu servieren wir Ihnen saisonales Gemüse
Kartoffelgratin **oder**
Bäckerinnen-Kartoffeln **oder**
Gnocchi Piemontaise

Les Potages

Oxtail clair au Sherry mit Paillette
Consomé Royal
Consomé Diablotin
Consomé Porto
Bisque d'homard
Petite marmite de velouté volaille

Les Sorbet

Zitronensorbet mit Vodka
Muskatsorbet
Orangensorbet amère

Les fromages

Stilton mit Portwein
Brie mit Gewürzbrot
Tallegio mit Birnenbrot



Les pièces montées et les desserts

Gateau St. Honoré
Savarin aux fruits
Zuger Kirschtorte
Omelette norvégienne
Original Rumtopf mit Rahmglacé (saisonal)
Tarte tatin mit Bourbon Vanille Glacé
Guadeloup Ananas-Schiffchen mit Maraschino
Coupe Belle Hélène
Coupe Nelly Melba





Apéro riche

Das Erlebnis: Ein einzigartiger Start... in einem einzigartigen Ambiente....
Nach dem ersten Schluck prickelnden Champagner à la mode du Maître Sabulé suchen Sie Ihre Apérohäppchen direkt an den verschiedenen Stationen in der alten "Grand-Hotel-Küche" aus. Geniessen Sie unsere exklusive Apéroauswahl im Stil der vergangenen, kulinarisch-hochstehenden Zeitepoche der Belle Epoque.

Personenzahl: ab 30 bis 80 Personen

Apéro Riche: während max. 1 Std.

Angebot: Ganzer Rauchlachs mit seinen Garnituren tranchiert am „Garde-Manger“
Creuse-Austern mit Pumpernickel und Weinessig (Tagespreis)
Andutgel – Engadiner luftgetrocknete Sonntagswurst
Parmaschinken auf der Berkemaschine geschnitten
Tatar vom Rind „Classic“
Fois gras-Terrine mit Brioche
Saisonale Gemüsestengel mit Dipp

Preis je nach Auswahl des Angebots ab Fr. 35.00

Apéro traditionell

Das Erlebnis: Einen einzigartigen Start... in einem einzigartigen Ambiente....
Begrüssen Sie Ihre Gäste kulinarisch in einem Ambiente, das noch ein (Geheim-) Tipp ist.
Nach dem ersten kühlen Schluck Weissein an der ehemaligen Grand-Hotel Bürgerstock-Bar servieren wir Ihnen verschiedene kleine Häppchen....
und dazu erheiternde, fidele und teils kuriose Geschichten rund um die Hotelküche von unserem Maître Gilles erzählt.

Personenzahl: ab 40 bis 150 Personen

Angebot:

“Canapé Rustico” ¼ Toast mit Fleischkäse, Schinken, Thon, Salami	Fr. 2.50
“Canapé Deluxe” ¼ Toast mit Lachs, Rindstatar, Pilztatar, Frischkäs, Bresaola	Fr. 3.50
Crostini mit Steinpilztatar, Tomaten-oder Oliven tapenade, Trockenfleischstatar	Fr. 2.50
Spicy Tomantenshot (kalt) / Gurken-Sauerrahmshot mit Vodka	Fr. 4.00
Mini-Club-Sandwich „Nordic“ mit Rohschinken-Ruccola, Frischkäse-Tomate, Poulet-Ananas	Fr. 4.00
Kleine Delikatessen im Gläsli (saisonal angepasst)	ab Fr. 5.00



Les grandes bouteilles du vins

Weisswein

Charme Brut
Pinot Nero e Chardonnay

Magnum / 1.5 Liter

Fr. 105.00

Apocalisse, Bianco Ticinese 2012
Chardonnay, Semillon, Merlot
Spezialabfüllung A. Delea, Losone

Magnum / 1.5 Liter

Fr. 110.00



Champagner

	2 Fl.	Magnum / 1.5 Liter	Fr. 250.00
Taittinger Brut, Reims	4 Fl.	Jeroboam / 3 Liter	Fr. 520.00
	8 Fl.	Methusalm / 6 Liter	Fr. 1030.00
	12 Fl.	Salmanazar / 9 Liter	Fr. 1560.00
	16 Fl.	Balthasar / 12 Liter	Fr. 2400.00
	20 Fl.	Nebukadnezar / 15 Liter	Fr. 2900.00
Jacquart Brut Mosaïque Reims	2 Fl.	Magnum / 1.5 Liter	Fr. 170.00

Rotwein

Mayenfelder Schloss Salenegg, 2009
Weingut Schloss Salenegg, Maienfeld

Bündnerland

Magnum / 1.5 liter

Fr. 135.00

Merlot Saleggi, 2008
A. Delea, Losone

Tessin

Jeroboam / 3 Liter

Fr. 210.00

Merlot Carato, 2010
A. Delea, Losone

Tessin

Magnum / 1.5 Liter

Jeroboam / 3 Liter

Imperial / 5 Liter

Balthasar / 12 Liter

Fr. 135.00

Fr. 290.00

Fr. 500.00

Preis auf Anfrage

auch möglich:

Quattromani Merlot del Ticino DOC 2010
Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini

Tessin

Jeroboam / 3 Liter

Fr. 400.00

Mouton Cadet, 2009
Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux

Frankreich

Magnum / 1.5 Liter

Methusalem / 6 Liter

Fr. 125.00

Fr. 540.00

Château Pichon-Longueville, 1998
Cru Classé, Pauillac, Bordeaux

Frankreich

Methusalem / 6 Liter

Fr. 850.00

Montepulciano d'Abruzzo, 2011
Gembero Rosso 2 Gläser
Zaccagnini, Bolognano

Italien

Magnum / 1.5 Liter

Jeroboam / 3 Liter

Fr. 95.00

Fr. 195.00

Valpolicella classico superiore, ripasso 2011
Gianfranco Elampini, Vigna

Italien

Magnum / 1.5 Liter

Fr. 135.00

Sito Moresco, 2011
Gaja, Piemont

Italien

Magnum / 1.5 Liter

Fr. 190.00

Magari Ca'Marcanda, 2010
Gaja, Maremma, Toscana

Italien

Magnum / 1.5 Liter

Imperial / 5 Liter

Fr. 220.00

Fr. 740.00

Arachon Evolution, 2010
Blaufränkisch, Cab. Sauvignon, Zweigelt & Merlot
T.F.X.T. Verein. Winzer, Horitschon, Mittelburgenland

Österreich

Magnum / 1.5 Liter

Fr. 140.00



Allgemeine Geschäftsbedingungen Hotel Storchen Schönenwerd

1. Geltungsbereich:
Die allgemeinen Geschäftsbedingungen sind massgebend für die Durchführung eines Anlasses (z. B. Apéro, Lunch, Dinner, Konferenzen, Bankette, usw.) in der Eventhalle.

2. Speisen & Getränke:
Die Menuvorschläge und das Getränkeangebot sind einzig konzipiert für die Eventhalle und gewähren Ihnen und uns einen reibungslosen Ablauf und beste Qualität.

Haben Sie andere Wünsche oder Vorstellungen? Wir stehen Ihnen gerne mit Beratung zur Verfügung, um Ihre Vorschläge nach Möglichkeit umzusetzen.

3. Raummiete:
Für die Benützung der Event-Halle fällt eine Grundgebühr (Einrichtung /Heizung, etc.) von Fr. 500.00 pauschal pro Anlass.

4. Haftung des Veranstalters /Versicherung:
Bei Beschädigung und/oder Diebstahl an der Einrichtung und/oder dem Inventar in der Eventhalle stellen wir die dadurch verursachten Kosten dem Veranstalter in Rechnung.

5. Verlängerung:
Der Service durch unser Team ist am Anlasstag bis 24.00 Uhr inklusive. Gerne beantragen wir für Ihre Gesellschaft eine Verlängerung (bis max. 02.00 Uhr möglich). Die Bewilligungskosten (inkl. Amtl. Gebühr) betragen pro Stunde Fr. 150.00 pauschal.

6. Personenzahl:
Abweichungen der angegebenen Teilnehmerzahl werden selbstverständlich berücksichtigt, wenn Sie uns diese bis 48 Stunden vor Anlass melden. Danach werden zu viel bestellte Menus in Rechnung gestellt.

7. Preise:
In den aufgeführten Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 8 % inbegriffen.

8. Annulationsregelung:
Annulationen müssen möglichst frühzeitig durch den Gast **schriftlich mitgeteilt** werden. Wird eine Reservation vollumfänglich abgesagt, verrechnet das Hotel Storchen dem Veranstalter folgende Annulationspauschalen:

bis 60 Tage vor dem Event	50% des Arrangements
ab 30 Tage vor dem Event	70% des Arrangements
ab 10 Tage vor dem Event	90% des Arrangements
ab 5 Tage vor dem Event	100% des Arrangements

Unter Arrangement verstehen wir: gebuchte Leistung x Personenzahl

Stand 1.1.2016

