



PALLAS

ARTE ★ ★ ★ ★
SEMINAR- UND KONFERENZHOTEL

SEMINARE, BANKETTE & EVENTS





INHALTSVERZEICHNIS

Kaffeepausen	3
Apéro Pauschalen (ab 10 Personen)	4
Apéro einzelne Komponente	5
Apéro Platten (ab 10 Personen).....	6
Saisonale Menüs	7
Menü Vorschläge - Vorspeisen.....	8
Menü Vorschläge – Hauptgänge & Dessert.....	9
Getränkete Karte	10

Kaffeepausen

	Preise pro Person
Kaffeepause STANDARD	
• Kaffee Tee zwei Säfte assortierte Gipfeli Brötli Gebäck*	11.5
Kaffeepause ARTE	
• Kaffee Tee zwei Säfte assortierte Gipfeli Brötli Gebäck* Früchtekorb mit saisonalen Handobst	13.5
Kaffeepause SWEET	
• Kaffee Tee zwei Säfte feine Auswahl an hausgemachten Miniküchlein Früchtekorb mit saisonalen Handobst	19
Kaffeepause SALTY	
• Kaffee Tee zwei Säfte belegte Sandwiches mit Fleisch Fisch vegetarische Alternative	19.5

* Gebäck nur am Nachmittag

Upgrades für Ihre Kaffeepausen / Pauschale

Brainfood Station im Seminarraum

wahlweise am Vormittag oder Nachmittag im Seminarraum bereitgestellt

- Auswahl an Nüssen | Samen | Dörrfrüchte zur Selbstbedienung 9.5

Glace-Zyt

- Drei ausgewählte Glacesorten aus der lokalen Manufaktur **Kalte Lust** treffen auf feinen Kaffee - eine süsse Pause mit regionalem Genuss 8.5

Unsere Apéro Vorschläge

After-Meeting-Apéro – der genussvolle Ausklang Ihres Seminars

Getränke und feine Snacks à discrétion

Chips, Nüssli, Mini-Flammkuchen, Tomaten-Mozzarella-Spiesse, zweifarbige Mini-Brownies

Dazu: Hauswein oder Prosecco, Bier mit und ohne Alkohol, Mineralwasser, Softdrinks, Kaffee

Pauschalpreis:

30 min – CHF 32 | 60min – CHF 59 | 90min – CHF 69 CHF

Apéro PURE (4 Häppchen)

19.5

- Tomaten-Mozzarella-Spiess | Pesto
- Mini-Calzone mediterran gefüllt (2 Stück)
- Mini Black Angus Beef Burger
- Rauchlachs-Crostini | Dill-Senf-Sauce

Apéro MEDITERRAN (6 Häppchen)

29.5

- Tomaten-Mozzarella-Spiess | Pesto
- Mini-Calzone mediterran gefüllt (2 Stück)
- Mini Black Angus Beef Burger
- Rauchlachs-Crostini | Dill-Senf-Sauce
- Poulet Satay Spiess | Erdnusssauce

Apéro DELUXE (8 Häppchen)

37.5

- Tomaten-Mozzarella-Spiess | Pesto
- Mini-Calzone mediterran gefüllt (2 Stück)
- Mini Black Angus Beef Burger
- Rauchlachs-Crostini | Dill-Senf-Sauce
- Poulet Satay Spiess | Erdnusssauce
- Swiss Prime Beef-Tatar | Brioche Toast
- Mini-Crèmeschnitte

Ihr individueller Apéro – wählen Sie aus unseren feinen Komponenten

	Preis pro Portion
Kalte Apérohäppchen	4.5
<ul style="list-style-type: none">• VE Chips Nüssli Salzgebäck in Schalen• V Tomaten-Mozzarella-Spiesse Pesto (2 Stück)• VE Gazpacho Andaluz im Glas (1 Tasse)	
Kalte Apérohäppchen	5.5
<ul style="list-style-type: none">• V Gemüse – Tatar Cracker (1 Stück)• Rauchlachs Brioche Dill-Senf-Sauce (1 Stück)	
Kalte Apérohäppchen	6.5
<ul style="list-style-type: none">• Swiss Prime Beef-Tatar Brioche (1 Stück)• Assortierte Wraps• Rauchlachs Fleisch vegetarisch (1 Stück)	
Warme Apérohäppchen	4.5
<ul style="list-style-type: none">• V Gruyère Chäs-Chüechli (1 Stück)• Mini-Schinkengipfeli (2 Stück)• V Gemüsequiche (1 Stück)• V Mini-Calzone mediterran gefüllt (2 Stück)	
Warme Apérohäppchen	6.5
<ul style="list-style-type: none">• Poulet Satay Spiess Erdnussauce (1 Stück)• VE Randenfalafel hausgemachter Humus (2 Stück)• Mini Black Angus Beef Burger (1 Stück)• Riesencrevette Wokgemüse Soja (1 Stück)• VE Mediterranes Kartoffelgulasch Crostini (1 Tasse)	
Süsse Apérohäppchen	5.5
<ul style="list-style-type: none">• V Mini-Cremeschnitte (2 Stück)• VE Früchtespiess (1 Stück)• V Beeren-Panna cotta Coulis (1 Stück)• V Schokoladenmousse (1 Stück)• V Tiramisù im Glas (1 Stück)• V Zitronentartelette (2 Stück)• V Zweifarbig Mini-Brownies (2 Stück)	

Mindestbestellmenge 10 Stück / Sorte

Wir empfehlen folgende Menge pro Gast

Kleiner Apéro: ca. 4-5 Häppchen

Normaler Apéro: ca. 5-7 Häppchen

Grosser Apéro: ca. 7-9 Häppchen

V – Vegetarisch

VE – Vegan

Für Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zutaten wenden Sie sich bitte an unser Seminarverkaufsteam. Wir geben Ihnen gerne Auskunft zu den Rezepturen und beraten Sie individuell.

Genussvolle Apéroplatten zum Teilen (ab 10 Personen)

In der Schweiz ist der Apéro ein geschätzter Brauch – eine genussvolle Einstimmung vor dem Essen oder ein kulinarischer Moment für zwischendurch. Begleitet von einem Glas Wein oder einem erfrischenden Drink, steht der Apéro für Geselligkeit, Genuss und das Zusammensein mit lieben Menschen. Lassen Sie sich im ARTE verwöhnen und erleben Sie diesen besonderen Moment in stilvoller Atmosphäre.

	200g pro Portion
Alpine-Plättli mit Trockenfleisch und Käse, Brotauswahl, Butter und Essiggemüse	25
Gemischte Rauffische mit Brot, Meerrettich und Senf-Dill-Sauce	25
Käseplatte vom Jumi mit Brot, Nüsse, Trauben und Chutneys	23
Wurst-Käseplatte mit Brotauswahl, Butter und Essiggemüse	22

Sandwiches

	Preis pro Sandwich	Preis pro Mini-Sandwich
Rohschinken	9	4.5
Roastbeef	9	4.5
Rauchlachs	8	4
Käse	8	4
Tomaten-Mozzarella	7.5	3.5
Salami	7.5	3.5

Alle unsere Sandwiches werden mit einer Sandwichbutter und reichhaltiger Garnitur serviert.

Die Standardsandwiches eignen sich ideal für eine Zwischenverpflegung und werden in einem ca. 20 cm langen Chnörzlibrot serviert.

Die Mini-Sandwiches eignen sich ideal für Apéros.

Mindestabnahme 5 Stück pro Sorte.

Saisonale Menüs

Frühling (März bis Mai)

58

Spargelcremesuppe | Crostini

oder

Marinierter Minilattich | Kirschtomaten | Kapern | Parmesan

Gefüllte Maispoulet-Brust | Bärlauchrisotto | violetter Blumenkohl

Crème Brûlée | Tonkabohne

Sommer (Juni bis August)

64

Gazpacho | Riesencrevetten

oder

Farbige Kirschtomaten | Burrata | Avocado | Basilikumpesto | Basilikumsorbet

Tagliata vom Entrecôte | Portwein | Rucola | Parmesan | Rosmarinkartoffeln

Zitronentartelette | Sauerrahmglace | Schokoladencrumble

Herbst (September bis November)

68

Kürbiscremesuppe | karamellisierte Kürbiskerne

oder

Nüsslisalat | Speck | Ei | Pinienkerne | French-Dressing

Rosa gebratener Kalbsrücken | Pfifferlingrahmsauce | Kartoffelgratin | Brokkoli

Cheesecake | Amarena-Kirschen-Glace

Winter (Dezember bis Februar)

66

Topinambur-Cremesuppe | Birne

oder

Marinierter Blattsalat | gebackener Ziegenkäse | Kürbis

Geschmorte Rindsbrasato | Barolojus | Petersilienwurzel | gepickelte Zwiebeln | gebratene Kartoffelbällchen

Kaiserschmarren | Vanilleglace | Zwetschgenkompott

Menüvorschläge - Vorspeisen

Salat als Vorspeise

VE Mariniertes Blattsalat Radiesli Tomaten Croûtons Kerne Hausdressing	10.5
VE Gemischter Salat verschiedene angemachte Salate nach Saison	12.5
Caesar Salad Pure Style – Kapern Sardellen Parmesan Kirschtomaten	12.5
mit saftigem Poulet	+ 6
mit knusprigen Zanderchnusperli	+ 6
mit gebratenen Crevetten	+ 5
V Mediterraner Salat Gurken Tomaten Oliven Büffelmozzarella	16.5

Kalte Vorspeisen

VE Pure di Ceci (Kichererbsenpüree) Aubergine Randen Radiesli Focaccia	19.5
Hausgebeizter Seesaibling Ananas Avocado Gurke	22.5
Tartar vom Schweizer Weiderind Eigelb Essiggemüse Briochetoast Butter	25.5

Warme Vorspeisen oder als Zwischengang

V Südtiroler Schlutzkrapfen (mit Spinat und Ricotta gefüllte Teigtaschen) Nussbutter Pinienkerne Kirschtomaten	18.5
Rindsbrasato Ravioli Basilikumpesto Pekannuss Dörrtomate Parmesan	19.5
Gebratener Seesaibling Weissweinrisotto wilder Brokkoli	22.5

Suppen

VE Melonen-Minze-Kaltschale	9
V Oltner Weissweinschaumsuppe Croûtons	11.5
Apfel-Selleriecreme-Suppe geräucherte Forelle	13.5
V Topinamburcremesuppe Birne	13.5
Parmesamschaumsuppe San Daniele Chip	13.5

Menüvorschläge – Hauptgänge

Pasta/Risotto

V Pasta (Paccheri) all'Amatriciana Guanciale Tomatensauce	23.5
V Waldpilzrisotto (Pilze nach Saison) Bergkäse Petersilie	24.5
V Offene Gemüselasagne Zucchini Aubergine Peperoni Parmesanvelouté	24.5
V Hausgemachte Südtiroler Schlutzkrapfen (Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta) Nussbutter Pinienkerne Kirschtomaten	25.5

Hauptgang Fisch

Riesencrevetten (5 Stück) Safranrisotto Oliven Dörrtomaten	36.5
Sautierter Seesaibling Gnocchi Caponata-Gemüse	36.5
Gebratener Kabeljau Belugalinsen Petersilienwurzel	37
Gebratener Zander Portweinjus Spinat	38.5

Hauptgang Fleisch

Medium gebratenes Rinderfilet (180g) Sauce Béarnaise Kartoffelgratin saisonales Gemüse	52.5
Gebratene Maispouletbrust Thymianjus Polenta Ratatouille	39
Tagliata vom Entrecôte Rucola Parmesan Rosmarinkartoffeln	45
Kalbschmorgeschneitzertes Zürcher Art Röstigaletten Brokkoli	45
Geschmorte Rindsbrasato Barolo-Sauce Portweinschalotten Rüebl Pommes-Dauphine	42
Schonend gegarter Kalbstafelspitz Thymianjus Schmorgemüse Kartoffelpüree	45
Rinds-Stroganoff Peperoni Pizokel Sauerrahm	45

Hauptgang vegetarisch (V) und vegan (VE)

VE Mediterraner Kichererbsen-Eintopf Gemüsereis	24
VE Gemüsebowl (gebratenes und rohes Gemüse) marinierter Tofu	26
V Spinatknödel (Malfati) Nussbutter Parmesan Babyspinat	26
V Käsespätzle Röstzwiebeln	28

Menüvorschläge – Desserts

Crème Brûlée knackiger Zuckerdeckel	11
Schokoladenmousse saisonale Früchte	11.5
Zwetschgenkompott Portwein Sauerrahmglace Crumble	12.5
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Joghurtglace Schokoladencrumble	13.5
Zitronentartelette Sauerrahmglace Schokoladen-Crumble	13.5

Sollten Sie in unserer Dokumentation nicht das passende Angebot finden, freuen wir uns, gemeinsam mit Ihnen eine individuelle Lösung zu erarbeiten. Kontaktieren Sie uns – wir beraten Sie gerne persönlich.

Getränke

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte

	dl	
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	5	6.7
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	10	9.7
Diverse Softgetränke	3.3	5
Orangensaft	10	17.5

Bier

Feldschlösschen Lager (ab 50 Personen im Offenausschank)	3	5.2
Feldschlösschen Braufrisch (Flasche)	3.3	5.5
Alkoholfrei (Flasche)	3.3	5.5

Heissgetränke

Tee	Tasse	4.9
Kaffee/ Espresso	Tasse	4.9

Weinkarte

Sehr gerne beraten wir Sie mit einem passenden Wein oder senden Ihnen unsere vollständige Weinkarte zu.

Notizen und Deklaration

Alle Preise sind in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

Für Inhaltsstoffe und Allergien zögern Sie bitte nicht unsere Mitarbeitenden zu fragen.

Legende

V - Vegetarisch

VE - Vegan

Herkunftsbezeichnung

Rind - Schweiz / Argentinien

Kalb - Schweiz

Schwein - Schweiz

Poulet - Schweiz / Frankreich

Lachs - Norwegen

Crevetten - Vietnam

Kabeljau - Island

Zander - Estland

Seesaibling - Island