

Herzlich Willkommen *im* *Seehotel Baumgarten* *am ruhigen Ufer des Vierwaldstättersees*



Familie M. & W. Hoffmann-Breisacher
6365 Kehrsiten-Dorf

Telefon: 041 610 77 88

Fax: 041 610 76 21

seehotel.baumgarten@bluewin.ch

www.seehotel-baumgarten.com



*Wie wäre es mit einem Fackelumzug von Stansstad bei der
Harrissenbucht nach Kehrsiten.
Dauer ca. 25. Minuten / 2900 Meter
Unterwegs mit Apéro im Steinbruch?
(Retour mit Shuttlebus, 15 Plätze)*

Wir stellen uns vor...

Das Seehotel Baumgarten liegt direkt am Vierwaldstättersee, am Fusse des Bürgenstocks. Unberührt von den lärmenden, staubigen Hauptstrassen, liegt die Oase der Ruhe. Unser Seerestaurant bietet fangfrische Fische wie auch andere Köstlichkeiten. Egal ob für Fleischliebhaber, Vegetarier oder für Kinder, in unseren liebevoll zusammengestellten



Menüvorschlägen finden auch Sie das Passende. Das Fischer- und Seglerstübli ist ideal für kleinere Anlässe. Der Riegelsaal bietet für grössere Anlässe wie Hochzeiten oder Firmenessen genügend Platz. Auf unserer Terrasse mit Blick auf den Vierwaldstättersee geniessen Sie eine herrliche Aussicht auf die bezaubernde Gegend. Der romantische Felsenweg von Stansstad nach Kehrsiten ist eine ideale Abrundung des Tages.



Wir bieten auch Transfer mit Bucher's Hotelboot bis 100 Personen oder mit Kleinbus bis 15 Personen.

Sollte es einmal später werden, stehen romantische Zimmer mit See- oder Bergsicht für Sie bereit.



Unsere Gästeräume

- | | | |
|----|---|-----------------------------|
| 1. | <i>Riegelsaal</i> | -104 Personen |
| 2. | <i>Seglerstube</i> | -45 Personen |
| 3. | <i>Fischerstübli</i> | -20 Personen |
| 4. | <i>Seerestaurant</i> | -36 Personen |
| 5. | <i>Ankerstube</i> | -46 Personen |
| 6. | <i>Säli 1. Stock mit Seeterrasse</i> | -32 Personen |
| 7. | <i>Party room</i> | -30 Personen |
| 8. | <i>Seeterrasse</i> | -200 Personen |
| 9. | <i>VIP Zelt – Disco Zelt – Open Bar</i> | fast jede Grösse auf Wunsch |



Seglerstübli



Fischerstübli



Riegelsaal



Säli im 1. Stock mit Terrasse zum See



Seeterrasse



Grosser Park am See

Kurze Information

1. *Teilnehmerzahl* *Die genaue Gästezahl erbitten wir 24 Stunden im Voraus bekannt zu geben. Für nicht abgemeldete Personen werden 100 % des Menüpreises in Rechnung gestellt.*
2. *Landesteg* *Treffen Sie mit Ihrem privaten Boot bei uns ein, so haben wir Bootsstege aller Grössen direkt vor dem Hotel.*
3. *Bootsfahrt* *Auf Wunsch empfehlen wir Ihnen eine Seerundfahrt.*
4. *Apéro* *Zum Apéro empfehlen wir Ihnen speziell unsere Früchtebowle, serviert auf der Piazza am See, in unserer originellen Ankerstube oder in einem speziellen Sali.*
5. *Menu* *Mit den beigelegten Menuvorschlägen wird bestimmt auch Ihr Appetit angeregt. Ab 10 Personen.*
6. *Dekoration* *Auf Wunsch sind wir für Ihre Blumendekoration besorgt. Preis nach Aufwand.*
7. *Orchester* *Für Tanzanlässe empfehlen wir Ihnen gerne ein geeignetes Orchester.*
8. *Bestuhlung* *Wir zeigen Ihnen gerne unsere Räumlichkeiten sowie die Möglichkeiten für eine optimale Bestuhlung.*
9. *Zimmer im Haus* *Nach dem Bankett möchten Sie bei uns übernachten?
Bitte Reservation bei Bankettbestellung aufgeben.*
10. *Verlängerung* *Ab 24.00 Uhr verrechnen wir Fr. 150.--, ab 02.00 Uhr Fr. 200.-- pro Stunde für vermehrten Personalaufwand.*
11. *Musik* *Bis 01.00 Uhr möglich (Nachtruhe)*
12. *Preise* *Alle Preise inkl. 7.6 % MWst.
Preisänderungen vorbehalten*

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE 2007

Alle Menüvorschläge ab 10 Personen

<i>Bankettbrötli und Butter</i>	<i>inbegriffen</i>
<i>Warme Änisbrötli und Orangenbutter</i>	<i>Fr. 2.50</i>
<i>Bankett-Portionenzüpfli und Butter</i>	<i>Fr. 3.50</i>
<i>Warmes Focaccia, Grissini, Oliven</i>	<i>Fr. 1.50</i>



Kalte Vorspeisen

kühl erfrischend

<i>Grüner Salat</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Vitello Tomato</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Lachs-Carpaccio mit schwarzem Pfeffer, frische Kräuter</i>	<i>Fr. 15.00</i>
<i>Cavaillon Melone mit Original Parmaschinken, Grissini</i>	<i>Fr. 15.00</i>
<i>Crevettencocktail, Toast und Butter</i>	<i>Fr. 16.00</i>
<i>Forellenfilet Wacholdergeräuchert, Meerrettichschaum, Toast und Butter</i>	<i>Fr. 14.80</i>
<i>Mozzarella Original "Bufala", Tomate und Basilikum, Focaccia</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Salatbouquet mit Rauchlachs und Knoblibrötli</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Lachstartar und Rauchlachs mit buntem Salatbouquet an Sauerrahm-Schnittlauchdressing</i>	<i>Fr. 16.00</i>

Warme Vorspeisen

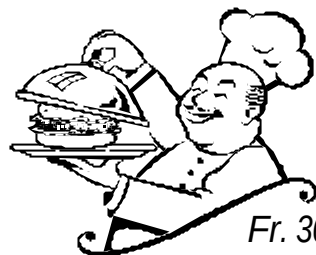
klein und fein

<i>Blätterteigkissen mit Morcheln und grüne Spargel (Saison)</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Frische Zanderfilet gebraten mit Zitronenpfeffer auf Blattspinat</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Frische Zanderfilet gebraten auf Fenchel mit Pernodsauce</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>„Rosa - Weiss“ Lachs und Zander poché mit Spargel (Saison)</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Frische Eglifilets gebacken mit Tartarsauce an Salatbouquet</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Frische Felchenfilets in Kräuterrahm „Zuger Art“, bunter Reis</i>	<i>Fr. 16.00</i>
<i>Fischknusperli auf Platte, zum drilange</i>	<i>pro Person Fr. 11.50</i>
<i>Frisches Wolfsbarschfilet mit feinen Salaten auf gebratenen Spargelspitzen (Saison)</i>	<i>Fr. 19.00</i>
<i>Gegrilltes Gemüse mit Riesencrevetten</i>	<i>Fr. 22.00</i>
<i>Lachsravioli an Champagnersauce</i>	<i>Fr. 16.50</i>

Suppen

Mis Kressesüpli	Fr. 8.00
Petersilienschaumcreme	Fr. 8.00
Chersiter Safran-Fischsüpli mit Streifen vom Eglifilet, Knoblibrötli	Fr. 9.50
Tomatencreme mit Gin und Rahm	Fr. 8.00
Zuppa Pavese mit Ei und Käsecroutons, im Ofen überbacken	Fr. 8.50
Fleischsüpli mit Mark oder Flädli oder Ei oder Sherry	Fr. 8.00
Kartoffel-Steinpilzcremesuppe begleitet von Kartoffeln-Trüffelchips	Fr. 12.00
Klare Oxtail hausgemacht, Blätterteig-Grissini	Fr. 10.00

Fleischspezialitäten (inkl. ☞. Service)



Schweinesteak "TROPICAL" mit exotischen Früchten, Currysauce, Trockenreis	Fr. 30.00
Nidwaldner Kalbsgeschnetzeltes mit Öpfel, Nüss, Chrüterschnaps, Spätzli	Fr. 32.00
Kalbskrone Baumgarten, tranchiert und flambiert, mit Morchelsauce - tolle Präsentation vor den Gästen - (ab 20 Personen)	Fr. 48.00
Rinds- und Schweinsfilet auf rosa Pfeffersauce, kleines Gemüse	Fr. 38.00
Kalbsfilet auf Morchelrahm, reich garniert	Fr. 48.00
Osso Bucco - Kalbshaxe mit frischen Kräutern - Risotto oder Polenta	Fr. 29.50
Rindsfilet „Baumgarten“, flambiert, am Stück gebraten – Präsentation vor den Gästen	Fr. 48.00
3 Schweinsfilet mit Knoblauch-Salbei-Butter, Steinpilzrisotto, Gemüseplatte	Fr. 34.00
Maispoulardebrüstli auf Morchel/Steinpilz-Sauce, Kartoffel-Sellerie-Püree	Fr. 32.00

Zu allen Hauptgerichten servieren wir die Beilage nach Wahl:

Gemüsespätzli, Hausgemachte Spätzli, Gemüsereis, Risotto, Pommes frites,
Lauch-Kartoffelgratin, Rösti, Kartoffelstock, Gemüseplatte (4 Sorten).

Unser Küchenchef verwendet:

Kalbs- und Schweinefleisch	aus der Region (CH), Russwil, Luzern
Rindsfilet und Entrecôte	Südafrika (RSA)
Lammfleisch	Neuseeland (NZ)
Salami Nostrano, Salami Napoli, Parmaschinken	Italien (I)

Menü 201

*Fleischsüpli
mit hausgemachten Flädli*

Saisonsalat

*Schweinssteak Baumgarten
mit Champignons und Käse überbacken,
Safranrisotto
Blattspinat & Tomate*

*Schwarzwald Parfait
mit warmen Kirschen & Rahm*

*

Fr. 44.50 pro Person

Menü 202

*Tomatecreme
mit Gin & Rahm*

Gemischter Salat

*Frische Felchenfilets gebacken
Remouladesauce und
Salzkartoffeln oder Trockenreis
Gemüseplatte*

*„Coupes Jaques“
Fruchtsalat mit Vanille-, und
Erdbeerglace, Rahm*

*

Fr. 43.50 pro Person

Menü 203

*Tomate mit original
„**Bufala**“-Mozzarella
und Focaccia-Fladenbrot
frisch gebacken*

*Saltimbocca alla Romana
Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken
Weisswein-Risotto und
Gemüse vom Grill*

*Süsses vom Büffet,
gebackenes, gefrorenes,
fruchtiges, cremiges*

*

Fr. 48.00 pro Person

Menü 204

Tagessuppe

Salate vom Büffet (8 Sorten)

*Frische Eglifilets gebacken
Remouladesauce und
Salzkartoffeln oder Reis*

*Vacherin glacé
„Romanoff“*

*

Fr. 49.50 pro Person

Menü 205

„Äplersalat“

Blattsalate mit Hobelkäse

Gelberbsensuppe mit geräucherter Forelle

Nidwaldner Rindsbraten
serviert mit Kartoffelstock
und einer Gemüse garnitur

Süssmostcrème

Frischer Geischäs mit Honig

Läbchueche mit Nidle

*

Fr. 58.50 pro Person

Menü 206

Gerstensuppe mit Trockenfleisch

Käse-Lauchchueche und e Gabele Salat

Geschnetztes Kalbsfleisch
mit Chrüterschnaps flambiert
an leichter tomatasierender Rahmsauce
serviert mit Rösti und einer Gemüseplatte

Äpfelchueche mit Vanillesauce

Frischer Geischäs mit Honig

Läbchueche mit Nidle

*

Fr. 59.50 pro Person

Menü 207

Melonencocktail an Portwein

Suppe oder Salat

Felchenfilet gebraten „Tessiner Art“
mit Salbei und Rohschinken

Safranrisotto

Blattspinat und Tomate

Apfelstrudel

mit Vanillesauce & Rahm

*

Fr. 49.50 pro Person



Menü 209

„FLEISCH-TRIO BAUMGARTEN“

*Salatbouquet mit Schweinsfiletstreifen,
gebacken, exotisches Chutney*

*Kalbsschnitzel „Seebuebe Art“, gebraten
mit Champignons, Tomatenwürfeli
und grünem Pfeffer, Trockenreis*

*Kleines Rindsfilet vom Grill
Kräuterbutter
Blattspinat und Rosmarinkartoffeln*

*

Fr. 45.00 pro Person

Menü 210

„FISCH-TRIO-BAUMGARTEN“

*Salatbouquet mit Eglifilets
gebacken, Tartarsauce*

*Felchenfilets „Seebuebe Art“, gebraten
mit Champignons, Tomatenwürfeli
und grünem Pfeffer, Trockenreis*

*Seezunge „Pangasius“ vom Grill
überbacken mit Café de Paris,
Blattspinat und Rosmarinkartoffeln*

*

Fr. 45.00 pro Person

Menü 211

*Gravad Lachs, Meerrettich, Kappern
rote Zwiebeln, Eis & Sprossen*

Klare Ochsenschwanzsuppe

*Blätterteig Grissini
Zartes Roastbeef (am Stück) RSA
mit Sauce Bearnaise, Williamskartoffeln
3 Gemüse der Saison*

Frische Beeren mit Vanilleglace und Rahm

*

Fr. 68.00 pro Person

Menü 212

*Caesar's Salat
mit Speck, Parmesan flocken,
Poulardenbrust und Kräuterbaguette*

Tomatencremesuppe mit Rahm

*Kalbs-Cordon Bleu „Maison“
Pommes frites und grosse Gemüseauswahl*

*Coupe Baileys
(Vanille & Ice Cafe mit Baileys)*

*

Fr. 58.00 pro Person

*Grill- oder Fischbüffet am See
oder auf unserer Seeterrasse.
Nur auf Absprache.*

*Ihr Bankettgestalter
Wilfried Hoffmann*



Menü 214

*Lachstartar der feinen Art
Toast & Butter*

*„Zuppa Pavese“
überbackene Fleischsuppe
mit Ei und Parmesan*

*Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Kefen mit Schalotten
feine Nüdeli*

*Panna Cotta
mit frischen Feigen*

*

Fr. 78.00 pro Person

Menü 215

*Zander-Lachsterrine
Toast und Butter*

*Saisonsalat
oder
Süpli nach Ihrer Wahl*

*Kalbsrahmschnitzel mit Früchte
hausgemachte Spätzli
Gemüsegarnitur*

*Coupe „Belle Hélène“
Vanilleglace, Williamsbirne
Schokoladensauce und Rahm*

*

Fr. 59.00 pro Person

Menü 216

*Saisonsalate
mit gegrillten Riesencrevetten*

Zucchini-Süpli mit Peperoncini

*Kalbssteak mit Morchelsauce
Pommes croquettes oder Nüdeli
Gemüsegarnitur*

*Parfait glacé
Grand Marnier auf Orangensalat
Hauskonfekt*

*

Fr. 73.00 pro Person

Menü 217

*Roter Thunfisch mit Riesencrevetten
verfeinert mit Olivenöl*

Köstliches Currycremesüpli mit Banane & Kumquats

*Perlhuhnbrüstli & Kalbsfilet
an feiner Morchelsauce
serviert mit hausgemachten Käse-Spätzli*

*Caramelisierte Kehrsiter-Feigen
flambiert mit Grappa, serviert mit Vanilleglace*

Frischer Geischäs mit Honig und Mostardo

*

Fr. 68.00 pro Person

Menü 218

*Bunter Salat
mit Hobelkäse (Sbrinz)*

Geschäumtes Pilzsüpli

*Rindsfiletscheiben an Sauce Béarnaise
Croquettkartoffeln und
Gemüse garnitur*

Süsses vom Büffet

*

Fr. 69.00 pro Person

Jahresmenu 2007

Cüpli Prosecco oder San Bitter Rosso (Alkoholfrei)

*Kaninchenterrine im Pistazienmantel,
Ananaschutney, Toast und Butter*

*Gebratenes Zanderfilet
Safran Zwiebeln*

*Troi Filet „Seehotel“
Kalbsfilet an Portweinsauce
Schweinsfilet an grünen Pfefferrahm
Tournedos „Rossini“ mit Gänseleber
Pommes Duchesses, kleines Gemüse*

*Wählen Sie vom Büffet
Amaretto-Parfait mit feinem Konfekt
Frische Beeren der Saison
Geischäs mit Honig*

*

*inkl. Chardonnay 7/10 Qualität
Barbera D'Asti 7/10 Qualität
Mineral, Bier, Cafe, Espresso, The
Fr. 124.00 pro Person*





Desserts

„Von allem Etwas“ vom Büffet Hausgebackenes, Vacheringlace, frischer Fruchtsalat, gebrannte Creme		Fr. 16.50
Früchtekuchen (Apfel, Zwetschgen)		Fr. 4.80
Schwarzwälder Kirschtorte, Zuger Kirschtorte und Sachertorte, Jubiläumstorte, Cappuccinotorte	pro Stück	Fr. 6.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce		Fr. 8.50
Cassata Sizilienne mit Rahm und Marashino Kirschen		Fr. 7.80
2 Kugel gemischte Glace mit Rahm		Fr. 7.00
Frischer exotischer Fruchtsalat mit Kirsch oder Rahm		Fr. 8.80
Caramelköpfli im Töpfli, hausgemacht mit Rahm		Fr. 7.50
Vacheringlace Romanoff		Fr. 8.50
Amaretti Parfait mit warmen Waldbeeren		Fr. 11.50
Hochzeitstorte „Seehotel“ Ein Traum in Weiss, 5-stöckig	Preis nach Aufmachung	
Dessertbuffet „Baumgarten“ ab 30 Personen inkl. Käseplatte	pro Person	Fr. 17.50
Café, Espresso und Hauskonfekt		Fr. 7.50
Lebkuchenparfait auf Orangencarpaccio		Fr. 12.00

Apéro - Büffet „SEEHOTEL“

Am See auf der Piazza oder Im Park oder Auf der Terrasse

Gebackene Seefischli

Albeli-, Felchen-, Eglifilets

Parma Schinken
Grissini

Salami Nostrano
Partybrötli

Bündnerfleisch
Baguette Bistro

Käsespezialitäten auf Holzbrett
mundgerecht geschnitten und angerichtet

Preis pro Person Fr. 19.60

(ab 20 Personen)

Unsere Büffets sind weiss eingedeckt, Dekoration nach Jahreszeit.

Apérovorschläge

Sanbitter-Orange (alkoholfrei)

Chardonnay Piemont

Gemischte Oliven verde, nero, pikante, gigante

Salzkonfekt luftig und zart

Chips, Nüssli und Salzstängeli

1 dl

100 g

50 g

50 g

Fr. 5.00

Fr. 6.00

Fr. 8.50

Fr. 5.50

Fr. 3.00

Apérocanapés 5cm

Bündner Schinken, Eier, Gekochter Schinken,

Thon mit Ei, Rauchlachs, Tartar, Käse

pro Stück Fr. 2.60

Rohe Gemüseauswahl in Streifen mit verschiedenen Dips

(Tartar, Quark, Curry, Knoblauch, Chutney Saucen)

pro Person Fr. 5.00

Hobelkäseteller und Sprinzmökli mit Perlzwiebeln, Cornichons und Vollkornbrot

Bündner Trockenfleisch, Vollkornbrotwürfeli, Gürkli, Zwibeli

Portion Fr. 19.50

Sommer - Apéro Büffet

*Frische Orangen- und Zitronenjus, Farbiger Sommerdrink, Piña Colada, San Bitter
(alkoholfrei) Zitronenlimonade, Coca Cola und, und, und*

*Melonensalat, Radieschen mit Dill-Dip,
gebratene Speckkartoffeln, Kräuterkäsewürfel mit Cracker
(Früchtewähe, Partybrötli, Baguettes, Grissini,)*

Preis pro Person Fr. 32.50

incl. Getränke ab 20 Personen

Ein schöner Apéro

auf der Seeterrasse -

unter den Kastanien -

am See -

im Park -

*Apéro Pauschalen inkl. Orangenjus und Mineralwasser
Die Preise verstehen sich pro Person und Stunde*

*Yvorne Petit Vignoble (Weisswein/CH)
mit 4 kleinen Canapés*

Fr. 19.00

oder

*Aperitivo Piemontese (Arneis Italia + Prosecco)
vielfältig und reichhaltig;
gesalzene Mandeln, Bruschetta mit Tomaten und Basilikum,
Knoblauchbrötli und Grissini*

Fr. 24.00

oder

*Cüpli Champagner Moët et Chandon
mit feinem Blätterteig-Salzkonfekt*

Fr. 34.00

jede weitere ½ Stunde Fr. 10.00 pro Person



*Speziell für Ihren Ausflug
Schnell-gut-einfach und rustikal in unserer
Seglerstube serviert*

*Bestellungen erbitten wir bis 48 Stunden vorher. Wählen Sie bitte ein Menü für Ihre Gesellschaft. Wir garantieren Ihnen dafür die Einhaltung Ihres Zeitplans (Abfahrt Kursschiff, Bürgerstockbahn usw.)
Gültig ab 10 Personen*

Flädlsuppe

Gemischter Salat



Menü 1 Fr. 35.—pro Person

*Kalbsragout Frühlingsart
Hausgemachte Spätzli*

Menü 3 Fr. 33.—pro Person

*SPARERIBS vom Grill
Ofenkartoffeln und
Sauce*

Menü 5 Fr. 36.—pro Person

*Schweinshaxe Mailänder Art
Safranrisotto
Grilltomate und Blattspinat*

Menü 2 Fr. 33.—pro Person

*Riz Casimir an Currysauce mit Trockenreis
und exotischen Früchten garniert*

Menü 4 Fr. 33.—pro Person

*Äplermagrone mit brune Zwibele
und Öpfelmues
Bratwurst am Meter*

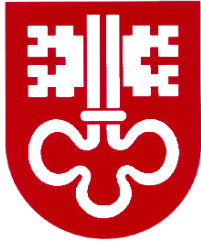
Menü 6 Fr. 36.—pro Person

*Paniertes Schweinschnitzel
Pommes frites
Erbsli & Rüepli*

Dessert (nach Wahl):

Früchtekuchen, Vacheringlace oder Fruchtsalat zur Auswahl vom Büffet

Alle Preise von Menü 1-6 verstehen sich inkl. Suppe, Salat, Hauptgang und Dessert!



Nun sind wir am Ende der Präsentation angelangt. Sollten jedoch noch Fragen offen sein, zögern Sie nicht und rufen Sie uns an. Wir helfen Ihnen gerne weiter. Gerne überzeugen wir Sie mit unserer Leistung und verwöhnen Sie mit unserem Service. Wann dürfen wir Sie in der Oase am Vierwaldstättersees begrüßen?



Seehotel Baumgarten
Familie M. & W. Hoffmann-Breisacher
6365 Kehrsiten-Dorf
Telefon: 041 610 77 88 Fax: 041 610 76 21
seehotel.baumgarten@bluewin.ch www.seehotel-baumgarten.com