



Gastronomie

Unsere Küchenphilosophie

„Spontane Küche- eine Vermählung von Tradition und Moderne“, so kann man unsere Küchenphilosophie umschreiben. Wir möchten unsere Gäste mit kreativen Kompositionen entzücken und dabei einen Beitrag zur Gesundheit unserer Kunden beisteuern.

Gesundheit und kulinarisches Vergnügen

- Die einzelnen Gerichte berücksichtigen in ihrer Ausgewogenheit alle Nährstoffe und regen Augen wie Gaumen im gleichen Masse an, wobei wir auf eine schonende Verarbeitung der Produkte achten, um den natürlichen Geschmack und die Nährstoffe zu erhalten
- Wir verfeinern unsere Speisen mit Küchenkräutern und Gewürzen aus aller Welt und reduzieren so den Salzanteil
- Wann immer möglich arbeiten wir mit kommunalen, regionalen oder Schweizer Produkten aus ökologisch sinnvollem Anbau

Herkunft und Inhaltstoffe

- Von Schweizer Herkunft sind Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel und Süsswasserfische
- Geflügelspezialitäten aus Frankreich, Argentinien oder Brasilien
- Rindfleischspezialitäten teilweise aus Argentinien oder Brasilien
- Ausländische Fleischerzeugnisse können mit Antibiotika oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein
- Über das Vorkommen allergener Inhaltsstoffe geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft

Bestellmodalitäten

- Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Menükomposition, wenn unsere Bankettvorschlägen Ihren Ansprüchen nicht gerecht werden können
- Beim Menü können wir Ihnen gerne eine **vegetarische Variante** anpassen
- Bitte bestellen Sie ein **einheitliches Menü** für Ihren Anlass
- Bitte beachten sie die **notigen Personenzahlen** für die Angebote auf den einzelnen Karten



Reservationen und weitere Auskünfte:
GZI Seminar- und Kongresshotel
Guido A. Zäch-Strasse 4
CH-6207 Nottwil
Telefon +41 41 939 60 00
Fax +41 41 939 57 00
hotellerie@kongresshotel-gzi.ch
www.kongresshotel-gzi.ch



Gastronomie

Die Preiswerten...

Zu diesen leichten und preiswerten Tellergerichten wird Ihnen eine Tagessuppe oder ein bunter Blattsalat serviert.

Spinat-Ricotta-Tortelloni mit Gemüse-Gartenkräuter-Sauce	CHF	21.50
Capellini mit Pouletgeschnetzeltem, Tomaten-Rahm-Sauce und frischem Basilikum	CHF	21.50
Safranrisotto mit Trockentomaten und grilliertem Gemüse	CHF	21.50
Grilliertes Pouletbrüstchen mit Waldpilzen Parmesan-Risotto, Brokkoli mit Mandeln	CHF	24.50
Luzerner Chügelipastetli (Brätchügeli mit Bratenwürfeli und Champignons) serviert mit buntem Marktgemüse	CHF	24.50
Fitnesssteller mit grillierter Pouletbrust, Melone und Ananas (wird immer mit einer Suppe ergänzt)	CHF	24.50
Schweinshalsbraten mit Rosmarin Kartoffel-Lauch-Gratin feine grüne Bohnen	CHF	26.50
Kalbsragout mit Perlzwiebeln, Brotcroutons und Thymian Kartoffelstock und Marktgemüse	CHF	26.50
Rindsstreifen Stroganoff Röstigalletten und Brokkoli	CHF	27.50



**Reservierungen und weitere
Auskünfte:**
GZI Seminar- und Kongresshotel
Guido A. Zäch-Strasse 4
CH-6207 Nottwil
Telefon +41 41 939 60 00
Fax +41 41 939 57 00
mailto:hotellerie@kongresshotel-gzi.ch
www.kongresshotel-gzi.ch

Preise inkl. 8,0 % MwSt., Preisanpassungen vorbehalten, gültig ab Januar 2012
von 15 bis 110 Personen



Gastronomie

Kalte Vorspeisen und Salate

Blattsalatspitzen mit Radieschen-Sesam-Vinaigrette	CHF	8.50
Rukolaspitzen mit Kresse, Artischocken und Spänen von reifem Sbrinz	CHF	10.50
Marktsalat mit Poulet Bunter Marktsalat mit Balsamicodressing lauwarme Pouletstreifen mit Gartenkräuter	CHF	11.50
Marinierter Napf-Frischkäse Mit Thymian, Schnittlauch und Haselnussöl marinierter Napf-Frischkäse feine Salatspitzen mit Oliven und Peperoni-Honig	CHF	14.50
Mediterraner Vorspeisenteller Italienische Antipasti mit Gemüse, Rohschinken, Ziegenkäse Oliven und Ciabatta	CHF	17.50
Rindscarpaccio Hauchdünn geschnittenes Rindscarpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico und Parmesan, Rukolaspitzen	CHF	17.50

Suppen

Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikum	CHF	7.50
Kokos-Zitronengras-Suppe mit Reisnudeln	CHF	7.50
Gartenkräuter-Schaumsuppe mit Noilly Prat-Krevetten	CHF	9.50

Warme Vorspeisen

Kartoffel-Spinat-Gnocchi Kartoffel-Spinat-Gnocchi an kleinem Waldpilzragout	CHF	16.50
Riesenkrevetten Safran-Spaghettini mit Riesenkrevetten, Basilikum und Chili	CHF	17.50



**Reservierungen und weitere
Auskünfte:**
GZI Seminar- und Kongresshotel
Guido A. Zäch-Strasse 4
CH-6207 Nottwil
Telefon +41 41 939 60 00
Fax +41 41 939 57 00
hotellerie@kongresshotel-gzi.ch
www.kongresshotel-gzi.ch

Preise inkl. 8,0 % MwSt., Preisanpassungen vorbehalten, gültig ab Januar 2012
von 15 bis 110 Personen



Gastronomie

Hauptgerichte im Tellerservice

Fleisch

Poulardenbrust

Mit Spinat und Boursin gefüllte Poulardenbrust
Safranrisotto
Mediterranes Dünstgemüse

CHF 30.50

Kalbsschulterbraten

Im Pinot Noir glasierter Kalbsschulterbraten
mit Haselnuss-Spätzli und Marktgemüse

CHF 32.50

Rindshuftstreifen

Rindshuftstreifen mit Waldpilzen und grünem Pfeffer
gebratene Kartoffelscheiben
Brokkoli

CHF 33.50

Schweinsfilet

Schweinsfilet im Salbei-Speck-Mantel an Marsalasauce
Kartoffelgratin und Marktgemüse

CHF 33.50

Kalbsmedaillon

Im Kräuterdampf gegartes Kalbsmedaillon
Portweinsauce
Schupfnudeln und Marktgemüse

CHF 37.50

Swiss-Prime-Beef

Swiss-Prime-Beef mit frischen Gartenkräutern im Ofen gegart
Balsamicojus
gebratene Raclettekartoffel, feine Bohnen und gefüllte Tomate

CHF 41.50

Fisch

Saibling und Riesenkrevette

Kombination von Saiblingsfilet und gedünsteter Kräuter-Riesenkrevette
Wildreis-Timbale und Spinat

CHF 32.50

Schottisches Lachsfilet

Grilliertes Mittelstück vom schottischen Lachs
an Prosecco-Schaumsauce
feines Lauch-Shitake-Ragout, Petersilienkartoffeln

CHF 32.50



**Reservierungen und weitere
Auskünfte:**
GZI Seminar- und Kongresshotel
Guido A. Zäch-Strasse 4
CH-6207 Nottwil
Telefon +41 41 939 60 00
Fax +41 41 939 57 00
hotellerie@kongresshotel-gzi.ch
www.kongresshotel-gzi.ch

Preise inkl. 8,0 % MwSt., Preisanpassungen vorbehalten, gültig ab Januar 2012
von 15 bis 110 Personen



Gastronomie

Dessert

Gebrannte Creme

Gebrannte Creme mit Willisauer Ringli-Likör und Dörrzwetschgen

CHF 7.50

Eisdessert

Zwei Kugeln Eis nach Wahl mit Schlagrahm

CHF 8.50

Tiramisu

Saisonfrüchte-Tiramisu

CHF 9.50

Mango-Passionsfrüchte-Dessert

Mit Vanille und Rum marinierte Mango, Passionsfrüchtecreme und Mangosorbet, im Glas serviert

CHF 9.50

Dampfmohn-Torte

Dampfmohntorte mit pochierem Thymian-Calvados-Apfel Vanilleeis

CHF 10.50

Schokoladenmousse

Zweierlei Schokoladenmousse mit exotischem Früchtekompott Granatapfelsauce und Kokoseis

CHF 10.50

Sorbetteller

Gemischter Sorbetteller mit feingeschnittenen Saisonfrüchten

CHF 13.50

Dessertvariation

Unser Pâtissier kreiert für Sie ein köstliches Desserterlebnis

CHF 16.50

Saisonfrüchte mit Schlagrahm oder Kirsch

CHF 8.50

Begleiter zum Kaffee

Mini-Muffin nach Saison

Stück CHF 1.50

Amaretti

Stück CHF 1.50

Linzerschnitte

Stück CHF 1.50

Friandises

pro Person CHF 3.50



**Reservierungen und weitere
Auskünfte:**
GZI Seminar- und Kongresshotel

Guido A. Zäch-Strasse 4
CH-6207 Nottwil
Telefon +41 41 939 60 00
Fax +41 41 939 57 00
hotellerie@kongresshotel-gzi.ch
www.kongresshotel-gzi.ch

Preise inkl. 8,0 % MwSt., Preisanpassungen vorbehalten, gültig ab Januar 2012
von 15 bis 110 Personen