



SCHLOSSRESTAURANT

MENU-VORSCHLÄGE FÜR IHREN ANLASS

SEPTEMBER 2019

LIEBE GÄSTE WIR FREUEN UNS FÜR SIE DA ZU SEIN.

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihres Menüs. Da wir dies mit viel Sorgfalt machen, bitten wir Sie mit uns einen Besprechungstermin zu vereinbaren.



Schlossrestaurant A Pro
A Prostrasse 50 (bei der Kirche)
6462 Seedorf

www.schlossapro.ch
info@schlossapro.ch

Tel. 041 870 65 32
Fax.041 870 65 32

Benjamin Günzler & Vanessa Baumann

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST

WISSENSWERTES FÜR IHREN ANLASS

Reservationen Ihre Reservationen nehmen wir per Telefon 041 870 65 32, E-Mail (info@schlossapro.ch) oder gerne persönlich entgegen. Die Raumeinteilung ergibt sich nach Eingang der Reservation und Grösse der Tische.

Parkplätze In Seedorf sind die **Parkplätze gebührenpflichtig**. Berechnen Sie genügend Zeit ein, um eine Busse zu vermeiden.

Haben Sie wenig Zeit, teilen Sie dies bitte unbedingt gleich zu Beginn Ihres Besuches mit!!

Anzahl Gäste Bitte geben Sie uns so früh wie möglich (spätestens jedoch 14 Tage vor Ihrem Anlass) die ungefähre Personenzahl bekannt. Die definitive Anzahl der Gäste muss bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden, sie dient als Mindestverrechnungsmenge.

Menü-Besprechung Wenn Sie eine Menü-Besprechung wünschen, vereinbaren Sie bitte vorgängig einen Termin mit uns. Wir nehmen uns gerne die nötige Zeit, um Sie für Ihr Fest zu beraten. Die Menü Vorschläge finden Sie auf unserer Webseite, studieren Sie diese bereits vorher. www.schlossapro.ch

Menü-Bestellung Wir kaufen die Produkte immer frisch ein. Daher ist eine frühzeitige Bestellung unerlässlich, da auch unsere Lieferanten die Bestellung rechtzeitig benötigen. Teilen Sie uns deshalb bitte spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass Ihre Menü-Bestellung mit. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ab einer Personenanzahl von 12 Personen keinen à la carte Service anbieten können. Suchen Sie sich deshalb wenn möglich ein einheitliches Menü aus.

Menü- Karten Auf Wunsch schreiben wir Ihnen die Menü Karte. Möchten Sie Ihre Karten selber gestalten, dann freuen wir uns über Ihre Kreativität.

Zahlung Unsere Preise sind in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.
Möglich sind folgende Zahlungsarten:
Barzahlung oder Kreditkarten (Master Card, EC direkt und Visa)
oder Zahlung gegen Rechnung (zahlbar innert 10 Tagen)

Rauchen Das Innere des Schlosses ist rauchfrei. Es besteht jedoch die Möglichkeit in der gemütlichen Ecke neben dem Eingang zu rauchen. Wir sind Ihnen sehr dankbar, wenn Sie die Zigarettenstummel nicht auf den Boden oder in den Schacht werfen.

Nachtruhe Grundsätzlich schliessen wir unsere Tore um 24.00 Uhr. Ohne vorherige Vereinbarung ist diese Zeit verbindlich.

Verlängerung Verlängerungen bieten wir Ihnen nur nach besprochener Vereinbarung bis max. 2.00 Uhr an gegen eine Gebühr von Fr. 150. – pro Stunde ab 24.00 Uhr. **Kurzfristige Verlängerungen können aus organisatorischen Gründen nicht gutgeheissen werden.**

Hausordnung Tragen Sie Sorge zu den historischen Räumlichkeiten und Einrichtungen im Innen- wie auch im Aussenbereich.

Feuerwerk Feuerwerk und dergleichen sind in der Umgebung eines historischen Hauses immer problematisch. Im Innenhof darf mit **keinerlei Feuerwerk** hantiert werden. Bitte fragen Sie, was möglich ist. Himmelslaternen sind relativ gefährlich und hinterlassen in der Umgebung Abfall, welcher von den Verursachern entfernt werden sollte. Wir sagen Ihnen, wo es allenfalls möglich wäre.

- Streuen von..** Rosenblättern, im Freien können wir erlauben sofern sie echt sind. Bitte haben Sie Verständnis, dass keine künstlichen Blütenblätter oder dergleichen gestreut werden dürfen.
- Heimfahrt ÖV** Die Auto AG hat einen Busfahrplan wo Seedorf attraktiv macht. Nutzen Sie das ÖV Angebot es bringt Sie sicher nach Hause.
041 874 74 72 / www.aagu.ch
- Preise** Unsere Preise sind in Schweizer Franken, die Mehrwertsteuer von 7.7 % ist inbegriffen. Preisänderungen sind vorbehalten. Unsere Preise sind sorgfältig kalkuliert und auf die Gegebenheiten unseres Betriebes angepasst. Um eine kostengünstigere Variante zu ermöglichen, erarbeiten wir gerne mit Ihnen mögliche Alternativen.
- Ablauf** Das Essen wird mit aller Sorgfalt zubereitet und erfordert Koordination mit dem Service und der Küche. Wunderbar sind die Darbietungen, die einem Fest die persönliche Note verleihen. Diese sollten jedoch den Ablauf von Service und Küche nicht beeinträchtigen, damit die Qualität des Essens gewährleistet werden kann. Deshalb bitten wir Sie, die Darbietungen immer zuerst mit uns abzusprechen und den dazu passenden Zeitpunkt zu wählen.
- Blumen und Deko** Blumen und Deko sind etwas sehr Persönliches. Gerne haben wir für Sie nützliche Adressen, damit Sie sich von diesen Fachleuten beraten lassen können.
- Leinwand** Eine Leinwand, welche wir Ihnen gerne zur Verfügung stellen ist vorhanden. Technische Geräte wie einen Beamer, bringen Sie bitte selber mit.
- Stauraum für »Dies und Das«** Haben Sie Verständnis, dass unsere Platzverhältnisse beschränkt sind. Bitte sprechen Sie sich daher vorgängig mit uns ab, wenn Sie Gegenstände für Ihr Fest deponieren möchten. Es finden sich stets Möglichkeiten und was wir vorher wissen, können wir auch besser koordinieren.
- Offerten** Bitte machen Sie für sich ein Budget und sagen Sie uns, was Sie sich in etwa vorstellen. Anhand dieser Angaben können wir Ihnen eine gezieltere Offerte unterbreiten. Auf Wunsch beraten wir Sie gerne auch persönlich (siehe Punkt Menu-Besprechung).

NÜTZLICHE ADRESSEN FÜR SIE

Blumendeko

Floristikart Rita Herger	Rathausplatz 5, 6460 Altdorf	041 871 04 54
Bluemä Cordelia Meier	Gotthardstrasse 50, 6460 Altdorf	041 870 00 77
Bluämä Eggä	Tellsgasse 14, 6460 Altdorf	041 871 11 09

Zeltvermietung

Zeltvermietung Dittli GmbH
Ruedi Dittli Dorfstrasse 7 6482 Gurtellen
www.zeltmiete.ch
r.dittli@zeltmiete.ch

079 639 48 63

Kutschenfahrten

Martin und Cindy Imholz mit Laura
Balankamatt 6462 Seedorf
www.bauerhorst.ch
bauerhorst@bluewin.ch

079 326 34 56

Schifffahrten

SGV Luzern
info@lakelucerne.ch

041 367 67 67

und ÖV

Auto AG Uri
info@aaqu.ch

041 874 74 72

Rolf Gisler Tours

Vip Transporte mit Chauffeur bis 25 Pers.
Mercedes Viano bis 6 Personen, Allrad
www.delfinbus.ch

041 871 27 22

Konditorei

Christian Schillig Konditorei /Bäckerei
6463 Bürglen

041 870 16 48

Hotels in unmittel- barer Umgebung

www.uri.info
Info@uri.info

Ziviltrauungen

Zivilstandesamt Uri / bitte melden Sie sich direkt beim Standesamt.

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag:
08.30 Uhr - 11.30 Uhr
14.00 Uhr - 17.00 Uhr

Donnerstag:
08.30 Uhr - 11.30 Uhr
14.00 Uhr - 17.30 Uhr

Zivilstandsamt Uri
Marktgasse 6
6460 Altdorf
Tel. 041 875 22 80

MENU-VORSCHLÄGE AB 10 PERSONEN

Bitte wählen Sie für Gruppen ein Einheits-Menu, damit wir Ihnen einen reibungslosen Service bieten können.

Die folgenden Vorschläge gelten für mindestens 8-10 erwachsene Personen und sind entsprechend kalkuliert.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Anlasses

SUPPEN

Rinds Consommé mit Gemüsestreifen oder hausgemachten Flädli	Fr.	8.50
Ingwer-Rüebli Schaumsuppe mit Uner Honigschaum	Fr.	8.50
Currykokosschaumsuppe mit Satayspiessli	Fr.	9.50
Parmesancremesuppe mit Speckchips	Fr.	9.00
Tomatencremesuppe mit Kräutercroûtons	Fr.	8.50
Safrancremesuppe mit grillierter Jakobsmuscheln	Fr.	11.50
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit St.Galler Blue Chips	Fr.	8.50
Gazpacho mit Croûtons	Fr.	8.50

SALATE

Bunter Blattsalat mit gebratenen saisonalen Pilzen	Fr.	10.50
Bunter Blattsalat mit Sakura Sprossen und Croutons	Fr.	9.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons	Fr.	12.50
Gemischter Salat (5 Sorten)	Fr.	12.00

KALTE VORSPEISEN

Graved Lachsrollchen gefüllt mit Schnittlauchrahm und Salatbouquet	Fr.	16.50
Geräucherte Entenbrust auf Walddorfsalat	Fr.	15.50
Ojo Rindscarpaccio mit gehobeltem Jahrgangssprienz und marinierter Rucola	Fr.	16.50
Muotathaler Urwalsschinken mit Cavaillon Melonen	Fr.	14.50
Hausgemachte Kalbsterrine mit Mangochutney	Fr.	15.50
Kalbs/ Rindstatar mit Toast und Salatbouquet	Fr.	17.50
Bio Randencarpaccio	Fr.	12.50

WARME VORSPEISEN

Hausgemachte Nudeln mit Salbeibutter und gerösteten Baumnüssen	Fr.	16.50
Hausgemachte Gnocchi mit sautierten Pilzen an Rahmsauce	Fr.	15.50
Saisonale hausgemachte Ravioli	Fr.	17.50
Zanderfilet auf Ratatouillegemüse an Beurre blanc Sauce	Fr.	20.50
Fischfilet je nach Fang, gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln oder Reis	Fr.	19.50
Fischfilet je nach Fang, pochiert Zuger Art	Fr.	19.50
Gebratene Black Tiger Riesencrevetten an Thai -Currysauce	Fr.	19.50
Weissweinsrisotto	Fr.	14.50

KINDER ANGEBOT

	Klein	Gross
Schnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 13.50	19.50
Schnitzel an Rahmsauce mit Nüdeli oder Pommes frites und Gemüse	Fr. 13.50	19.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 12.50	16.50

Bitte teilen Sie uns mit, was die Kinder gerne essen und nach Möglichkeit werden wir das so zubereiten.

HAUPTSPEISEN

MIT FRISCHEM MARKTGEMÜSE & BEILAGE NACH IHRER WAHL

VOM KALB

Kalbscarré am Stück gebraten auf Morchelrahmsauce	Fr.	40.50
Piccata Milanese (Kalbsschnitzel)	Fr.	32.50
Knuspriger Kalbsbraten vom Hohrücken an Thymianjus	Fr.	37.50
Kalbshaxe geschmort „Cremolata“	Fr.	32.50
Wiener Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm	Fr.	27.50
Kalbssteak mit hausgemachtem Kräuterbutter	Fr.	42.50
Kalbsfilet mit Steinpilzsauce oder Morchelrahmsauce	Fr.	44.50

VOM RIND

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff	Fr.	37.50
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce	Fr.	30.50
Rindsfilet-Mittelstück, am Stück gebraten mit Sauce Bernaise	Fr.	45.50
Tafelspitz mit Meerrettichsauce	Fr.	32.50

VOM SCHWEIN

Schweinssteak an Pilzrahmsauce	Fr.	27.50
Schweinsfilet am Stück gebraten umwickelt mit Urwandschinken und Salbei	Fr.	34.50
Schweinsfilet am Stück gebraten an Morchelrahmsauce	Fr.	35.50
Schweinscarrébraten mit Kräuterjus	Fr.	25.50
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art	Fr.	27.50
Schweinsrahmschnitzel	Fr.	24.50
Paniertes Schweinsschnitzel	Fr.	24.50
Muotathaler Schweinscordonbleu gefüllt mit Urwaldschinken und Alpkäse	Fr.	33.50

VOM LAMM

Lammrückenfilet mit raffinierter Kräuterkruste Provençale	Fr.	33.50
Lammfiletstreifen mit Tomatenwürfeli und Knoblauch an Kräuterjus	Fr.	30.50
Lammhüftli im Heu gegart an kräftiger Portweinsauce	Fr.	32.50

VOM GEFLÜGEL

Schwiizer Pouletgeschnetzeltes an Thai- Currysauce	Fr.	23.50
Schwiizer Maispouletbrüstli an Rosmarinjus	Fr.	24.50
Schwiizer Pouletpaillards vom Grill an Chili -Hollandaise	Fr.	23.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Frühlingsrollen Avocadocreme Sweet Chillisauce	Fr.	24.50
Hausgemachte Kartoffel Gnocchi mit	Fr.	23.50
Risotto nach Ihrer Wahl	Fr.	21.50
Gefüllte Zucchini mit Ratatouille	Fr.	23.50
Gefüllte Crêpes mit saisonaler Gemüsefüllung	Fr.	24.50
Hausgemachte Nudeln mit Salbeibutter und gerösteten Baumüssen	Fr.	23.50

BEILAGEN NACH WAHL, EIN GEMÜSEGARNITUR IST IMMER DABEI

Risotto, Gnocci, Butternudeln, Bratkartoffeln, Trockenreis, Basmatireis, Salzkartoffeln, Gummelistunggis,

Pommes Duchesse, Pommes Frites,

Ist Ihre Lieblingsbeilage nicht dabei? Melden Sie sich bei uns und äussern Ihre Wünsche.

DAS SÜSSE FINALE

Schoggimousse mit Felchlin Schokolade	Fr.	12.00
Gebrannte Creme mit Nidlä	Fr.	9.00
Panna Cotta mit frischen Beeren	Fr.	9.50
Tiramisu	Fr.	9.50
Kaffee- Schoggi Parfait	Fr.	10.50
Mangoparfait	Fr.	9.50
Marronschaum mit eingelegten Zwetschgen	Fr.	10.00
Baileyschaum mit Schoggiglance	Fr.	10.00
Caramelköpfl	Fr.	9.50
Ice Kaffee mit Z ' Graggen Kirsch m.k o.k	Fr.	10.00/ 8.00
Kokosnussschaum mit Ananassorbet	Fr.	10.00
Crema Catalana	Fr.	9.00

Dessertteller Schloss A Pro		
mit 5 verschiedenen, saisonal abgestimmten Köstlichkeiten	Fr.	14.50
Dessertteller Trilogie mit 3 verschiedenen, saisonal abgestimmten Köstlichkeiten	Fr.	12.50

All unsere Dessertkreationen sind hausgemacht & werden von unseren Lehrlingen mit grösster Sorgfalt hergestellt.