

## „PANORAMA – RESTAURANT“

HOTEL ALBANA WEGGIS

LUZERNERSTRASSE 26

6353 WEGGIS

☎ 041 – 390. 21. 41

FAX 041 – 390. 29. 59

E-Mail: [albanaweggis@access.ch](mailto:albanaweggis@access.ch)

Internet: [www.albana-weggis.ch](http://www.albana-weggis.ch)



3 KOCHHAUBEN - AUSZEICHNUNG „*GUIDE-BLEU.CH 2003*“

### BANKETT- & MENÜVORSCHLÄGE 2003

- |            |  |
|------------|--|
| ➤ Seite 2  | Teil 1 „Unsere kalten & warmen Vorspeisen“               |
| ➤ Seite 3  | Teil 2 „Unsere kalten & warmen Vorspeisen“               |
| ➤ Seite 4  | Teil 3 „Unsere kalten & warmen vegetarischen Vorspeisen“ |
| ➤ Seite 5  | Teil 4 „Unsere Suppen“                                   |
| ➤ Seite 6  | Teil 5 „Unsere Fischgerichte“                            |
| ➤ Seite 7  | Teil 6 „Unsere vegetarischen Hauptgänge“                 |
| ➤ Seite 8  | Teil 7 „Unsere Fleischgerichte“                          |
| ➤ Seite 9  | Teil 8 „Unsere Desserts & Süssspeisen“                   |
| ➤ Seite 10 | Teil 9 „Unsere Buffetideen“                              |
| ➤ Seite 11 | Teil 10 „Unsere Spielregeln“                             |

MIT □-LICHEN GRÜSSEN AUS DEM HOTEL ALBANA AM  
VIERWALDSTÄTTERSSEE

**IHRE GASTGEBER**

**FAMILIE WOLF**  
„GASTGEBERFAMILIE“

**DANIEL TRACHSLER**  
„JAZZ-BAR“

**FRANZ GRUBEN**  
„GASTRONOMIE“

**PASQUALE CALIA**  
„RESTAURANT“

#### **CREDO:**

UNSERE  
FRISCHE -  
PHILOSOPHIE  
IST AUF EINEM  
HOHEN LEVEL.  
DIE  
PRODUKTION/  
ZUBEREITUNG  
VON TEIG-  
WAREN,  
HAUSGE-  
MACHEM  
RAHMEIS /  
SORBET BIS  
HIN ZUM  
BACKEN VON  
FRIANDISES &  
PRALINÉS  
LIEGT UNS  
SEHR AM  
HERZEN.  
KINDER &  
VOLLWERT  
VEGETARISCHE  
GÄSTE  
VERWÖHNEN  
WIR AUS DEM  
VOLLEN .  
SELBSTVER-  
STÄNDLICH  
LASSEN SICH  
DIE EINZEL-  
NEN VOR-  
SCHLÄGE  
AUSTAUSCHEN  
– GERNE  
WÜRDEN WIR  
UNS MIT  
IHNEN  
PERSÖNLICH  
ÜBER IHRE  
WÜNSCHE  
UNTERHALTEN

–  
E-MAIL

[franz.gruben@  
bluewin.ch](mailto:franz.gruben@bluewin.ch)

UNSER KÜCHENCHEF, HERR FRANZ GRUBEN,  
UND SEIN TEAM EMPFEHLEN IHNEN  
NACHFOLGENDE KREATIONEN AB 10 PERSONEN....

Teil 1 „Unsere kalten & warmen Vorspeisen.....“

- ✓ Gemüsetartar auf Pumpernickel im Salatnest mit Limonen-Mariande und Getreide-Krokant  
CHF 13.00
- ✓ Kleines Salatbukett mit Garnitur & raffinierten Saucen zur Auswahl  
CHF 13.00
- ✓ Bunte Blattsalate mit Radiesli-Estragon-Vinaigrette & Sesamkräcker  
CHF 14.00
- ✓ Marinierte Blattsalate mit Löwenzahn mit Himbeer-Marinade & gerösteten Tomatenbrötchen  
CHF 14.00 ( saisonal abhängig )
- ✓ Marinierte Oliven-Tomaten mit Mozzarella auf Rauken-Salatblätter  
CHF 14.00
- ✓ Dreierlei Melone mit italienischen Parmaschinken & Selleriechips  
CHF 17.00
- ✓ Weisse Spargelterrine auf Endivienstern mit rosa Pfeffer-Vinaigrette & hausgemachter  
lauwarmer Brioche  
CHF 17.00 ( saisonal abhängig )
- ✓ Kleines Salatbuffet mit kreativen Garnituren & Beilagen  
CHF 19.00
- ✓ Spargelbukett mit norwegischen Rauchlachs & Ingwer-Hollandaise  
CHF 24.00
- ✓ Hausgemachte Ravioli mit jungem Blattspinat & Ricotta in Pestosauce  
CHF 22.50

CREDO:  
UNSERE  
FRISCHE -  
PHILOSOPHIE  
IST AUF EINEM  
HOHEN LEVEL.  
DIE  
PRODUKTION/  
ZUBEREITUNG  
VON TEIG-  
WAREN,  
HAUSGE-  
MACHEM  
RAHMEIS /  
SORBET BIS  
HIN ZUM  
BACKEN VON  
FRIANDESIS &  
PRALINÉS  
LIEGT UNS  
SEHR AM  
HERZEN.  
KINDER &  
VOLLWERT  
VEGETARISCHE  
GÄSTE  
VERWÖHNEN  
WIR AUS DEM  
VOLLEN .  
SELBSTVER-  
STÄNDLICH  
LASSEN SICH  
DIE EINZEL-  
NEN VOR-  
SCHLÄGE  
AUSTAUSCHEN  
– GERNE  
WÜRDEN WIR  
UNS MIT  
IHNEN  
PERSÖNLICH  
ÜBER IHRE  
WÜNSCHE  
UNTERHALTEN  
–  
E-MAIL  
[franz.gruben@  
bluewin.ch](mailto:franz.gruben@bluewin.ch)

UNSER KÜCHENCHEF, HERR FRANZ GRUBEN,  
UND SEIN TEAM EMPFEHLEN IHNEN  
NACHFOLGENDE KREATIONEN AB 10 PERSONEN....

Teil 2 „*Unsere kalten & warmen Vorspeisen.....*“

- ✓ Lauwarmes Kaninchenrückenfilet mit gelben Peperonipürée auf Nüsslisalat  
CHF 21.00
- ✓ Hausgemachter Brioche mit Steinpilzen & Spargel in Rosmarin-Ingwersauce  
CHF 23.00 (saisonal abhängig)
- ✓ Pastete mit frischer Barberie-Entenbrust auf Selleriesalat in karamellierter Kumquatssauce  
CHF 22.00
- ✓ Frühlingsrolle von Krustentieren im Ofen gebacken an leichter Sojasauce  
CHF 24.00
- ✓ Getrüffelte Kartoffel-Gnocchi im Wirsingblatt serviert mit Safranbutter  
CHF 27.00
- ✓ „Balik“ - Lachs „Zar Nikolaj“ mit Kaviarperlen „Sevruga“ & lauwarmen Dill-Blinis  
CHF 35.00

CREDO:  
UNSERE  
FRISCHE -  
PHILOSOPHIE  
IST AUF EINEM  
HOHEN LEVEL.  
DIE  
PRODUKTION/  
ZUBEREITUNG  
VON TEIG-  
WAREN,  
HAUSGE-  
MACHEM  
RAHMEIS /  
SORBET BIS  
HIN ZUM  
BACKEN VON  
FRIANDESIS &  
PRALINÉS  
LIEGT UNS  
SEHR AM  
HERZEN.  
KINDER &  
VOLLWERT  
VEGETARISCHE  
GÄSTE  
VERWÖHNEN  
WIR AUS DEM  
VOLLEN .  
SELBSTVER-  
STÄNDLICH  
LASSEN SICH  
DIE EINZEL-  
NEN VOR-  
SCHLÄGE  
AUSTAUSCHEN  
– GERNE  
WÜRDEN WIR  
UNS MIT  
IHNEN  
PERSÖNLICH  
ÜBER IHRE  
WÜNSCHE  
UNTERHALTEN  
–  
E-MAIL  
[franz.gruben@  
bluewin.ch](mailto:franz.gruben@bluewin.ch)

UNSER KÜCHENCHEF, HERR FRANZ GRUBEN,  
UND SEIN TEAM EMPFEHLEN IHNEN  
NACHFOLGENDE KREATIONEN AB 10 PERSONEN....

Teil 3 „*Unsere kalten & warmen vegetarischen Vorspeisen.....*“

- ✓ Fächer von der Avocado mit Peperoni-Vinaigrette auf Kofsalatherzen  
CHF 15.00
- ✓ Carpaccio von frischen Gemüse mit Leinsamen-Vinaigrette & lauwarmen Kartoffelspiess  
CHF 15.00
- ✓ Aspik von Gemüse im Zucchinikleid mit Sauerrahmsauce & Tartinibrot  
CHF 17.00
- ✓ Lauwarmes Souffle von Kürbis & Getreide mit buntem Sprossen-Allerlei  
CHF 22.00
- ✓ Wasabi-Ravioli mit Senffrüchten gefüllt & Quark-Hollandaise überbacken mit Getreide-  
Krokant  
CHF 24.00
- ✓ Savarin in Sesam mit gemischten Waldpilzen & Parmesankräcker  
CHF 25.00

CREDO:  
UNSERE  
FRISCHE -  
PHILOSOPHIE  
IST AUF EINEM  
HOHEN LEVEL.  
DIE  
PRODUKTION/  
ZUBEREITUNG  
VON TEIG-  
WAREN,  
HAUSGE-  
MACHEM  
RAHMEIS /  
SORBET BIS  
HIN ZUM  
BACKEN VON  
FRIANDES &  
PRALINÉS  
LIEGT UNS  
SEHR AM  
HERZEN.  
KINDER &  
VOLLWERT  
VEGETARISCHE  
GÄSTE  
VERWÖHNEN  
WIR AUS DEM  
VOLLEN .  
SELBSTVER-  
STÄNDLICH  
LASSEN SICH  
DIE EINZEL-  
NEN VOR-  
SCHLÄGE  
AUSTAUSCHEN  
– GERNE  
WÜRDEN WIR  
UNS MIT  
IHNEN  
PERSÖNLICH  
ÜBER IHRE  
WÜNSCHE  
UNTERHALTEN  
–  
E-MAIL  
[franz.gruben@  
bluewin.ch](mailto:franz.gruben@bluewin.ch)

UNSER KÜCHENCHEF, HERR FRANZ GRUBEN,  
UND SEIN TEAM EMPFEHLEN IHNEN  
NACHFOLGENDE KREATIONEN AB 10 PERSONEN....

Teil 4 „Unsere Suppen.....“

- ✓ Gemüsebouillon mit Chips von Auberginen  
CHF 8.00
- ✓ Essenz von frischen Cocktailtomaten mit Basilikum & Griessnocken  
CHF 8.50
- ✓ Kürbisessenz mit Gemüsetartar im Lauchröllchen  
CHF 8.50 (saisonal abhängig)
- ✓ Tomatenschaumsuppe mit Bärlauch-Biskuit & Kapuzinerblüte  
CHF 8.50 (saisonal abhängig)
- ✓ Kraffbrühe vom Rind mit Gemüseperlen & gebackenen Rosmarinnadeln  
CHF 9.50
- ✓ Essenz von frischen Spargel mit Karottenstrudel  
CHF 9.50 (saisonal abhängig)
- ✓ Legierte Kräutersuppe mit Himbeeressig & gebackener Ratatouille-Tortelli  
CHF 10.00
- ✓ Liaison von zweifarbiger Peperonicremesuppe mit Lammfilet als Einlage  
CHF 13.00
- ✓ Duett von Steinpilz- & Kartoffelschaum mit schwarzer Trüffel  
CHF 15.00

CREDO:  
UNSERE  
FRISCHE -  
PHILOSOPHIE  
IST AUF EINEM  
HOHEN LEVEL.  
DIE  
PRODUKTION/  
ZUBEREITUNG  
VON TEIG-  
WAREN,  
HAUSGE-  
MACHEM  
RAHMEIS /  
SORBET BIS  
HIN ZUM  
BACKEN VON  
FRIANDESIS &  
PRALINÉS  
LIEGT UNS  
SEHR AM  
HERZEN.  
KINDER &  
VOLLWERT  
VEGETARISCHE  
GÄSTE  
VERWÖHNEN  
WIR AUS DEM  
VOLLEN .  
SELBSTVER-  
STÄNDLICH  
LASSEN SICH  
DIE EINZEL-  
NEN VOR-  
SCHLÄGE  
AUSTAUSCHEN  
– GERNE  
WÜRDEN WIR  
UNS MIT  
IHNEN  
PERSÖNLICH  
ÜBER IHRE  
WÜNSCHE  
UNTERHALTEN  
–  
E-MAIL  
[franz.gruben@  
bluewin.ch](mailto:franz.gruben@bluewin.ch)

UNSER KÜCHENCHEF, HERR FRANZ GRUBEN,  
UND SEIN TEAM EMPFEHLEN IHNEN  
NACHFOLGENDE KREATIONEN AB 10 PERSONEN....

Teil 5 „*Unsere Fischgerichte.....*“

- ✓ Im Weinteig mit Sonnenblumenkernen gebackene Eglifilets mit buntem Gemüse & zweierlei Kartoffeln  
CHF 34.00
- ✓ Mittelstück vom schottischen BioLabel „Orkney“-Wildlachsfilet aus dem Dampf mit Gemüsebukett & Safran-Kartoffeln  
CHF 36.00
- ✓ Duo von Felchen- & Eglifilet mit Kerbel-Hollandaise & frischen Spinalblätter mit Schalotten & Senfkorn-Rahmsauce  
CHF 38.00
- ✓ Seeeteufelfilet im Röstimantel gebacken auf Bohngemüse mit asiatischen dezenten Knoblauch  
CHF 39.00
- ✓ Zanderfilet unter der Gurkenhaube auf hausgemachte Dillnudeln  
CHF 39.00
- ✓ Bachsaibling mit sautierten Shii Take Pilzen & Linsengemüse  
CHF 39.00
- ✓ Gebratenes Meerwolffilet auf Trüffel-Blattspinat & Kartoffelsouffle  
CHF 41.00

**Jedes Fischgericht beinhaltet automatisch falls nicht erwähnt eine Gemüsegarntur!**

**Die Fischgerichte sind als Hauptgericht berechnet! Bei mehrgängigen Menüs reduziert sich das Gewicht und demzufolge der Preis!**

CREDO:  
UNSERE  
FRISCHE -  
PHILOSOPHIE  
IST AUF EINEM  
HOHEN LEVEL.  
DIE  
PRODUKTION/  
ZUBEREITUNG  
VON TEIG-  
WAREN,  
HAUSGE-  
MACHEM  
RAHMEIS /  
SORBET BIS  
HIN ZUM  
BACKEN VON  
FRIANDES &  
PRALINÉS  
LIEGT UNS  
SEHR AM  
HERZEN.  
KINDER &  
VOLLWERT  
VEGETARISCHE  
GÄSTE  
VERWÖHNEN  
WIR AUS DEM  
VOLLEN .  
SELBSTVER-  
STÄNDLICH  
LASSEN SICH  
DIE EINZEL-  
NEN VOR-  
SCHLÄGE  
AUSTAUSCHEN  
– GERNE  
WÜRDEN WIR  
UNS MIT  
IHNEN  
PERSÖNLICH  
ÜBER IHRE  
WÜNSCHE  
UNTERHALTEN  
–  
E-MAIL  
[franz.gruben@  
bluewin.ch](mailto:franz.gruben@bluewin.ch)

UNSER KÜCHENCHEF, HERR FRANZ GRUBEN,  
UND SEIN TEAM EMPFEHLEN IHNEN  
NACHFOLGENDE KREATIONEN AB 10 PERSONEN....

Teil 6 „*Unsere vegetarischen Hauptgänge.....*“

- ✓ Hausgemachte Buchweizen-Tortellini mit Ratatouille gefüllt & Minzpesto  
CHF 34.00
- ✓ Variationen von Marktgemüse & Limetten-Kartoffelschnee mit einem Weggiser Vollei aus dem Essigsud in Tandoorisauce  
CHF 35.00
- ✓ Luftige Kartoffel-Gnocchi mit Koriander-Hollandaise überbacken  
CHF 35.00
- ✓ Piccata von Auberginen & Zucchini auf hausgemachte Schnittlauch-Spaghetti  
CHF 36.00
- ✓ Saltimbocca von Kohlrabi mit Salbei & Kürbis in Sesam gebraten  
CHF 37.00
- ✓ Getreide-Savarin mit Gemüseperlen und Morcheln in Zitronengrassauce  
CHF 38.00

Jedes vegetarische Gericht beinhaltet automatisch falls nicht erwähnt eine Gemüse garnitur!

Die Vegetarischen Gerichte sind als Hauptgericht berechnet!

Bei mehrgängigen Menüs reduziert sich das Gewicht und demzufolge der Preis!

CREDO:  
UNSERE  
FRISCHE -  
PHILOSOPHIE  
IST AUF EINEM  
HOHEN LEVEL.  
DIE  
PRODUKTION/  
ZUBEREITUNG  
VON TEIG-  
WAREN,  
HAUSGE-  
MACHEM  
RAHMEIS /  
SORBET BIS  
HIN ZUM  
BACKEN VON  
FRIANDES &  
PRALINÉS  
LIEGT UNS  
SEHR AM  
HERZEN.  
KINDER &  
VOLLWERT  
VEGETARISCHE  
GÄSTE  
VERWÖHNEN  
WIR AUS DEM  
VOLLEN .  
SELBSTVER-  
STÄNDLICH  
LASSEN SICH  
DIE EINZEL-  
NEN VOR-  
SCHLÄGE  
AUSTAUSCHEN  
– GERNE  
WÜRDEN WIR  
UNS MIT  
IHNEN  
PERSÖNLICH  
ÜBER IHRE  
WÜNSCHE  
UNTERHALTEN  
–  
E-MAIL  
[franz.gruben@  
bluewin.ch](mailto:franz.gruben@bluewin.ch)

UNSER KÜCHENCHEF, HERR FRANZ GRUBEN,  
UND SEIN TEAM EMPFEHLEN IHNEN  
NACHFOLGENDE KREATIONEN AB 10 PERSONEN....

Teil 7 „Unsere Fleischgerichte.....“

- ✓ Geschnetzeltes vom Kalbsbäggli mit Champignons & Rösti / Frische Kefen mit Kerbel-Schalotten & Bienenhonig glasiert  
CHF 36.00
- ✓ Glasierte Kalbsunterspälte mit Merlotjus / Kleines Gemüse im Kohlrabikorb / Kartoffel-Spinatroulade  
CHF 37.00
- ✓ Französische Maispoulardenbrust im Röstimantel gebraten mit buntem Gemüse & Pinienkernen  
CHF 35.00
- ✓ Jungschweinsfilet mit Austernpilzen im Strudelblatt gebacken an Rotweinjus / hausgemachte Spinatnüdchen & Gemüse der Saison  
CHF 38.00
- ✓ Hellbraun gedünsteter Kalbsrückenbraten mit Zitronengras & Bramata-Polenta / Frisches Gemüse vom Markt  
CHF 40.00
- ✓ Südamerikanisches Roastbeef im Salzteig gebacken mit Béarnanaise & Rotweinjus Kartoffelgratin & Gemüsebukett  
CHF 43.00
- ✓ Südamerikanisches Rindsfilet-Médaille unter der Nusskruste mit Baby-Gemüse  
CHF 44.00
- ✓ Sautiertes Kalbsrückensteak mit Spitzmorcheln in Rahmsauce / Variationen von Marktgemüse / Gebackene Kartoffeln  
CHF 46.00
- ✓ Variationen von Kalbsfilet mit Kartoffelstrudel & Gemüsebukett im Kohlrabiblatt  
Ab CHF 50.00 ( starke Preisschwankungen je nach Saison )

CREDO:  
UNSERE  
FRISCHE -  
PHILOSOPHIE  
IST AUF EINEM  
HOHEN LEVEL.  
DIE  
PRODUKTION/  
ZUBEREITUNG  
VON TEIG-  
WAREN,  
HAUSGE-  
MACHEM  
RAHMEIS /  
SORBET BIS  
HIN ZUM  
BACKEN VON  
FRIANDES &  
PRALINÉS  
LIEGT UNS  
SEHR AM  
HERZEN.  
KINDER &  
VOLLWERT  
VEGETARISCHE  
GÄSTE  
VERWÖHNEN  
WIR AUS DEM  
VOLLEN .  
SELBSTVER-  
STÄNDLICH  
LASSEN SICH  
DIE EINZEL-  
NEN VOR-  
SCHLÄGE  
AUSTAUSCHEN  
– GERNE  
WÜRDEN WIR  
UNS MIT  
IHNEN  
PERSÖNLICH  
ÜBER IHRE  
WÜNSCHE  
UNTERHALTEN  
–  
E-MAIL  
[franz.gruben@  
bluewin.ch](mailto:franz.gruben@bluewin.ch)

UNSER KÜCHENCHEF, HERR FRANZ GRUBEN,  
UND SEIN TEAM EMPFEHLEN IHNEN  
NACHFOLGENDE KREATIONEN AB 10 PERSONEN....

Teil 8 „*Unsere Desserts & Süßspeisen.....*“

- ✓ Potpourri von hausgemachten Fruchtsorbets in der Honigwabe  
CHF 12.00
- ✓ Gebackener Vanilleschoten-Krapfen im Fruchtsaucen-Spiegel  
CHF 13.00
- ✓ Lauwarmer Apfelstrudel mit Rum-Rosinen gefüllt mit Zimtsauce & Garnitur  
CHF 13.00
- ✓ Geistes Parfait von gerösteten Baumnüssen mit Orangenragout  
CHF 14.00
- ✓ Variationen mit dem Besten von der Erdbeere & Passionsfruchtsauce  
CHF 14.00 ( saisonal abhängig )
- ✓ „Tarte Tartin“ Gestürzter Apfelkuchen mit Vanille-Sauerrahmeis  
CHF 14.00
- ✓ Dessertteller „Sûrprise“  
Ab CHF 15.00 ( je nach Zusammenstellung )
- ✓ Mousse von Toblerone im Körbchen in Aprikosensauce  
CHF 15.00
- ✓ Mit Marzipan überbackene Waldbeeren mit Vanillerahmeis  
CHF 15.00
- ✓ Dessert- und Süßspeisenbuffet  
CHF ( je nach Zusammenstellung )

CREDO:  
UNSERE  
FRISCHE -  
PHILOSOPHIE  
IST AUF EINEM  
HOHEN LEVEL.  
DIE  
PRODUKTION/  
ZUBEREITUNG  
VON TEIG-  
WAREN,  
HAUSGE-  
MACHEM  
RAHMEIS /  
SORBET BIS  
HIN ZUM  
BACKEN VON  
FRIANDESIS &  
PRALINÉS  
LIEGT UNS  
SEHR AM  
HERZEN.  
KINDER &  
VOLLWERT  
VEGETARISCHE  
GÄSTE  
VERWÖHNEN  
WIR AUS DEM  
VOLLEN .  
SELBSTVER-  
STÄNDLICH  
LASSEN SICH  
DIE EINZEL-  
NEN VOR-  
SCHLÄGE  
AUSTAUSCHEN  
– GERNE  
WÜRDEN WIR  
UNS MIT  
IHNEN  
PERSÖNLICH  
ÜBER IHRE  
WÜNSCHE  
UNTERHALTEN  
–  
E-MAIL  
[franz.gruben@  
bluewin.ch](mailto:franz.gruben@bluewin.ch)

UNSER KÜCHENCHEF, HERR FRANZ GRUBEN,  
UND SEIN TEAM EMPFEHLEN IHNEN  
NACHFOLGENDE KREATIONEN AB 10 PERSONEN....

Teil 9 „Unsere Buffetideen.....“

- ✓ „**Pasta e basta**“ Hausgemachte Teigwaren von Spaghetti / Fettuccine / Tortellini mit Spinat & Mozzarella gefüllt / bis hin zur Kartoffel - Gnocchi in leichter Parmesansauce usw.
- ✓ „**Salatbuffet & Vorspeisen**“ Frische Blattsalate der Saison / marinierte Gemüsesalate / Pilze in Knoblauch – Vinaigrette / Schottischer Frischlachs mit Meersalz & Koriander mariniert / Geflügellebermousse auf Sellerietranche / zweierlei Melone mit Trockenfleisch aus dem Bündnerland /verschiedene Dippes wie zum Beispiel: Sauerrahm mit Kräutern / Cocktail mit Cognac usw.
- ✓ „**Dessertbuffet** von A-Z“ angefangen mit Toblerone – Mouse / Marzipancreme mit Mandel – Brandteig gefüllt / hausgemachte Cassata mit marinierten Rosinen / frischer Salat von saisonalen Früchten und vieles mehr...!
- ✓ „**Käsebuffet**“ mit in- und ausländischen Spezialitäten wie zum Beispiel: Brie de Meaux mit Trüffel / Gratte de paille / 2jähriger Emmentaler / Tessiner Alpkäse / „ Stanser Kuhfladen “ / Schafskäse aus Korsika / Ziegenkäse in der Asche / Taleggio / Roquefort „ Papillon “ / Frische Feigen / gemischte Trauben / hausgemachtes Früchtebrot / Brioche mit Nüssen / Zopf mit Oliven

Preise für die oben genannten Buffetideen auf Anfrage.

**CREDO:**  
UNSERE  
FRISCHE -  
PHILOSOPHIE  
IST AUF EINEM  
HOHEN LEVEL.  
DIE  
PRODUKTION/  
ZUBEREITUNG  
VON TEIG-  
WAREN,  
HAUSGE-  
MACHEM  
RAHMEIS /  
SORBET BIS  
HIN ZUM  
BACKEN VON  
FRIANDISES &  
PRALINÉS  
LIEGT UNS  
SEHR AM  
HERZEN.  
KINDER &  
VOLLWERT  
VEGETARISCHE  
GÄSTE  
VERWÖHNEN  
WIR AUS DEM  
VOLLEN .  
SELBSTVER-  
STÄNDLICH  
LASSEN SICH  
DIE EINZEL-  
NEN VOR-  
SCHLÄGE  
AUSTAUSCHEN  
– GERNE  
WÜRDEN WIR  
UNS MIT  
IHNEN  
PERSÖNLICH  
ÜBER IHRE  
WÜNSCHE  
UNTERHALTEN  
–  
E-MAIL  
[franz.gruben@  
bluewin.ch](mailto:franz.gruben@bluewin.ch)

## Teil 10 „Unsere Spielregeln.....“

- Unsere Stärke ist das persönliche Gespräch sowie die fachgerechte Beratung durch Franz Gruben, eidg. dipl. Restaurateur“! Unter der Direkt – Telefon- und Fax – Nummer 041 – 390. 09. 27 oder via eMail [franz.gruben@bluewin.ch](mailto:franz.gruben@bluewin.ch) ist er für offene Fragen der richtige Ansprechpartner!
- Die aufgeführten Verkaufspreise verstehen sich inklusive 7.6% Mwst.
- Warenverzögerung durch höhere Gewalt, oder saisonale Wittereinflüsse kann den Preis beeinflussen - Alternativen werden nach vorheriger Absprache vereinbart!
- Damit die Koordination „Einkauf“ der Lebensmittel und Weine funktioniert, sind wir auf Ihre aktive Mithilfe bis spätestens 4 Tage vor dem Anlass in schriftlicher Form oder via e-Mail [franz.gruben@bluewin.ch](mailto:franz.gruben@bluewin.ch) auf die definitive „Anzahl-Gäste“ angewiesen!
- Die aktuellen ( Jahr 2003 ) Bankett - & Menüvorschläge ersetzen alle vorherigen Versionen per sofort!
- Herkunftsbezeichnung vom Fleisch: **Falls nicht anders erwähnt, stammt das Fleisch aus der Schweiz.**
- **Hinweis BSE!!** – Unser Rindfleisch stammt ausschliesslich aus Südamerika!
- Infolge Einführung der a.) „LSVA“ b.) Kleinmengenzuschläge der Lieferanten c.) Erhöhung der Portokosten d.) Anpassungen der Löhne „MitarbeiterInnen“ mussten wir unsere Preise entsprechend anpassen!
- Der „Murano-Salon“ & „Panorama-Saal“ wird GRATIS zur Verfügung gestellt!
- „ Spiegelsaal “ Es wird ein Unkostenbeitrag ( reinigen und polieren vom Parkettboden, um-ausräumen der Möbel, Mitarbeiterkosten, Gesetzlich vorgeschriebener Nachtzuschlag ab 23:00 – 06:00 Uhr ) von SFr. 800.- in Rechnung gestellt!
- Gediegene Bankett-Tafeln im „Panorama-Restaurant“: Unkostenbeitrag in SFr. 500.-

**CREDO:**  
UNSERE  
FRISCHE -  
PHILOSOPHIE  
IST AUF EINEM  
HOHEN LEVEL.  
DIE  
PRODUKTION/  
ZUBEREITUNG  
VON TEIG-  
WAREN,  
HAUSGE-  
MACHEM  
RAHMEIS /  
SORBET BIS  
HIN ZUM  
BACKEN VON  
FRIANDISES &  
PRALINÉS  
LIEGT UNS  
SEHR AM  
HERZEN.  
KINDER &  
VOLLWERT  
VEGETARISCHE  
GÄSTE  
VERWÖHNEN  
WIR AUS DEM  
VOLLEN .  
SELBSTVER-  
STÄNDLICH  
LASSEN SICH  
DIE EINZEL-  
NEN VOR-  
SCHLÄGE  
AUSTAUSCHEN  
– GERNE  
WÜRDEN WIR  
UNS MIT  
IHNEN  
PERSÖNLICH  
ÜBER IHRE  
WÜNSCHE  
UNTERHALTEN  
–  
E-MAIL  
[franz.gruben@bluewin.ch](mailto:franz.gruben@bluewin.ch)



**FRANZ GRUBEN**  
EIDG. DIPL. RESTAURATEUR

HOTEL ALBANA WEGGIS  
CH-6353 WEGGIS-LUZERN  
TEL. 041 390 21 41 (ZENTRALE)  
TEL.+FAX 041 390 09 27 (DIREKT)

Email: [franz.gruben@bluewin.ch](mailto:franz.gruben@bluewin.ch)  
Internet: [www.albana-weggis.ch](http://www.albana-weggis.ch)



Franz Gruben

im Dezember 2002