

# SIE7E

RESTAURANT & BAR



## Bankett Menuvorschläge

Ihr einzigartiger Anlass  
in einzigartiger Atmosphäre

SIE7E Restaurant & Bar  
Weihermatte 7a  
6102 Malters

Telefon 041 558 55 89 / [info@sie7e.ch](mailto:info@sie7e.ch) / [www.sie7e.ch](http://www.sie7e.ch)

Liebe Gäste

Wir freuen uns, wenn Sie sich kulinarisch inspirieren lassen und wir mit unserem Team den Rahmen um Ihren festlichen Anlass bieten dürfen.

### Bankettbesprechungen

Wir möchten Ihnen unsere Dienstleistung optimal anbieten können. Dazu möchten wir sie gerne individuell und persönlich beraten. Am besten rufen Sie uns vorher an und vereinbaren einen Termin.

### Speiseangebot

Die Bankett Menuvorschläge gelten für Gesellschaften ab 15 Personen und einheitlichem Menu. Für Gäste, die eine fleischlose Variante bevorzugen ist selbstverständlich eine Alternative möglich.

### Ambiente

Restaurant Galerie	60 Plätze
Restaurant Parterre	35 Plätze

### Öffnungszeiten

Sonntag, Montag	Ruhetag
Dienstag, Mittwoch, Donnerstag	8.30 - 23.00 Uhr
Freitag und Samstag	8.30 - 24.00 Uhr

### Verlängerungen

Gerne können Sie bei uns auch länger feiern. Bis 00.30 Uhr wird Ihnen dafür keine Gebühr berechnet. Ab 00:30 Uhr berechnen wir 200 Franken pro weitere angebrochene Stunde.

### Bankettbestellung

Unsere kulinarischen Vorschläge und die Apéros sind ab 15 Personen pro Menü berechnet. Wir bitten Sie, uns Ihre Menubestellung bis spätestens 10 Arbeitstage vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Auf Wunsch schreiben wir Ihnen gerne ein Menükärtchen.

## Weinkarte

In unserer Weinkarte finden Sie ein grosses Angebot, das auch Ihnen gefallen wird. Gerne beraten wir Sie, um mit Ihnen einen passenden Wein zum ausgesuchten Menu zu finden.

## Anzahl Gäste

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl zwei Wochen vor Ihrem Anlass mit, damit wir uns gut auf Ihren Besuch vorbereiten können. Sollte die angemeldete Personenzahl sich vor Ihrem Anlass verändern, dann geben Sie uns bitte umgehend Bescheid, damit wir dies einkalkulieren können. Bei kurzfristigen Absagen bleibt eine Verrechnung des Menupreises vorbehalten.

## Dekoration

Eine festliche Dekoration gibt dem Anlass eine besondere Note. Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich, oder vermitteln Ihnen Adressen von nahegelegenen Fachgeschäften.

## Preise / Zahlungskonditionen

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. Die Bezahlung kann in Bar, mit Kreditkarte oder gegen Rechnung (zahlbar innert 10 Tagen, netto) erfolgen.

## Apérovariationen

Tapasvariation (ab 10 Personen)

Stellen Sie Tapas nach Ihren eigenen Wünschen zusammen.

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	pro Stück	2.50
Bruschetta mit Crevetten und Avocado	pro Stück	4.50
Bruschetta mit Lachs und Dillsauce	pro Stück	4.00
Kroketten mit Rohschinkenfüllung	pro Stück	3.50
Kroketten mit Spinatfüllung	pro Stück	3.50
Kroketten mit Stockfischfüllung	pro Stück	3.50
Tomaten-Mozzarella-Stick	pro Stück	3.00
Kleine Frühlingsrollen	pro Stück	4.00
Calamares	pro Stück	2.50
Meatballs	pro Stück	3.00

Kleine Aperovariation	pro Person	9.00
Tomaten-Mozzarella-Stick, kleine Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce, Fleisbällchen mit scharfer Tomatensauce, Oliven, Parmesan und getrocknete Tomaten, hausgemachtes Focaccia und Serrano-Rohschinken		

## Menuvorschläge

### Menu 1

Blattsalat  
mit Tomaten, Sprossen und Croutons  
an französischem Dressing

\*\*\*

Rindsfleischgeschnetzeltes Stroganoff  
mit Pilaw-Reis  
und Broccoli

\*\*\*

Coupe Danmark  
mit Rahm und Schokoladensauce

\*\*\*

49.00

### Menu 2

Karotten-Ingwer-Suppe

\*\*\*

Schweinscarrebraten  
an hausgemachtem Jus  
mit Kartoffelgratin  
und saisonalem Gemüse

\*\*\*

Crema Catalana

\*\*\*

52.00

### Menu 3

SIE7E-Salat  
Blattsalat mit Speck, Pilzen,  
Parmesanspänen und Croutons

\*\*\*

Rosa gegartes falsches Rindsfilet  
an hausgemachtem Jus  
mit Parmesanrisotto  
und Karotten

\*\*\*

Coupe Danmark  
mit Rahm und Schokoladensauce

\*\*\*

62.00

### Menu 4

Marinierter Tomatensalat  
mit Burrata  
an Basilikumpesto

\*\*\*

Schweinscordonbleu  
mit Pommes Frites  
und Gemüse

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Vanille-Glace  
und Rahm

\*\*\*

65.00

## Menu 5

Kleine Aperovariation

\*\*\*

SIE7E-Salat  
Blattsalat mit Speck, Pilzen,  
Parmesanspänen und Croutons

\*\*\*

BIO-Schweinskotelett vom Ueli-Hof  
(ca. 300 Gramm)  
an hausgemachtem Jus  
auf Safranrisotto  
mit Gemüse

\*\*\*

Beerentraum

\*\*\*

74.00

## Menu 6

Tapasvariation

\*\*\*

Hausgemachte Brasatoravioli  
mit Jus  
und Pilzen

\*\*\*

Grilliertes Rindsfilet  
(160 Gramm)  
mit Beilage nach Wahl  
und buntem Gemüse

\*\*\*

Panna Cotta  
mit Rotweinzwetschgen

\*\*\*

85.00

## Special Menu SIE7E

Blattsalat  
mit Speck, Pilzen, Parmesanspänen und Ei

\*\*\*

Tomatencremesuppe  
mit Basilikum-Espuma

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
mit Fenchelgemüse, Cherry-Tomaten  
und Taggiasca-Oliven

\*\*\*

Rosa gebratenes Rindsfilet (160 Gramm)  
an Sauce Bernaise und hausgemachtem Jus  
mit Kartoffelgratin  
und buntem Gemüse

\*\*\*

Variation von der Schokolade  
mit Vanille-Glace

\*\*\*

98.00

## Menu Eigenkreation

### Vorspeisen

#### Suppen

Bouillon mit Flädli	8.00
Bouillon mit Ei	9.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum-Espuma	10.50
Karotten-Ingwersuppe mit gepickeltem Ingwer	11.00
Bohnenpüreesuppe mit krossem Speck	11.00
Kürbiscrcemesuppe mit Öl und Kernen (saisonal)	12.00
Spargelcremesuppe mit Rauchlachscredtini (saisonal)	12.50

#### Salat

Blattsalat mit französischem Dressing	8.50
SIE7E Salat mit Speck, Pilzen, Parmesanspänen und Crôutons	15.00
Marinierter Tomatensalat mit Burrata und Brotchips an Basilikumpesto	17.00
Graved Lachs mit Dillsenf auf Gurke und kleinem Salat	19.00

### Zwischengänge

<b>Fisch</b>	Klein / Gross
Zander auf Fenchelgemüse mit Cherry-Tomaten und Taggiasca-Oliven	18.00 / 32.00
Lachstatar mit Avocado und Crevette	22.00 / 34.00

#### Pasta

Tagliatelle mit Tomatensauce, Burrata und Rucola	18.00
Hausgemachte Brasato-Ravioli	22.00
Penne mit mediterraner Gemüsesauce	19.00
Safranrisotto mit Parmesan	19.50

## Sorbet

Zwetschgensorbet mit Vielle Prune	9.00
Zitronensorbet mit Vodka	9.00
Mango-Passionsfruchtsorbet mit Limette	7.00

## Hauptgänge

### Paella (ab 20 Personen)

Paella SIE7E mit Meeresfrüchten mit Poulet und Schwein	35.00
--	-------

## Fleisch

Rindsfilet	160 g	44.50
Rindsfilet	200 g	49.00
Kalbssteak	160 g	48.00
Lammnierstück	200 g	42.00
Schweinsfiletmedaillon		34.00
Roastbeef		44.00
Schweinscordonbleu gefüllt mit Serranorohschinken und Käse		37.50
Grillierte Pouletbrust		29.00

*Inklusive Gemüse, einer Beilage und einer Sauce nach Wahl*

## Vegetarische Alternativen

Quornschnitzel
Spinatnocken mit Parmesan überbacken
Ravioli mit Ricotta und Limone

## Fisch

Gebratenes Lachsfilet	34.50
Pochiertes Doradenfilet	31.00
Gebratenes Zanderfilet	34.00

*Inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl serviert  
Dazu servieren wir Ihnen eine Kräuter-Weissweinrahmsauce*

## Beilagen

Kartoffelgratin  
Kartoffelstock  
Bratkartoffeln  
Nudeln  
Risotto  
Pilaw-Reis  
Pommes Frites  
Süsskartoffel-Frites  
Country-Cuts  
Rösti-Frites

## Saucen

Hausgemachter Jus  
Kräuterbutter  
Sauce Bernaise  
Grüne Pfefferrahmsauce

## Dessert

### Unsere Empfehlung

Beerentraum marinierte Erdbeeren an Philadelphiacreme mit Nuss-Streuseln	9.50
Crema Catalana	10.50
Schoggi-Traum Lauwarmes Schoggichüechli mit zartschmelzendem Herz, Vanille-Rahmglace und Rahm	12.50
Panna-Cotta mit Rotweinzwetschgen	11.00

### Klassiker

Mini Dänemark Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm	10.00
Mini Ice-Café Café-Rahmglace mit Rahm	10.00
Kreation Baileys Café-Rahmglace mit Baileys und Rahm	9.00
Sorbet Aperol Mango-Sorbet mit Aperol	9.00
Sorbet Hugo Zitronen-Sorbet, Holundersirup, Prosecco und Pfefferminze	9.00
Sorbet Colonel Zitronen-Sorbet mit Vodka	9.00
Sorbet Vielle Prune Zwetschgen-Sorbet mit Vielle Prune	9.00

## Deklaration

### Allergene/Zutaten

Unsere Mitarbeitende informieren Sie gerne auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

### Fleisch

Rindfleisch	Schweiz / Irland
Lammfleisch	Australien / Irland / Neuseeland
Schweinefleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Serranorohschinken	Spanien

### Fisch

Lachs	Norwegen
-------	----------

### Eier

Unsere Eier beziehen wir aus Schweizer Produktion.