



BANKETT DOKUMENTATION

INHALT

GETRÄNKE

4 - 6

MENU I - III

7 - 9

MENU-BAUKASTEN

VORSPEISEN

GROSSE PIÈCE

GERICHTEAUSWAHL

DESSERTS

10 - 13

APÉRO PAUSCHALE

14

APÉRO BAUKASTEN

15

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.
Wir verwenden, wo nicht anders vermerkt, Schweizer Fleisch und Fisch.

LE CHARME PARISIEN

ANLÄSSE MIT DEM GEWISSEN ETWAS

Die Brasserie LOK ist durch den Industriebau und den grossen Raum prädestiniert, um eine grossartige Zeit mit Freunden, der Familie oder dem Team zu verbringen. Ob Sie ein erfolgreiches Projekt mit einem Apéro Riche feiern wollen oder einen runden Geburtstag mit Champagner begiessen möchten, spielt für uns keine Rolle. Ob Apéro, 3-Gang-Menu oder interessante Weine - wir haben für jeden Anlass die richtigen französischen Klassiker im Angebot.

À bientôt, votre hôte

Mehmet Daku

David Alfare - Directeur de banquets

Christa Wiesli - Chef de service

Florian Haas - Chef de cuisine

Francesca Corvi - Assistante d'exploitation

GETRÄNKE

MINERAL

Elmer Mineral mit ohne Kohlensäure	75 cl	8.5
Elmer Mineral mit ohne Kohlensäure PET	50 cl	5

SÜSSGETRÄNKE

Apfelschorle, Citro, Coca Cola Zero, Rivella Rot, Hustee	33 cl	5
Orangensaft	100 cl	12

WARME GETRÄNKE

Kaffee Espresso		5
Tee - L'art du thé		5

BIERE

Schützengarten IPA alkoholfrei	33 cl	6
Schützengarten St.Galler Klosterbräu	33 cl	6
Schützengarten BRAUSTERN	33 cl	6

SCHAUMWEINE

Champagne Edouard Brun, Réserve 1er Cru, Brut	75 cl	84
Champagne Edouard Brun, Réserve 1er Cru, Brut Magnum	150 cl	170
Champagne Edouard Brun, Réserve 1er Cru, Brut Jéroboam 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir	300 cl	350
Champagne Edouard Brun, Rosé 1er Cru, Brut 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir	75 cl	90
Antech Tradition Demi-Sec, AOP Blanquette de Limoux Domaine de Flassian, Mauzac Blanc, Chenin Blanc, Chardonnay	75 cl	65
Prosecco DOC Extra Dry De Simoni, Glera	75 cl	54
Prosecco DOC Extra Dry De Simoni, Glera	150 cl	113

WEISSWEINE

SCHWEIZ

Petite Arvine Château Lichten AOC Wallis, Domaines Rouvinez, Petite Arvine	75 cl	61
Blanc de Noir Schwyz, Stefan Kümin, Pinot Noir	75 cl	47
Ensemble Waadt, Berthaudin SA, Chasselas	75 cl	49
Maienfelder Riesling-Sylvaner Graubünden, Markus Stäger, Riesling-Sylvaner	75 cl	58

FRANKREICH

Chablis Premier Cru AOC Burgund, Maison Simonnet-Febvre, Chardonnay	75 cl	80.5
Château Thieuley Bordeaux, Famille Courselle, Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris	75 cl	52.5
Sancerre Loire, Domaine Denizot Thibault, Bio, Sauvignon Blanc	75 cl	61
Sancerre Magnum Loire, Domaine Denizot Thibault, Bio, Sauvignon Blanc	150 cl	127

ITALIEN

Biancobagnolo Emilia-Romagna, Villa Bagnolo, Albana	75 cl	46
Pinot Grigio Friaul, Ronchi di Manzano, Pinot Grigio	75 cl	57
Roero Arneis Piemont, Dante Rivetti, Roero Arneis	75 cl	48

SPANIEN

Albariño Rías Baixas, Pazo de Señorans, Albarino	75 cl	52
--	-------	----

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Wachau, Bründlmayer, Grüner Veltliner	75 cl	49
--	-------	----

DEUTSCHLAND

Riesling Schloss Lieser Mosel, Schloss Lieser, Riesling	75 cl	48.5
---	-------	------

ROTWEINE

SCHWEIZ

Syrah Wallis, Cave Ardévaz, Syrah	75 cl	58
Malanser Blauburgunder Graubünden, Peter Wegelin, Blauburgunder	75 cl	59
Al Giardinetto Tessin, Gialdi, Merlot	75 cl	51

FRANKREICH

Les Grandes Cavelles Burgund, Domaine Lejeune, Pinot Noir	75 cl	69
Château de Gironville Bordeaux, Château de Gironville, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	75 cl	59.5
Mon coeur Rhône, Jean-Louis Chave, Syrah, Grenache, Carignan, Viognier	75 cl	63

ITALIEN

Primitivo IGT del Salento Piemont, Azienda Vigne Monache, Primitivo	75 cl	45
Hebo Suvereto DOCG Toskana, Petra, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	75 cl	56
Ripasso Valpolicella Veneto, Buglioni, Corvina, Corvinone, Rondinella	75 cl	58
Leone Rosso Jérboam Toskana, Il Poggione, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	300 cl	225

SPANIEN

Sela Rioja Alta, Bodega Roda, Tempranillo	75 cl	54
Via Edetana Terra Alta, Edetaria, Grenache, Syrah, Carignano	75 cl	49

PORTUGAL

Chaminé Magnum Alentejano, Cortes de Cima, Syrah, Aragonez, Touriga Nacional, Petit Verdot	150 cl	89
--	--------	----

ÖSTERREICH

Zweigelt Bründlmayer Wachau, Bründlmayer, Zweigel	75 cl	49
---	-------	----

MENU I

APÉRO

Hausgemachte Gewürznüsse	3
Marinierte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	4
Klosterkäseküchlein	4.5

VORSPEISE

Grüner Salat mit Kernen an unserem Hausdressing	9
--	---

GROSSE PIÈCE – AM STÜCK ZUBEREITET

Schweizer Rinds-Entrecôte mit Thymian-Jus, Kartoffelgratin und Saison-Gemüse oder Handgemachte Ravioli nach Saison Vegi	52
	33

DESSERT

Karamellköpfler mit Schlagrahm	9.5
---------------------------------------	-----

	FLEISCH	VEGETARISCH
Menu Preis	82	63
Menu Preis inkl. Nachservice	87	66

WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEIN

Château Thieuley Bordeaux, Famille Courseille, Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris	75 cl	52.5
--	-------	------

ROTWEIN

Château de Gironville Bordeaux, Château de Gironville, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	75 cl	59.5
---	-------	------

MENU II

APÉRO

Les Gougères - französische Käsewindbeutel 5

VORSPEISE

Tomaten-Kokossuppe mit Basilikum 12

HAUPTGANG

Rindsfiletwürfel «Stroganoff» mit hausgemachten Spätzli
oder

Gebackener Ziegenkäse mit Spätzli und Pflaumen-Chutney | Vegi 33

DESSERT

Tarte-Tatin mit Vanille-Glacé 12

	FLEISCH	VEGETARISCH
Menu Preis	75	62
Menu Preis inkl. Nachservice	80	66

MENU III

APÉRO

Mini-Quiche Lorraine 4.5

Rindshackfleischbällchen mit Tomatensauce 4

Baguette mit Ziegenkäse, Honig und Pfeffer 5.5

VORSPEISE

Bunter Blattsalat mit Crevetten an Orangendressing 18

HAUPTGANG

Maispouardenbrust an Pilzrahmsauce
mit Bramata-Polenta und gebackener Tomate 38

oder

Orientalischer Kichererbseneintopf mit Süsskartoffeln | Vegi 29

DESSERT

Tiramisù mit Früchten 14

	FLEISCH	VEGETARISCH
Menu Preis	84	75
Menu Preis inkl. Nachservice	89	79

WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEIN

Petite Arvine Château Lichten AOC 75 cl 61
Wallis, Domaines Rouvinez, Petite Arvine

ROTWEIN

Syrah 75 cl 58
Wallis, Cave Ardévaz, Syrah

WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEIN

Chablis Premier Cru AOC 75 cl 80.5
Burgund, Maison Simonnet-Febvre, Chardonnay

ROTWEIN

Leone Rosso Jéroboam 300 cl 225
Toskana, Il Poggione, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

MENU BAUKASTEN

VORSPEISE

	PRO PERSON
Grüner Salat * mit Kernen an unserem Hausdressing	9
Bunter Blattsalat * mit Trauben an unserem Hausdressing	11
Bunter Blattsalat mit Crevetten an Orangendressing	18
Marktsalat an Mandarinen-Meerrettich-Vinaigrette mit Ei, Croûtons und Belper Knolle	17
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons an unserem Hausdressing	15
Spinatsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln an Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette	21
Artischockensalat mit Rucola an Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette	16
Rauchlachs mit Avocado-Tatar und gerösteten Sesamkörnern	18
Rinds-Tatar mit geröstetem Baguette, Butter und hausgemachtem Chilli-Öl	24
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln	21
Hummerbisque mit hausgemachten Croûtons	18
Zucchetti-Thymiansuppe mit einem Löffel Sauerrahm *	11
Tomaten-Kokossuppe mit Basilikum *	12
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käse-Baguette	13
Zitronengrassuppe mit poelierten Jakobsmuscheln *	13
Karotten-Ingwersuppe mit Apfelschaum *	12

* Vegan möglich

GROSSE PIÈCE – AM STÜCK ZUBEREITET

unser Fleisch stammt ausschliesslich von Schweizer Produzenten,
Ausnahmen sind in Klammern gekennzeichnet.

PRO PERSON

	optionaler Nachservice	200g
Rindsfilet	5	57
Rinds-Entrecôte	5	52
Rinds-Hohrücken	5	46
Kalbsrücken	5	64
Kalbshuft	5	46
Lammrücken (IRL)	4	43
Schweinsnierstück	4	31

GEMÜSE

Saison-Gemüse, zweierlei Rüebli, Ratatouille, Ofengemüse

SAUCEN

Thymian-Jus, Portwein-Jus, Cognacsauce,
Sauce vom Grünen Pfeffer, Pilzrahmsauce oder Café de Paris

BEILAGEN

Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Risotto, Spätzli,
Bramata-Polenta, Tagliatelle oder Wildreis

Alle Preise inkl. je 1 x Gemüse, Sauce und Beilage.
Zusätzliche Beilagen werden nach Aufwand verrechnet.

GERICHTEAUSWAHL

FLEISCH

	optionaler Nachservice	PRO PERSON 200g
Rindsfiletwürfel «Stroganoff» mit hausgemachten Spätzli	5	46
Fleischvogel an Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Saison-Gemüse	4	34
Geschmorte Kalbsbäggli «Burgunder Art» mit Kartoffelstock und Saison-Gemüse	4	38
Boeuf Bourguignon Zartes Rindsragout mit Karotten, Champignons, Zwiebeln und Kartoffelstock	4	42
Gebratene Entenbrust an klassischer Orangensauce mit Kartoffelgratin und Saison-Gemüse	4	38
Maispouardenbrust mit Pilzrahmsauce Bramata-Polenta und gebackener Tomate	4	38
«Coq au vin» vom Alpstein-Poulet mit Champignons, Speckwürfeln, Knoblauch, Kartoffelgratin und Saison-Gemüse	4	38

VEGETARISCH

Handgemachte Ravioli nach Saison *	3	33
Blätterteig-Pastetli gefüllt mit saisonaler Pilzrahmsauce	3	27
Tofu-Gemüse «Stroganoff» * mit Wildreis	3	33
Orientalischer Kichererbseneintopf mit Süsskartoffeln *	3	29
Linsen-Taboulé mit verschiedenem Gemüse	3	27
Saisonalen Risotto *	3	27

* Vegan möglich

DESSERTS

PRO PERSON

Tarte-Tatin mit Vanille-Glacé	12
Mousse au Chocolat maison	12
Mousse au caramel *	12
Tiramisù mit Früchten	14
Griessflammerie mit eingelegten Zwetschgen	11
Panna Cotta mit Frucht-Coulis	9.5
Flan au caramel maison	9
Früchte-Spiessli mit Schokolade	12
Rohmilchkäseauswahl von unserem Maître fromager	18.5
Hausgemachte Desserts vom Buffet **	16
Schokoladenbrunnen **	9
Käse zum Buffet **	7

** Ab 30 Personen. Wählen Sie aus der obenstehenden Auswahl aus.

FRÜHLING

Erdbeer-Tiramisù	15
Rhabarber-Limetten-Mousse *	12

SOMMER

Panna Cotta mit frischen Beeren	12
Heidelbeersorbet mit Früchten garniert *	9

HERBST

Apfelstreuselkuchen mit Vanille-Glacé	12
Vermicelle	12.5
Coupe Nesselrode	15

WINTER

Lebkuchen-Panna Cotta mit Portweinfeigen	12
Bratapfel-Tiramisù	12

* Vegan möglich

APÉRO PAUSCHALE

WÄHREND 1 STD.

Apéro cours d'ouverture

PRO PERSON / STD.

SIMPLE

15.5

- Hausgemachte Gewürznüsse
- Marinierte Oliven mit Baguette
- Mini-Quiche Lorraine und saison

AU MILIEU – AB 10 PERSONEN

21

- Hausgemachte Gewürznüsse
- Baguette mit Ziegenkäse, Honig und Pfeffer
- Zucchetti-Scheiben mit Frischkäse
- Mini-Quiche Lorraine und saison
- Suppe nach Saison

SPÉCIALE – AB 15 PERSONEN

34

- Hausgemachte Gewürznüsse
- Marinierte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Mini-Olma Bratwurst (60g) mit St.Galler Bürli
- Rinds-Tatar auf Baguette
- Champagner-Schaumsuppe mit Flûte
- Zucchetti-Scheiben mit Frischkäse
- Crevetten im Tempurateig mit süssem Chilli
- Melonen mit Rohschinken

GETRÄNKE PAUSCHALE

25

- Elmer Mineral** 75 cl 8.5
mit | ohne Kohlensäure
- Blanc de Noir** 75 cl 47
Schwyz, Stefan Kümin, Pinot Noir
- Prosecco DOC Extra Dry** 75 cl 54
De Simoni, Glera
- Orangensaft** 100 cl 12

Zusätzliche Getränke werden nach Aufwand verrechnet.

APÉRO BAUKASTEN

PRO PERSON

- Baguette mit Ziegenkäse, Honig und Pfeffer 5.5
- Bündnerfleisch dünn aufgeschnitten (50g) 9
- Canapés** 6
 - mit Gemüse
 - mit Rinds-Tatar
 - mit gebeiztem Lachs
- Champagner-Schaumsuppe mit Flûte 5
- Crevetten im Tempurateig mit süssem Chilli 5.5
- Gazpacho * 4
- Griechischer Salat mit Feta 4
- Hausgemachte Gewürznüsse * 3
- Hummus und Baguette * 4
- Klosterkäseküchlein 4.5
- Les Gougères – französische Käsewindbeutel 5
- Marinierte Oliven mit Baguette * 8
- Marinierte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum 4
- Melonen mit Rohschinken 4.5
- Mini-Olma Bratwurst mit St.Galler Bürli (60g) 6.5
- Mini-Quiche Lorraine und saison 4.5
- Nizza Salat mit frischem Thunfisch 5.5
- Orientalischer Couscous mit Ras el-Hanout * 4
- Pouletspiess mit Erdnusssauce 4
- Rauchlachs mit Guacamole im Glas 5
- Ribelmais Chips mit Guacamole * 3.5
- Rindshackfleischbällchen an Tomatensauce 4
- Rinds-Tatar auf Baguette 7.5
- Zucchetti-Scheiben mit Frischkäse 5.5
- Früchte-Spiessli mit Schokolade 4
- Mini-Tiramisù 4
- Mousse au caramel * 4
- Mousse au Chocolat 4
- Panna Cotta 4
- Profiteroles mit Vanillecrème und Schokolade 4
- Schokoladen-Brownie 3
- Streuselkuchen mit Saisonfrüchten 3
- Tarte-Tatin 4

