

BANKETT DOKU MENTATION

Fragen / Reservationen

Bitte wenden Sie sich an:
Vanessa Blaser, Leiterin Restauration
044 986 22 08,
restauration@loogarten.ch

Thomas Wagner, Küchenchef
044 986 22 15,
kueche@loogarten.ch



ANLASS / BANKETT

Ihr Anlass – durch uns organisiert von A bis Z

Wir freuen uns, Ihnen ein kulinarisches Angebot zusammenzustellen und Ihren Anlass zu organisieren. Unser Restaurant verfügt über 50 Sitzplätze. Der Mehrzweckraum, der ebenfalls Platz für bis zu 50 Gäste bietet, eignet sich für:

- **Apéros**
- **Bankette**
- **festliche Familienanlässe**
- **Firmenanlässe**
- **Geburtstagsfeiern**
- **Leidmahl**
- **Sonderwünsche**
- **Vereinsanlässe**

Räumlichkeiten
mieten
loogarten.ch





ANGEBOT

Wir haben jeden Tag von 08.30 – 16.30 Uhr für Sie geöffnet.

Unsere Verpflegungsphilosophie lautet: regional, saisonal, frisch und nachhaltig, mit einer Mischung aus Tradition und Moderne. Unsere Küche ist abwechslungsreich und bietet viele Vorteile einer vegetarischen Ernährung.



Apéro
Vorspeisen
Fleischgerichte
Fisch
Vegetarisch
Pasta
Dessert

Stand Januar 2025 | Preise in CHF inkl. MWST | Service inbegriffen |
Preisänderungen vorbehalten.

APÉRO

ZUM KNABBERN

pro Person

Zweifel Pommes Chips (Paprika, Natur)

Erdnüsse, Salzstängel

CHF 3

SANDWICHES IM MAGGIABRÖTLI

pro Stück

Fleischkäse

CHF 4.50

Käse (Hart-, Weich- oder Frischkäse)

CHF 4.50

Schinken

CHF 4.50

Rohschinken

CHF 4.90

Bündnerfleisch

CHF 4.90

Rauchlachs

CHF 4.90

CROSTINI

pro Stück

Kräuterfrischkäse

CHF 2.50

Rindstatar

CHF 3.50

Rohschinken

CHF 3.50

Rauchlachs und Meerrettich

CHF 3.50

Geräuchertes Forellentatar

CHF 3.00

APÉROGEBÄCK

pro Stück

Chäschüechli (mini)

CHF 1.50

Schinkengipfeli (mini)

CHF 3.00

Pizza (mini)

CHF 1.80

APÉRO

APÉRO-SPEZIALITÄTEN

pro Stück

[KALT] Im Gläschen oder Schälchen

Tomate Mozzarella Spiessli mit Basilikum-Pesto	CHF 2.50
Gemüsesticks mit Hummus	CHF 2.50
mit Cocktailsauce	CHF 2.00
Gazpacho	CHF 2.00
Geräuchertes Forellentatar	CHF 2.50
Melone mit Rohschinken	CHF 2.50

[WARM] Im Gläschen oder Schälchen

Rindfleischkugel/BBQ-Sauce	CHF 3.00
Zanderknusperli/Tatar-Sauce	CHF 3.00
Waldpilzrisotto mit Rucola	CHF 2.50
Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons	CHF 2.50

KALTE PLATTEN

pro Person

Fleischplatten nach Wahl	ab CHF 16
Schinken, Fleischkäse Coppa, Salami Bündnerfleisch, Rohschinken	
Käseplatte nach Wahl	ab CHF 16
Hartkäse: Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Tilsiter, Tête de Moine	
Weichkäse: Camembert, Brie etc.	
Antipasta Platte	ab CHF 16
Grilliertes Gemüse nach Wahl	
Oliven, Artischocken, Aubergine, Peperoni, Champignons, Getrocknete Tomaten, Fetakäse, Schafskäse, Parmesan, etc.	

VORSPEISEN

SALATE

Gemischter Blattsalat	CHF 6.50
Gemischter Rohkostsalat * (4 vers. Rohkostsalate)	CHF 8.50
* Karotten, Gurken, Sellerie, Randen, Fenchel, Peperoni Mais, Rettich, Tomaten, Radieschen, Blumenkohl, Kabis	
Nüsslisalat / Ruccolasalat (saisonal)	CHF 9.50
Croûtons, Ei, Speck, sautierte Champignons, Kürbiskerne	je CHF 1.00
Tomaten – Mozzarellasalat mit Basilikumpesto	CHF 12.50
Grosser Salatteller mit Rohkost, Blattsalat, Ei, Tomate und Croutons	CHF 18.50

Alles serviert mit hausgemachter italienischer oder französischer Sauce und Hausbrot inbegriffen

SUPPEN

Rindsbouillon natur	CHF 5
mit Flädli, Backerbsen, Sherry, oder Gemüsestreifen	CHF 5.50
Rüebli-Ingwersuppe	CHF 5.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	CHF 6
Kartoffel-Lauchsuppe	CHF 6
Minestrone	CHF 6
Gazpacho	CHF 7
Bündner Gerstensuppe	CHF 7
Saisonale Suppe (Kürbis/Spargel /Marronicremesuppe)	CHF 7

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

Antipastiteller	CHF 14.50
Frischkäsemousse auf Gurkencarpaccio	CHF 14.50
Rauchlachsteller mit Sahnemeerrettich und Toast	CHF 14.50
Hausterrine mit Preiselbeeren	CHF 16.50
Rindscarpaccio mit gehobeltem Parmesan & Rucola	CHF 19.00

WARME VORSPEISEN

Sautiertes Gemüse im Blätterteigkissen	CHF 14.00
Waldpilzrisotto mit Mascarpone	CHF 16.00
Kartoffelgnocchi mit Spinat und Gorgonzolasauce	CHF 18.50
Frische Spargeln an hausgemachter Sauce Hollandaise (Saisonal)	CHF 19.00
Pochierter Lachs auf Balsamico-Linsen	CHF 20.50

FLEISCH

SCHWEIN

pro Person

Voessen/Gulasch	CHF 24
Paniertes Schnitzel (Wiener Art)	CHF 28
Cordon-Bleu	CHF 28
Geschnetzeltes	CHF 25
Braten aus dem Ofen	CHF 26

RIND

Voessen	CHF 29
Rindsschmorbraten	CHF 33
Geschnetzeltes	CHF 30
Entrecote (140g)	CHF 42
Filet (140g)	CHF 52

KALB

Voessen	CHF 32
Kalbsschulterbraten	CHF 38
Rahmschnitzel	CHF 34
Geschnetzeltes	CHF 42

GEFLÜGEL / FISCH

POULET

pro Person

Chickennuggets (für Kinder)	CHF 14
Pouletschenke	CHF 22
Pouletbrust	CHF 24
Geschnetzelt	CHF 23
Schnitzel (paniert)	CHF 23

FISCH

Fischknusperli	CHF 24
Gebratenes Lachsfilet-Steak	CHF 30
Gebratene Forelle	CHF 29
Gebratener Zander	CHF 32

BEILAGEN / SAUCEN

pro Gericht ist eine Stärke & eine Gemüsebeilage inbegriffen,
jede weitere Beilage

CHF 3

STÄRKEBEILAGEN

Reis, Basmatireis, Pilaw Reis, gebratener Reis, Risotto, Wildreis

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Petersilien-Kartoffeln,
Kartoffel-Kroketten, Pommes Frites, Rösti, Rosmarin-Kartoffeln,
Folienkartoffel, Kartoffelstampf, Kartoffelgratin,

Tagliatelle, Fusilli, Krawättli, Spaghetti, Gnocchi,
Rosmarin-Polenta, Polentaschnitte,

GEMÜSEBEILAGEN (Saisonal)

Karotten, grüne Bohnen, Lauchgemüse, Ratatouille, Erbsen,
Peperoni Gemüse, Blattspinat, Buntes Saisongemüse,
Romanesco, Blumenkohl, Kohlraben, Schwarzwurzeln,
Fenchel, Rosenkohl, Zucchini, Spargeln (Saison)

SAUCEN

Hollandaise, Sauce Bernaise, Steinpilzsauce CHF 3.50

Currysauce, Bratenjus, Rosmarinjus, Rotweinjus, CHF 2.50
Tomatensauce, Pfeffersauce, Peperonisauce, Zwiebelsauce,
Limettensauce, Champignonsauce, Rahmsauce

Kalte Saucen: Ketchup, Mayonnaise, Senf, Cocktailsauce, CHF 2.50
Tatarsauce, Knoblauchsauce, Sweet & Chili-Sauce,
Kräuterbutter, Knoblauchbutter

VEGETARISCH

VEGETARISCH

pro Person

Sellerie-, Zucchini- oder Auberginen Picatta mit Tomaten-, oder Kräutersauce	CHF 16
Zucchettischiffchen mit Hüttenkäse oder Gorgonzola	CHF 16
Sojageschnetzeltes an Curryrahmsauce	CHF 18
Seitanplätzli oder Geschnetzeltes an Estragonsauce	CHF 18
Diverse Risotto mit Sbrinz	CHF 24

PASTA

Lasagne al forno (Rindfleisch) oder Vegetarisch	CHF 23
Spaghettiplausch mit 4 Pastasaucen (Napoli, Gorgonzola, Bolognese, Carbonara)	CHF 29
Ravioli, Tortelloni, Cannelloni mit Füllung auf Anfrage ab	CHF 18.50
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	CHF 22

KOMPLETTE GERICHTE

Chili con carne	CHF 24
Chili sin carne	CHF 21
Riz Casimir (Poulet)	CHF 26
Vegetarische Nasi- oder Bami Goreng mit Tofu-Saté mit Poulet	CHF 23 CHF 28

Fleischdeklaration:
Kalb, Rind, Schwein: Schweiz
Poulet: Schweiz/Ungarn
Truthahn: Ungarn
Fisch: Auf Anfrage

DESSERT

DESSERT	pro Stück
Caramelköpfli	CHF 6
Dunkles Schoggimousse	CHF 6
Creme Catalana	CHF 7
Creemeschnitte	CHF 7
Crème brûlée	CHF 7.50
Tiramisu (Klassisch, Apfel, Schwarzwälder oder Zwetschge)	CHF 7
Panna Cotta an Beerensauce	CHF 8.50
Glacé und Sorbets pro Kugel – Geschmack auf Anfrage	CHF 4
Coupes auf Anfrage	

KUCHEN/WÄHEN	pro Stück
Fruchtwähen (Äpfel, Birnen, Aprikosen, Zwetschgen...)	CHF 3.50
Nidelwähe	CHF 4.50
Quarktorte	CHF 5
Himbeertorte	CHF 5
Schwarzwäldertorte	CHF 4.50
Original Zuger Kirschtorte	CHF 6
Nusstange	CHF 3
Mandelstange	CHF 3
Cake (Schoggi, Zitrone oder Rüepli)	CHF 2.80

Stiftung Loogarten

Im Loo 1

8133 Esslingen

044 986 22 11

info@loogarten.ch

Restaurant Loogarten

044 986 22 08

restauration@loogarten.ch

loogarten.ch