

Apéro- und Bankett-Karte

(Stand November 2025)

Herzlich willkommen in der Stiftung Amalie Widmer.

Wir freuen uns, Ihren Anlass gestalten zu dürfen.



Für Fragen und Reservationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Dienstleistungszentrum

empfang@sawh.ch

T +41 43 336 44 44

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.



Inhaltsverzeichnis

APÉRO VORSCHLÄGE	3
MENÜ VORSCHLÄGE	4
GETRÄNKE	6
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	7

Apéro Vorschläge

Einzelkomponenten		CHF
Chips und Salztängeli	pro Person	3.00
Verschiedene hausgeröstete, gesalzene Nüsse	pro Person	3.50
Mini Schinkengipfeli (25g)	Stück	2.50
Appenzeller-Käse Schinkengipfeli (80g)	Stück	4.00
Zweierlei Oliven	pro Person	3.00
Chäschüechli	Stück	3.50
Hausgemachte Canapé verschieden belegt <i>(z.B Lachs, Roastbeef, Tatar, Forelle, Frischkäse, Geflügelleber)</i>	Stück	4.50
Riesengarnele mit Tomate am Spiess	Stück	4.50
Pauschalen		CHF
Apéro klein (5 Stück)	pro Person	22.00
<i>Melone mit Schinken-Spiesse, Rauchlachstatar auf Pumpernickel, pikant gratinierte Auberginen-Plätzchen, Teufelssalat vom Rind im Weck-Glas, Tomaten-Mozzarella-Spiesse</i>		
Apéro mittel (7 Stück)	pro Person	28.00
<i>Bruschetta mit Basilikum, Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce, Thunfischtatar mit Sesam im Glas, Avocado-Grapefruitsalat mit Dill und Pistazien, Pouletknusperli mit Erdnuss-Sojadipp, Mini Pita mit Schafskäse-Olivensalat, Pikante Beef-Bällchen in Tomatensauce</i>		
Apéro riche (12 Stück)	pro Person	50.00
Kalt: Blini mit Graved-Lachs, Garnelenspiess, Tatar vom Rind auf Toast, Satay-Spiess vom Alpsteiner Poulet, Gemüsetempura mit Tsatsiki, Serano Schinken mit Melone, Panna Cotta mit Himbeermark, dunkles Schokoladenmousse mit Rum.		
Warm: Zander auf Safran Risotto, Schweinsfilet im Speckmantel auf Letschow, Auberginen Piccata mit Tomatendipp, Roulade von der Pouletbrust auf Erbsenpüree.		

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.



Menü Vorschläge

	CHF
Vorspeisen / Suppen	
Bunter Blattsalat* mit gerösteten Nüssen	8.50
Bunt gemischter Salat*	10.50
Nüsslisalat* mit gebackenem Ei und krossem Speck	14.50
Gebackene Kalbsmilken an Randensalat mit Petersilie	21.00
Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli	6.50
Gemüsecremesuppe mit Kräuterschmand	6.50
Bündner Gerstensuppe	9.50
<i>*zu den Salaten können Sie von unseren hausgemachten French- und Italien-Dressing wählen.</i>	
Vegetarische Gerichte	
Risotto Carnaroli mit gebratenem Gemüse und Parmesan	23.00
Gebackener hausgemachter Gemüsestrudel mit Kräutersauce	24.50
Rotes Linsenpüree mit Pilzragout	21.50
Hausgemachte Semmelknödel mit Eierschwämmli in Rahm	25.00
Fischgerichte	
Zanderfilet gebraten, zweierlei Rüebli, Gersten-Risotto	34.00
Egliknusperli mit Pommes Frites und Sauce Tartar	36.00
Gebratenes Forellenfilet aus Bremgarten, Röstgemüse-Potpourri, Drillinger-Kartoffeln	39.00
Schottisches Lachsfilet, Safransauce, Blattspinat und Gewürzreis	39.00
Fleischgerichte	
Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	28.00
Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Pommes Frites	44.00
Kalbsbraten an Rahmsauce mit zweierlei Gemüse und Spätzle	42.00
Medaillon vom Schweinefilet im Speckmantel, Pfeffer-Rahmsauce, Blumenkohl, Kartoffelgratin	35.00
Entrecôte am Stück, Sauce Béarnaise, zweierlei Gemüse, Kartoffelkroketten	49.00
Rindsfilet « Café de Paris », buntes Gemüse und Pommes Frites	56.00
Alpsteiner Pouletbrust, Kaffeerahmsauce, Broccoli, Röstigaletten	36.00
Poulet Saltimbocca mit Safran Risotto, Thymianjus und Bohnen	33.00

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.

**Dessert und Süsses****CHF**

Zweierlei hausgemachtes «Mousse au Chocolat» mit frischen Beeren	8.50
Fruchttörtli mit Vanillecrème und Rahm	7.50
Gebrannte Crème	7.50
Caramelköpflli mit Rahm	6.50
Verschiedene Torten und Kuchen	auf Anfrage
Dessert Buffet	auf Anfrage
Käseteller	auf Anfrage

Menüvorschläge**CHF****Menü 1****29.50**

Gemischter Blattsalat mit Frenchdressing

Spaghetti-Plausch mit dreierlei Saucen (Tomate, Carbonara, Bolognese)

Geriebener Grana Padano

Gebrannte Creme

Menu 2**52.00**

Kürbissuppe mit Crème Fraîche

Kalbsnieren-Steak in Salbeibutter gebraten, Ofengemüse der Saison

Spätzle

Panna Cotta mit Himbeermark

Menu 3**48.00**

Blumenkohlcreme mit Razel Hanut

Zanderfilet gebraten mit grünem Spargel und Morchel Risotto

Weisse Mousse au Chocolat mit Beeren der Saison

Menu 4**82.50**

Gebratene Jakobsmuschel auf Fenchel Risotto und Salicorne

Pastinakensuppe mit krossem Speckchip

Kalbsfilet rosa gebraten, Cognacrahmsauce, frischen Pfifferlingen, Serviettenknödel

Gâteau Moelleux mit Feigenkompott und Vanilleglace

Getränke

CHF

Warme Getränke

Kaffee, Milchkaffee, Espresso		4.00
Cappuccino		4.70
Caotina, Ovomaltine		4.00
Punsch, Tee, Milch		4.00
Kaffee Lutz, Kaffee Fertig		5.50

Kalte Getränke

Mineralwasser Natur	50cl	4.00
	100cl	6.00
Mineralwasser mit Aromen	50cl	4.00
	100cl	7.00
Michel Fruchtsäfte	20cl	4.00
	100cl	8.00

Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33cl	5.00
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	33cl	5.00

Aperitif

Campari Natur	4cl	6.00
Campari Orange	4cl	6.50
Cynar Natur	4cl	6.00
Cynar Orange	4cl	6.50
Martini Bianco	4cl	6.00
San Bitter (alkoholfrei) Natur	10cl	4.00
San Bitter (alkoholfrei) Orange	30cl	6.00

Weine

Verlangen Sie unsere aktuelle Weinkarte

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die uns 4 Tage vor Veranstaltung bekannte Personenzahl ist bindend (Minimum) und Grundlage der Rechnungsstellung.

Der angebotene Preis ist auf Basis der zurzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer; sollte eine Änderung der Gesetzlichen Mehrwertsteuer zum Reservierungsdatum eintreten, wird der Preis entsprechend einer gesetzlichen Mehrwertsteuerveränderung angepasst, dies gilt auch für Vorauszahlungen.

Alle Preise sind in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.

Die Preise sind bei Ausgabe der Dokumentation aktuell, können jedoch jederzeit angepasst werden.

Stornierungen müssen in schriftlicher Form erfolgen und unterliegen folgenden Bedingungen:

Bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn: kostenlos

Bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn: werden dem Kunden 50% der Kosten verrechnet.

Ab 6 Tage vor Veranstaltungsbeginn: werden dem Kunden 80% der Kosten verrechnet.

Bei Ausserhauslieferungen verrechnen wir eine Fahrtkostenpauschale von CHF 15.00 pro Auftrag im Raum Horgen und Oberrieden.

Weiter Fahrkosten werden individuell berechnet und im Angebot deklariert.

Gerichtsstand und Erfüllungsort sind Horgen.

Unsere Datenschutzerklärung entnehmen Sie bitte der Homepage www.sawh.ch