



Restaurant Gubel

RESTAURANT GUBEL

DAS RESTAURANT MIT AUSSICHT



BANKETT VORSCHLÄGE

ab 10 Personen



Restaurant Gubel

LIEBE GÄSTE

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Restaurant Gubel entschieden haben. Gerne gestalten wir Ihren Aufenthalt ganz nach Ihren persönlichen Wünschen, damit Sie sich rundum wohlfühlen und sowohl unsere Küche, unsere Gastfreundschaft als auch die traumhafte Aussicht in vollen Zügen geniessen können.

Unsere Küche legt grossen Wert auf frische, saisonale und regionale Zutaten, die mit Sorgfalt und Leidenschaft für Sie zubereitet werden.

Die Begeisterung von Andras für Wein spiegelt sich in unserer sorgfältig ausgewählten Weinkarte wider – sie lädt zum Entdecken, Verweilen und Geniessen ein.

Wir danken Ihnen bereits im Voraus für Ihren Besuch, Ihr Lächeln, Ihre Worte sowie auch für Ihre konstruktive Kritik, die uns dabei hilft, uns stetig weiterzuentwickeln.

Das gesamte Restaurant-Gubel-Team wünscht Ihnen viel Freude beim Auswählen Ihrer Bankettvorschläge. Zögern Sie nicht, uns jederzeit zu kontaktieren – wir erfüllen gerne auch individuelle Wünsche.

Angela Garofalo & Andras Kishegyi
Ihre Gastgeber/In

Öffnungszeiten

Bitte entnehmen Sie die aktuellen Öffnungszeiten aus unserer Homepage:
www.restaurantgubel.ch



Restaurant Gubel

BEI UNS IST IHR ANLASS IN BESTEN HÄNDEN.

WISSENSWERTES FÜR DIE PLANUNG IHRES ANLASSES

AGB, Gastroevent Gubel GmbH, Menzingen

Bankett-Besprechungen oder Reservationen

Sehr gerne nehmen wir uns Zeit für die Planung Ihres Anlasses. Wir sind Ihnen sehr dankbar, wenn Sie im Vorfeld einen Termin für die Besprechung mit uns vereinbaren. Bitte teilen Sie uns 2 Wochen vor Ihrem Anlass Ihr gewünschtes Menü und Anzahl der Gäste mit. Eine Reservation ist verbindlich.

Räumlichkeiten /Örtlichkeiten

Je nach Anlass besteht die Möglichkeit im Restaurant Gubel die Gaststube bis 43 Personen Säali bis 50 Personen I Wohnzimmer bis 16 Personen zu reservieren

Im Sommer öffnet sich unsere Terrasse mit den tollsten Sonnenuntergängen bis 85 Personen auf die vordere Terrasse. Hintere Terrasse bis 40 Personen

Exklusive Saalreservierungen & Mindestkonsumation

Für die exklusive Reservation eines Saals gelten folgende Mindestkonsumationen:

Gaststube: CHF 2'500

Säali: CHF 3'500

Wohnzimmer: CHF 1'000

Terrasse vorne: CHF 6'000

Ganzes Restaurant für den gesamten Tag: CHF 10'000

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Informationen oder eine persönliche Beratung zur Verfügung.

Tischordnung

Die Tischordnung besprechen wir mit Ihnen vor Ort. Gerne zeigen wir Ihnen die Möglichkeiten speziell für Ihren Anlass auf.



Restaurant Gubel

Menükärtli

Gerne drucken wir Ihnen die Menus für Ihren Anlass. Der Preis beträgt CHF 2 pro Blatt.

Verlängerung

Eine Verlängerung muss vorab eingereicht werden. Die Kosten für eine Verlängerung von 24:00 bis 04.00 beträgt. Jede angebrochene Stunde CHF 200.00 inkl. Mitarbeiterkosten (Gäste verlassen den Raum bis 04.00 Uhr).

Zapfengeld

Es ist erlaubt Getränke oder Speisen mitzubringen. Für jede mitgebrachte Weinflasche (75 cl.) verlangen wir ein Zapfengeld von CHF 40.00, für mitgebrachte Torten CHF 5.00 pro Person.

Künstler und Musiker

Falls Sie sich für eine Band, DJ, Alleinmusiker/-Unterhalter oder gar ein Orchester interessieren helfen wir Ihnen sehr gerne bei der Suche.

Parkplatz

Für unsere Gäste haben wir genügend kostenlose Parkmöglichkeiten direkt vor unserem Haus. Die Parkplätze sind für unsere konsumierende Gäste gratis. Der Kinderspielplatz steht für unsere Gäste zur Benützung frei. Jede Haftung wird ausgeschlossen und abgelehnt.

Teilnehmerzahl

Der Veranstalter verpflichtet sich gegenüber der Gubel, Änderungen bezüglich der Teilnehmerzahl so früh wie möglich bekannt zu geben. Das Gubel ist grundsätzlich bemüht, nicht in Anspruch genommene Reservationen anderweitig zu gleichen Bedingungen zu vergeben. Gelingt dies, werden dem Veranstalter keine Kosten verrechnet.

Die endgültige Teilnehmerzahl ist das Gubel spätestens 7 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Nehmen mehr Teilnehmer als mitgeteilt an der Veranstaltung teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet und in Rechnung gestellt.

Bei einer Reduzierung der Teilnehmer um mehr als 5% gegenüber der in der Reservationsbestätigung vereinbarten Anzahl Teilnehmer, werden vom Gubel folgende Kosten für jeden nicht erschienen Teilnehmer in Rechnung gestellt:

bis 7 Tage vor dem Anlass keine Kosten
6 bis 0 Tage vor dem Anlass 100% der vereinbarten Leistungen



Restaurant Gubel

Annulationskosten

Die Absage eines ganzen Anlasses erfolgt ausschliesslich schriftlich (Mail oder Briefpost). Wird der gesamte Anlass bis 6 Wochen vor dem definitiv reservierten Termin abgesagt, entstehen keine Kosten. Spätere Annullierungen werden wie folgt in Rechnung gestellt:

- 6 bis 4 Wochen vor dem Anlass CHF 15.00 pro Teilnehmer
- 4 bis 2 Wochen vor dem Anlass 30% der reservierten Leistungen
- 2 bis 1 Wochen vor dem Anlass 60% der reservierten Leistungen
- 1 bis 0 Wochen vor dem Anlass 90% der reservierten Leistungen

Massgebend für die Berechnung ist die schriftliche Offerte vom Restaurant Gubel. Im Voraus erbrachte Leistungen des Restaurant Gubel sind in jedem Fall zu bezahlen.



Säali



Wohnzimmer



Gaststube



Gubel-Terrasse



Restaurant Gubel

Unsere Menüvorschläge

Ab 10 Personen

Vorspeise

Suppe

- Saisonsuppe mit Garnitur 11.-
- Rüeblli-Ingwersuppe mit Rahmhaube und Petersilie 11.-
- Kartoffelsuppe mit Meerrettich verfeinert 11.-
- Sellerie-Apfelcremesuppe mit Rahmhaube und Petersilie 11.-
- Gemüsecremesuppe mit Schnittlauch und Rahm 11.-
- Pikante Gulaschsuppe mit Einlagen 14.-
- Kürbiscresmesuppe mit Rahmhaube, Kürbiskerne, Kürbiskernöl 12.-
- Cremige Tomatensuppe mit Basilikum verfeinert 11.-
- Champagnersuppe mit Riesenkrevetten 18.-

Salat

- Bunter Blattsalat mit Hausdressing und Garnitur 11.-
- Saisonaler Blattsalat mit Kräutervinaigrette und Garnitur 14.-
- Nüsslisalat mit Klassisch mit Speck und Ei (Herbst/Winter) 16.-
- Gemischter Salat mit Hausdressing 14.-
- Mango-Avocado Salat mit Jakobsmuscheln 23.-
- Rindstatar mit Gubelbrot und Butter 28.-/43.-

Vorspeise Variation

- Duo vom Hirschcarpaccio mit Nüsslisalat. Im Filokörbli 23.-
- Triologie von Saisonsuppe, Blattsalat und Knoblauchbrot 19.-
- Duo von Bunter Blattsalat mit Saisonsuppe 16.-



Restaurant Gubel

Hauptgang

Fleisch

- Gubel Kotelette Cordon Bleu mit Pommes Frites und Saisongemüse 39.-
- Kalbsfilet mit hausgemachtem Zitronen-Thymian Kartoffelstock, Saisongemüse, Pilzsauce 63.-
- Roastbeef mit Tartarsauce und Bratkartoffeln und Saisongemüse 48.-
- Suure Mocke mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse 35.-
- Ungarisches Gulasch leicht pikant mit Sauerrahm und hausgemachte Spätzli 36.-
- Zürcher Kalbsgeschnetztes mit Rösti Kroketten und Brokkoli Rösschen 43.-
- Pouletbrust im Speckmantel auf Pilzrisotto mit Saisongemüse 35.-
- Rindsfilet mit hausgemachtem Trüffel-Kartoffelstock, Jus und Saisongemüse 59.-
- Surf & Turf Rindsfilet mit Riesencrevetten auf Saisonrisotto und Saisongemüse 69.-
- Rinds Entrecôte mit Grillgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln 48.-
- Wienerschnitzel aus Kalbfleisch mit Pommes Frites und Preiselbeersauce 46.-
- Kalbsnierstück an Morchelrahmsauce, Saisongemüse und Pappardelle 56.-
- Kalbspaillard an Limettensauce mit Butterschneidli und Saisongemüse 49.-
- Kalbsvoressen mit Tagliatellen und Saisongemüse 37.-

Fisch

- Zugersee Felchen Filet mit Saisonrisotto und confierte Tomaten 43.-
- Zanderfilet mit Saisonrisotto, Saisongemüse und confierte Tomaten 39.-
- Seeteufel auf Venere Risotto mit Saisongemüse 47.-
- Gebratene Riesencrevetten mit Saisonrisotto und Saisongemüse 29.-/45.-

Vegetarisch

- Süsskartoffel Gnocchi an Salbeibutter mit Pinienkerne 28.-
- Hausgemachte Saisonravioli in Salbeibutter geschwenkt 35.-
- Bündner Capuns vegetarisch mit Pommes Rissolé und Reibkäse 28.-
- Saisonrisotto mit gebackenem Blumenkohl und Tartarsauce 29.-
- Limettenrisotto mit Panierte Zucchetti und Ratatouille 32.-



Restaurant Gubel

Vegan

- Kichererbsen Curry mit Gemüse und Basmati Reis 28.-
- Linsendahl mit Gemüse und Naan Brot 27.-
- Falafel auf Cous Cous mit veganem Pfefferminz-Joghurt Dip 28.-
- Veganes Tofugulasch mit Basmati Reis 28.-

Traditionelle Gerichte

- Äplermagronen mit „Zwiebelschweizi“ und Apfelmus 26.-
- Spätzlipfanne mit cremige Käsesauce, Gemüse und Zwiebelringe 26.-
- Zitronen-Ricotta Ravioli an Tomatensauce mit Rucola und Parmesanspähne 28.-
- Piccata mit Tomatenrisotto und Zucchetti (Schwein/Kalb) 30.-/45.-
- Hackbraten mit Pilzsauce dazu Teigwaren und Saisongemüse 30.-
- Schwedenbraten mit Jus, hausgemachtem Kartoffelstock und Saisongemüse 26.-
- G`hacktes mit Hörnli und Apfelmus 25.-
- Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites 25.-
- Hacktätschli mit Senfsauce, hausgemachtem Kartoffelstock und Saisongemüse 28.-
- Fischknusperli mit Tartarsauce dazu Salatteller 32.-
- Poulet geschnetzeltes an Paprikarahmsauce mit Spätzli 32.-
- Gubel-Pastetli mit Kalbsgeschnetzeltes gefüllt dazu Pommes Frites 45.-

Dessert

- Caramelköppli mit Rahm 12.-
- Panna Cotta mit Beerenpulp 12.-
- Tiramisu im Glas 12.-
- Crema Catalana mit caramelisiertem Zucker 12.-
- Zuger Kirschtorte 9.-
- Lauwarme Schoggichüechli mit Vanille Glacé, Rahm und Früchte 15.-
- Dunkles Schokoladenmousse mit Beerenpulp 14.-
- Frühling: Erdbeersalat mit Joghurtglacé und Basilikum 16.-
- Sommer: Passionsfrucht Creme Brûlée 14.-
- Herbst: Kürbis-Cheesecake mit Salz Caramel 14.-
- Winter: Coupe Nesselrode (Vermicelles mit Vanille Glacé) 13.-
- Rotweinzwetschgen mit Vanille Glacé 9.-
- Apfelchüchli mit Vanille Glacé 3stk. 14.-
- Chia Pudding mit Mangoragout 14.-
- Zimtparfait mit Zweschgekompott und Rahm 12.-
- Käseteller (3x verschiedene Käsesorten, Feigensenf, Früchtebrot) 19.-



Restaurant Gubel

Brunch

Wir bereiten Ihnen gerne ein Brunch-Angebot ganz nach
Ihren persönlichen Wünschen vor!
Preis individuell nach Produktauswahl.

- Eierspeisen: Spiegelei, 3minute Ei, Omelette
- Käseplatte, Aufschnitt Platte
- Lachs mit Meerrettichschaum
- Buttergipfeli, Zopf, Brot (auch verschiedene Sorten)
- Süssgebäck
- Butter, Konfitüre, Honig
- Nutella
- Birchermüsli, Müsli
- Porridge mit Zimt
- Joghurt Nature-Erdbeere
- Fruchtsalat
- Avocado Toast mit Cherrytomaten
- Käsequiche
- Rösti
- Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Heissi Schoggii oder Ovi
- Verschiedene Fruchtsäfte

Kaltes Buffet

Minimum 30 Personen

Aufschnitt, Salami, Schinken, Trockenfleisch, Käse, und Gemüsestäbchen mit verschiedenen
Dipp Saucen inkl. Hochwertiges Gubel Brot
pro Person 29.-

Früchtespiessli Saisonal
pro Stück 4.-

Kleine Canapés nach Wunsch wahlweise
mit Schinken, Frischkäse, Salami pro Stück 5.50 mit Rohschinken, Lachs oder Bündnerfleisch
pro Stück 7.-

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!
Ihr Gubel-Team