



RESTAURANT

KOCH
TOPF

BANKETT-DOKUMENTATION

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Gärtnerhaus und im Restaurant Kochtopf. Wir bieten Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung einen Lebensraum mit verschiedenen Angeboten in den Bereichen Wohnen, Freizeit oder, wie hier im Restaurant Kochtopf, an einem geschützten Arbeitsplatz. Unsere Eventlokalitäten sind gleichzeitig auch Lebensraum für unsere Klient:innen, weshalb wir grossen Wert auf ihre Privatsphäre legen und diese stets respektieren.

Wir freuen uns, euch bei der Planung, Organisation und Durchführung eures Events zu unterstützen.

Kontaktperson
Restaurant Kochtopf
Lisa Egger, Leiterin Gastronomie



www.gaertnerhaus.ch

Ein Betrieb der Stiftung Gärtnerhaus | Restaurant Kochtopf
Alte Aescherstrasse 1 | 5615 Fahrwangen | 056 676 74 50 | kochtopf@gaertnerhaus.ch

Wir ver-
wenden nur
Schweizer
Fleisch

RÄUMLICHKEITEN

Restaurantsaal

Im Restaurant «Kochtopf» bieten wir Platz für bis zu 55 Gäste – ideal für deinen persönlichen Anlass. Ob eleganter Tellerservice oder gemütliche Buffet-Selbstbedienung; wir passen uns deinen Wünschen an. Die flexible Raumaufteilung lässt viele Möglichkeiten zu, sodass wir die perfekte Atmosphäre für deinen Event schaffen können. Ganz gleich, ob festlich oder locker, wir kümmern uns darum, dass du und deine Gäste sich rundum wohlfühlen.



Sommer-Gärtli

In den warmen Sommermonaten von Juni bis September bietet unser Gärtli eine wunderbare Möglichkeit, deinen Anlass im Freien zu genießen. Ob beim Tellerservice oder bei der Buffet-Selbstbedienung – wir richten dein Event gerne in unserem idyllischen Außenbereich aus. Das Gärtli sorgt für eine entspannte und angenehme Atmosphäre, in der du und deine Gäste das Sommerwetter in vollen Zügen erleben und geniessen könnt.





APERO

Stell dir deinen Apéro aus folgender Liste selber zusammen. Mindestbestellmenge pro Angebot: 5 Stück.

Häppchen kalt

Nüssli & Chips **vegan**

Diverse Crostini: Tomaten, Oliven, Auberginenmousse **vegetarisch**

Mini-Partybrötli: Fleischkäse, Salami, Gruyère **vegetarisch**, Ei **vegetarisch**

Avocado-Mango Salat im Glas **vegan**

Gemüse-Sticks mit Quark im Glas **vegetarisch**

Melonenwürfel mit Seetaler Rohschinken (saisonal)

Speckzopf

Pestozopf **vegetarisch**

Käsemousse mit Blätterteigstange im Glas **vegetarisch**

Portion	CHF 1.50
Stück	CHF 2.50
Stück	CHF 2.20
Stück	CHF 3.00
Stück	CHF 2.50
Portion	CHF 3.50
Portion	CHF 2.80
Portion	CHF 2.80
Stück	CHF 3.00

Häppchen warm

Meatballs auf pikanter Tomatensauce

Portion	CHF 3.50
Portion	CHF 2.50
Stück	CHF 3.50
Stück	CHF 2.80

Blätterteigschnecken: Schinken-Frischkäse, Frischkäse-Ruccola **vegetarisch**

Mini Hamburger: Gemüse **vegetarisch** oder Fleisch-Patty

Frühlingsrolle an süß-saurer Sauce **vegetarisch**

Suppen (im Weckgläsli 1.5dl)

Kartoffelsuppe **vegetarisch**

Portion	CHF 3.00
Portion	CHF 3.00
Portion	CHF 3.50
Portion	CHF 3.50

Rüeblisuppe **vegetarisch**

Spargelcrème (saisonal) **vegetarisch**

Kürbiscrème (saisonal) **vegetarisch**

Vegane Optionen **vegan**

Hausgemachtes Knäckebrot mit getrockneten Tomaten

Portion	CHF 3.20
Portion	CHF 2.80
Portion	CHF 3.20

Gemüse-Sticks an Cashew-Dip im Glas

Linsenbällchen

... weitere Angebote auf Anfrage

APERO

Süßspeisen

Schokoladenmousse im Glas
Mini Cheesecake
Raw Bars **vegan**

Portion CHF 4.50
Portion CHF 4.50
Portion CHF 4.50

Plättli «Eigenwerk»

Salat im Gläsl
Hausgemachte Mini-Quiche vegetarisch oder mit Speck
Zopf mit Speck oder Gemüse, serviert mit Käse aus der Region

pro Person CHF 14.00

Plättli «Kochtopf»

Lenzburger Bauernschinken, Rohschinken und Fleischkäse
Tête de Moine und Gruyère
serviert mit Brot und Butter

pro Person CHF 16.50

Platte «Meisterstück»

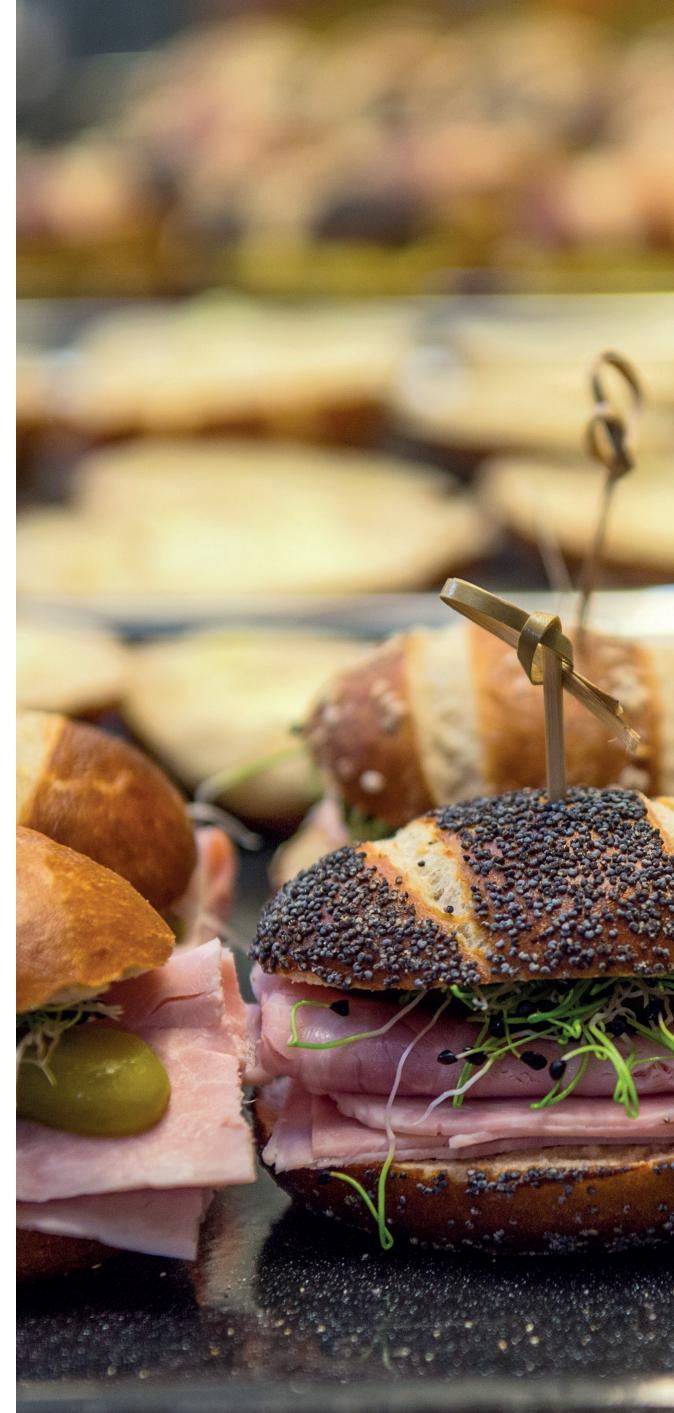
Rauchlachs (NOR)-Avocado-Salat im Glas
Käse-Rohschinken Spiessli mit Fruchtbeilage
Datteln im Speckmantel 3 Stück
Gemüsebrioche mit Käsemousse gefüllt
Gemüsesticks im Glas mit Quark
Mini Pastetli gefüllt mit Thonmousse (MSC), Frischkäse, Auberginenmousse
Crostini mit Olivenpaste und Zucchini

pro Person CHF 22.00

Bowle

Hausgemachte saisonale Bowle ohne Alkohol

1 Liter CHF 7.50





VORSPEISEN

Salate

Auch als vegane Variante erhältlich

Gemischter Salat mit Hausdressing

Portion CHF 7.50

Gemischter Salat mit Croûtons und Ei an Hausdressing

Portion CHF 8.00

Spargel-Erdbeersalat (saisonal)

Portion CHF 10.00

Suppen

Auch als vegane Variante erhältlich

Tomatencremesuppe

Portion CHF 7.50

Spargelcremesuppe (saisonal)

Portion CHF 8.00

Kürbiscrèmesuppe (saisonal)

Portion CHF 8.00



HAUPTGERICHTE

... vom Kalb

Zürcher Geschnetzeltes	140 g	CHF 36.00
Cordon Bleu	250 g	CHF 38.00

... vom Rind

Entrecôte mit Kräuterbutter	250 g	CHF 38.00
Schmorbraten	160 g	CHF 36.00
Stroganoff	140 g	CHF 34.00

... vom Schwein

Rahmschnitzel	140 g	CHF 22.50
Aargauer Braten an leichtem Jus	160 g	CHF 26.00

... vom Geflügel

Truten-Piccata mit Tomatenspaghetti und Saisongemüse	140 g	CHF 26.00
Gemüse-Curry mit Poulet, Jasminreis und Naanbrot	140 g	CHF 24.50
Riz Casimir mit Pouletgeschnetzeltem, Broccoli und gebratenen Bananen	140 g	CHF 24.00
Fitnesssteller mit gebratener Pouletbrust und Brot	140 g	CHF 23.00

... vom Fisch

Forellenknusperli mit Tartar Sauce		CHF 33.00
Gekochter Fisch aus regionaler Zucht		





HAUPTGERICHTE

vegetarisch und vegan

- Auberginen-Piccata mit Tomatenspaghetti und Saisongemüse **vegetarisch**
Gemüse-Linsen-Curry mit Jasminreis und gerösteten Erdnüssen **vegan**
Beyond-Burger mit hausgemachten Bun-Saucen
Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken, serviert mit Pommes frites **vegan**

Portion	CHF 22.00
Portion	CHF 24.00
Portion	CHF 26.00

Stärkebeilagen nach Wahl (im Preis inklusive)

Kartoffelstampf, Rösti, Pommes frites, Reis, Butterreis, Kräuterrisotto, Butternudeln

Aufpreis à CHF 2.50 pro Portion:

Hausgemachte Spätzli, Kartoffelgratin, Safran oder Steinpilzrisotto

Gemüsebeilagen

Zu jedem Menü servieren wir saisonales Gemüse.

DESSERTS

- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Beerensauce und Rahm
Schokoladenmousse im Glas
Klassisches Tiramisu
Raw Bar **vegan**

Portion	CHF 8.50
Portion	CHF 5.50
Portion	CHF 6.50
Portion	CHF 7.50



WEITERE INFORMATIONEN

Lebensmittelherkunft

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch aus regionaler Zucht. Gemüse und Früchte wählen wir regional und saisonal.

Unverträglichkeiten und Allergene

Bitte teile uns im Vorfeld Allergien oder Unverträglichkeiten mit. Wir geben dir gerne detaillierte Auskunft und passen Gerichte entsprechend an.

Nachservice

Auf Wunsch stellen wir dir ein Angebot mit Nachservice zusammen.

Buffet (ab 25 Pers.)

Auf Wunsch gestalten wir dir ein schönes Buffet.

Grill (ab 15 Personen)

Auf Wunsch stellen wir dir gerne eine Auswahl von Grilleden und Beilagen zusammen.

Service

Bei Kleingruppen behalten wir uns vor, eine Bereitstellungs-pauschale zu verrechnen.



Kindermenüs

Für unsere kleinen Feinschmecker stellen wir mit Freude gemeinsam mit dir ein individuelles Menü zusammen.

Mehrwertsteuer

Alle Preise verstehen sich exkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 8.1 % resp. 2.6 % bei Take Away.

Floristik und Deko

Unser Team Schnittfrisch berät dich betreffend passender Blumen-Deko und stellt dir entsprechend deinem Budget ein Angebot zusammen.

Parkplätze

Es stehen ausreichend Parkplätze zur Verfügung.

Menükarte

Die Menükarte mit deinem Logo gehört bei uns zum Service.

Öffnungszeiten

Wir sind bis 22.00 Uhr für dich da. Verlängerung nach Absprache und Aufpreis möglich.

