



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

Wir verwenden nur
Schweizer
Fleisch

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



RESTAURANT
KOCH
TOPF

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.



APERÖ

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

Häppchen kalt

Nüssli & Chips vegan	Portion	CHF 1.50
Diverse Crostini: Tomaten, Oliven, Auberginenmousse vegetarisch	Stück	CHF 2.50
Mini-Partybrötli: Fleischkäse, Salami, Gruyère vegetarisch , Ei vegetarisch	Stück	CHF 2.20
Avocado-Mango Salat im Glas vegan	Stück	CHF 3.00
Gemüse-Sticks mit Quark im Glas vegetarisch	Stück	CHF 2.50
Melonenwürfel mit Seetaler Rohschinken (saisonal)	Portion	CHF 3.50
Speckzopf	Portion	CHF 2.80
Pestozopf vegetarisch	Portion	CHF 2.80
Käsemousse mit Blätterteigstange im Glas vegetarisch	Stück	CHF 3.00

Häppchen warm

Meatballs auf pikanter Tomatensauce	Portion	CHF 3.50
Blätterteigschnecken: Schinken-Frischkäse, Frischkäse-Ruccola vegetarisch	Portion	CHF 2.50
Mini Hamburger: Gemüse vegetarisch oder Fleisch-Patty	Stück	CHF 3.50
Frühlingsrolle an süss-saurer Sauce vegetarisch	Stück	CHF 2.80

Suppen (im Weckgläsli 1.5dl)

Kartoffelsuppe vegetarisch	Portion	CHF 3.00
Rüebli-suppe vegetarisch	Portion	CHF 3.00
Spargelcrème (saisonal) vegetarisch	Portion	CHF 3.50
Kürbiscrème (saisonal) vegetarisch	Portion	CHF 3.50

Vegane Optionen **vegan**

Hausgemachtes Knäckebrot mit getrockneten Tomaten	Portion	CHF 3.20
Gemüse-Sticks an Cashew-Dip im Glas	Portion	CHF 2.80
Linsenbällchen	Portion	CHF 3.20

... weitere Angebote auf Anfrage



RESTAURANT
KOCH
TOPF

APERERO

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 Gläsli

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

Tomatencrèmesuppe

Portion CHF 7.50

Spargelcrèmesuppe (saisonal)

Portion CHF 8.00

Kürbiscrèmesuppe (saisonal)

Portion CHF 8.00



RESTAURANT
KOCH
TOPF

HAUPTGERICHTE

... vom Kalb

Zürcher Geschnetzeltes
Cordon Bleu

140 g	CHF 36.00
250 g	CHF 38.00

... vom Rind

Entrecôte mit Kräuterbutter
Schmorbraten
Stroganoff

250 g	CHF 38.00
160 g	CHF 36.00
140 g	CHF 34.00

... vom Schwein

Rahmschnitzel
Aargauer Braten an leichtem Jus

140 g	CHF 22.50
160 g	CHF 26.00

... vom Geflügel

Truten-Piccata mit Tomatenspaghetti und Saisongemüse
Gemüse-Curry mit Poulet, Jasminreis und Naanbrot
Riz Casimir mit Pouletgeschnetzeltem, Broccoli und gebratenen Bananen
Fitnessteller mit gebratener Pouletbrust und Brot

140 g	CHF 26.00
140 g	CHF 24.50
140 g	CHF 24.00
140 g	CHF 23.00

... vom Fisch

Forellenknusperli mit Tartar Sauce
Gebacken im Tempura-Teig, Fisch aus regionaler Zucht

CHF 33.00





HAUPTGERICHTE

vegetarisch und vegan

Auberginen-Piccata mit Tomatenspaghetti und Saisongemüse **vegetarisch**

Portion CHF 22.00

Gemüse-Linsen-Curry mit Jasminreis und gerösteten Erdnüssen **vegan**

Portion CHF 24.00

Beyond-Burger mit hausgemachten Bun-Saucen

Portion CHF 26.00

Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken, serviert mit Pommes frites **vegan**

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

Portion CHF 8.50

Schokoladenmousse im Glas

Portion CHF 5.50

Klassisches Tiramisu

Portion CHF 6.50

Raw Bar **vegan**

Portion CHF 7.50



RESTAURANT
KOCH
TOPF

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 Grilladen 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.

