

RESTAURANT JOHANNISBURG



Menüvorschläge

Bei unseren Menüvorschlägen handelt es sich um Standardgerichte, die das ganze Jahr über zubereitet werden. Gerne können Sie uns auch Ihre persönlichen Wünsche mitteilen oder an unseren Vorschlägen Änderungen vornehmen. Für saisonale Gerichte beraten wir Sie gerne persönlich.

Gemeinsam können wir alle Einzelheiten besprechen und bei der Auswahl des zu Ihrem Essen passenden Weins helfen.

Wir bitten Sie, uns eine Woche vor dem Anlass Ihren Menüwunsch und die Anzahl Gäste bekannt zu geben, damit wir für einen reibungslosen Ablauf sorgen können. Absenzen am gleichen Tag werden verrechnet.

Für Ihr Interesse danken wir Ihnen ganz herzlich. Wir hoffen, Ihre Wünsche zu Ihrer vollsten Zufriedenheit erfüllen zu können.

In der Zwischenzeit verbleibe ich mit freundlichen Grüßen.

Reservieren Sie sich einen Termin für Ihre Menübesprechung per Telefon oder per E-Mail.



Kontakt: Knobel Daniel
Postfach 11
Burgweg 22
8852 Altendorf
Tel. 055 442 16 16
info@johannisburg.ch

Gastgeber Daniel Knobel

Apéro- Häppchen:

Gemischtes Apéro-Blätterteiggebäck	100gr.	CHF	6.00
Schinkengipfeli/Chäs-Chüächli	pro Stk.	CHF	2.20
Canapés mit Salami, Schinken, Ei, Thon	pro Stk.	CHF	3.50
Canapés mit Lachs, Bündnerfleisch	pro Stk.	CHF	4.50
Bruschetta mit Tomaten oder Olivenpaste	pro Stk.	CHF	2.50
Diverse kleine Sandwiches	pro Stk.	CHF	4.50
Crevette im Tempura-Teig	pro Stk.	CHF	5.00
Pommes Chips, Nüssli, Salzstängeli	pro Pers.	CHF	2.50
Früchtespiessli	pro Stk.	CHF	4.50
Rindfleischbällchen mit Barbecuesauce	pro Stk.	CHF	2.00
Grisinistängel mit Serrano-Rohschinken	pro Stk.	CHF	3.50
Frisches Gemüse mit Dip-Sauce	pro Schale	CHF	15.00

Gilde Gourmet Apéro

Diverse Fingerfood-Häppchen im Gläsli und Schälchen	3 Häppchen pro Pers.	CHF	14.50
	5 Häppchen pro Pers.	CHF	24.50
	7 Häppchen pro Pers.	CHF	32.00

Getränke:

Immer für eine Erfrischung gut...

Frucht-Bowle „JOHANNISBURG“ ohne Alkohol	pro Glas	CHF	8.00
mit Alkohol	pro Glas	CHF	11.00
Hugo / Aperol Spritz	pro Glas	CHF	11.00
Pimms Nr. 1	pro Glas	CHF	13.50
Erdbeer Margherita	pro Glas	CHF	13.50
Mojito	pro Glas	CHF	13.50
Caipirinha	pro Glas	CHF	13.50

Flaschen...

Orangensaft	Liter	CHF	14.50
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	0,75 cl	CHF	9.00
Prosecco	0.75 cl	CHF	54.00
Jonagold sortenreiner Apfelsaft Naturtrüb	0.70 cl	CHF	22.00
Quöllfrisch Naturtrüb Spetzli	0.33 cl	CHF	6.00

An kühlen Tagen...

Glühwein	Becher	CHF	6.00
Finnenkerze zum Glühwein-Apéro	Stk	CHF	20.00

Für Ihre Weinauswahl verlangen Sie unsere ausführliche Weinkarte.

Suppen:

Bouillon mit Sherry, Gemüse und Flädli	CHF 8.50
Tomatencrèmesuppe mit Mascarpone und Basilikum	CHF 10.00
Maiscrèmesuppe mit Whisky parfümiert	CHF 11.00
Pikante Currysuppe mit Riesengrillspieß	CHF 14.00
Altendörfler Rieslingsuppe mit Barbecue-Rindsspiessli	CHF 15.00
Hummercrèmesuppe mit Cognacparfumé	CHF 16.00
Champagner-Sauerkrautsuppe mit Speck-Bruschetta	CHF 14.50
Kalte Tomatensuppe mit Melone und einer Riesengrillspieß im Lattich-Mantel	CHF 14.00
Gurkenkaltschale mit Wasabi-Reiskugel und Thunfisch-Sashimi	CHF 16.00

Salate:

Blattsalat mit Sprossen, Kernen und Cherrytomaten	CHF 9.50
Gemischter Salat	CHF 12.50
Nüsslisalat mit gebratenem Ei	CHF 13.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroutons	CHF 15.00
Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen und Zwiebelringen	CHF 17.00
Jägersalat: Bunter Blattsalat mit Trauben, Salsizwürfeli und sautierten Pilzen	CHF 17.50
Einsiedler Berg-Mozzarella trifft Flug-Mango und panierte Riesengrillspieße	CHF 19.00
Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Tomaten-Minze-Salat und Knobli-Mayonnaise	CHF 19.00

Kalte und warme Vorspeisen / Zwischengerichte

Delikate Hausterrine mit knackigem Salatbouquet	CHF 17.50
Melonen mit Rohschinken "Johannisburg Style"	CHF 18.00
Rindstatar mit Toast und Butter und Blattsalatstrauss	CHF 22.00
Carpaccio vom Schweizer Wasserbüffel mit asiatischem Salat im Brickteigkorbchen	CHF 24.00
Enten-Satay auf exotischem Obstsalat	CHF 18.50
Tagliolini mit Olivenöl und gebratenen Steinpilzen	CHF 18.00
Ziegenfrischkäse mit Pinienkernkruste auf gebratener Apfelscheibe	CHF 18.50
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing	CHF 16.00
Hummer-Ragout auf Spaghettini	CHF 28.00
Seeteufelfilet auf schwarzem Risotto und Champagnersauce	CHF 24.00

Hauptgänge:

Schweinspiccata mit Pilzrisotto, dazu eine Gemüsevariation *	CHF 30.00
Schweinsnierstück sanft im Ofen gebraten mit Rahmsauce, hausgemachten Nudeln und einer Gemüsevariation *	CHF 32.00
Cordon bleu mit Pommes frites und einer Gemüsevariation vom Schwein	CHF 34.00
vom Kalb	CHF 45.00
Kalbs-Rib-Eye am Stück gebraten mit Knoblauch-Rosmarinjus, dazu hausgemachte Nudeln und eine Gemüsevariation *	CHF 52.00
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvadosjus, hausgemachten Nudeln und einer Gemüsevariation *	CHF 39.50
Kalbsgeschnetzeltes an einer Paprika-Vodka-Rahmsauce mit Bratkartoffeln und einer Gemüsevariation *	CHF 41.00
Rinds-Entrecôte am Stück gebraten mit Sauce Bernaise, Kartoffelkroketten und einer Gemüsevariation *	CHF 45.00
Rindsfiletgulasch Stroganoff, dazu Butterreis und eine Gemüsevariation *	CHF 49.00
Gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, hausgemachten Nudeln und einer Gemüsevariation	CHF 52.00
Deux Filets	CHF 64.00
1. Service Gebratenes Rindsfiletmedaillon mit Kräuterkruste auf Barolojus, dazu Parmesanrisotto und eine Gemüsevariation	
2. Service Am Stück gebratenes Kalbsfilet auf Trüffelrahmsauce, dazu hausgemachte Nudeln und eine Gemüsevariation	

Bei allen Hauptgängen "mit *" ist Fleisch-Nachservice inklusive

Gilde Gourmet Menü

Lassen Sie sich überraschen von
unserer kreativen Gilde-Küche.
(Inklusive Amuse bouche)

3 Gang Menü CHF 86.00
4 Gang Menü CHF 98.00
5 Gang Menü CHF 110.00

Dessert:

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 10.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Glacé	CHF 13.50
Caramelköpfli mit Früchten garniert	CHF 9.00
Appenzeller Biberfladenparfait mit Sauerkirschenkompott und Schoggiwürfel	CHF 17.00
Weisses Toblerone-Mousse mit Grand-Marnier-Orangen	CHF 15.00
Ananascarpaccio mit grünem Pfeffer und Sauerrahmglace	CHF 15.00
Diverse Sorbets mit Champagner, Wodka oder Vieille Prune	CHF 14.50
Dreierlei von der Schokolade	CHF 15.00
Zimptparfait mit Portweinzwetschgen	CHF 16.00
Dessertteller „Johannisburg“	CHF 18.50
Überraschungs-Dessert-Trio nach Saison	CHF 15.00

Raumangebot

- Restaurant-Stübli: 24 Personen
- Speisesaal: 80 Personen
- Gartenterrasse: 90 Personen
- Sitzungszimmer: 12 Personen

Konditionen

- Verlängerung/Servicezuschlag ab 24:00 Uhr: 120.00 CHF / Stunde
- Blumendekorationen verrechnen wir zum Selbstkostenpreis
- Für mitgebrachte Torten verrechnen wir CHF 5.00 pro Gedeck
- Das Zapfen-Geld beträgt CHF 30.00 pro 75cl-Flasche
- Saalmiete für geschlossene Gesellschaften ab 50 Personen gratis. Bei geringerer Personenanzahl verrechnen wir eine Differenz pro fehlende Person à CHF 50.00 für die Saalmiete