

# Bankett Dokumentation



*Restaurant Jordan*

*Herr Xaver Haas*

*Jordanstrasse 12*

*6061 Sarnen*

*Tél: 041 660 51 29*

*E-Mail: [info@restaurant-jordan.ch](mailto:info@restaurant-jordan.ch)*

*[www.restaurant-jordan.ch](http://www.restaurant-jordan.ch)*



*Wir Freuen uns sehr auf Sie!*

*Liebe Gäste*

*SCHÖN...*

*... dass Sie sich für unser Haus entschieden haben*

*- oder es zumindest in Erwägung ziehen !*

*Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse.*



*JORDANSTARKER*

*SERVICE MIT  !*

*Das einladende, gastliche und traditionsreiche Restaurant Jordan in Sarnen seit 1961, bekannt für seine ausgezeichnete Poulet gebackten, verleiht Ihrem Anlass den besonderen, festlichen Glanz: Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstagsfeier, Konfirmation, Diplomfeier oder Geschäftsjubiläum, wir haben für Sie den passenden Raum bis ca.55 Personen*

*In der folgenden Dokumentation erwarten Sie wichtige Informationen, eine breite Palette an Menuvorschlägen sowie viele Gerichte für Ihr persönlich zu gestaltendes Menu. Selbstverständlich kann die vorliegende Auswahl nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben angepasst und abgeändert werden.*

*Für die Menubesprechung stehen Ihnen, Herr Xaver Haas gerne zur Verfügung. Wir bitten Sie, uns Ihren Besuch anzumelden, damit wir Ihren Anlass in aller Ruhe besprechen können.*

*Wir freuen uns schon jetzt, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen und versichern Ihnen unsere vollste Aufmerksamkeit.*

*Mit jordanstarken Grüßen aus dem wunderschönen Sarnen*

**RESTAURANT JORDAN**

*Herr Xaver Haas*

*und Jordanteam*

## APERITIF : KLEINE DELIKATE KNAPPEREIN

<i>Chips und Nüssli</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr. 2.00</i>
<i>Schinkengipfeli</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr. 1.80</i>
<i>Gemüse-Stängelchen mit Dipp-Saucen</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr. 3.00</i>
<i>Pizzeria Gjordano</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr. 1.50</i>
<i>Käseküchlein</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr. 2.00</i>
<i>Mini Gemüse-Samosa mit Mango Chutney</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr. 2.00</i>
<i>Poulet-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili Sauce</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr. 2.00</i>

## KALTE VORSPEISEN

<i>Gemischter Salat French Dressing</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Blattsalat French Dressing</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Salatbouquet an Modena Essig und Olivenöl extra vergine mit lauwarmen Pilzen</i>	<i>Fr. 14.50</i>

## HAUSGEMACHTE SUPPEN

<i>Kraftbrühe mit Ei</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Portwein</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Kraftbrühe mit Tomaten Würfeli und Rohschinkenstreifen</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Kraftbrühe "Celestine"</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Gemüsecrèmesuppe</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Champignonscrèmesuppe mit Speck</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Tomatencrèmesuppe mit Vodka</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Karottencrèmesuppe mit Ingwer</i>	<i>Fr. 10.50</i>

## HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

*Schweinsschnitzel "CH" an Pilzrahmsauce*

*Tagliatelle*

*Gemüsebouquet*

*Fr. 32.50*

*Schweinsbraten "CH" mit Paprika-Tomaten-Knoblauch Jus*

*Spätzli*

*Gemüsebouquet*

*Fr. 27.50*

*Rippli "CH" im Schwander-Brotteig*

*Jus*

*Kartoffelgratin*

*Gemüsebouquet*

*Fr. 29.50*

*Schweinsfilet "CH" mit Eierschwämmli Sauce*

*Tagliatelle*

*Gemüsebouquet*

*Fr. 37.50*

*Schweins Cordon Bleu "CH"*

*Röstikroketten*

*Gemüsebouquet*

*Fr. 37.00*

## HAUPTGERICHTE VOM KALB

<i>Panierte Kalbsschnitzel "CH" mit Ei und Schnittlauch</i>	
<i>Spaghetti</i>	
<i>Gemüsebouquet</i>	<i>Fr. 46,00</i>
<i>Kalbsschnitzel "CH" mit Morcheln und Kräuter Sauce</i>	
<i>Tagliatelle</i>	
<i>Gemüsebouquet</i>	<i>Fr. 49.50</i>
<i>"Kalbs" Saltimbocca "CH" mit Balsamico- Jus</i>	
<i>Chardonnay Risotto</i>	
<i>Gemüsebouquet</i>	<i>Fr. 46.00</i>
<i>Kalbsschulterbraten "CH" mit Thymian-Knoblauch Jus</i>	
<i>Kartoffelgratin</i>	
<i>Gemüsebouquet</i>	<i>Fr. 32.50</i>
<i>Kalbssteak "CH" mit „Café de Paris“ Butter</i>	
<i>Jus</i>	
<i>Tagliatelle</i>	
<i>Gemüsebouquet</i>	<i>Fr. 55.00</i>
<i>Kalbsfiletmedaillon "CH" mit Thymiam Jus</i>	
<i>Herzoginkartoffeln</i>	
<i>Gemüsebouquet</i>	<i>Fr. 58.00</i>
<i>Kalbssteak "CH" mit Zitronen-Pfeffer Sauce</i>	
<i>Pommes Williams</i>	
<i>Gemüsebouquet</i>	<i>Fr. 55.00</i>

## HAUPTGERICHTE VOM RIND

*Marinierte Rinds Entrecôte (UY) mit Pfeffer, Cognacrahmsauce*  
*Pommes Macaire*  
*Gemüsebouquet* *Fr. 44.00*

*Rindshuft-Geschnetzertes (CH) Stroganoff*  
*Tagliatelle*  
*Gemüsebouquet* *Fr. 32.50*

*Rindsentrecôte (UY) Double*  
*Sabayon Sauce mit Kräuter*  
*Kartoffelgratin*  
*Gemüsebouquet* *Fr. 44.00*

*Rindsfilet (UY) Tournedos mit Portwein Sauce*  
*Kartoffelgratin*  
*Gemüsebouquet* *Fr. 57.00*

*Zartes Rindsfilet (UY) mit Sauce Béarnaise*  
*Kartoffelgratin*  
*Gemüsebouquet* *Fr. 57.00*

## HAUPTGERICHTE VOM GEFLÜGEL

### *Halbes Poulet (CH) im Körbli*

<i>-Knusprig gebacken</i>	<i>Fr. 17.00</i>
<i>-mit milder Sauce</i>	<i>Fr. 19.00</i>
<i>-mit pikanter Sauce</i>	<i>Fr. 19.00</i>

### *Thai Pouletbrustgeschmetzeltes (CH) mit Rotcurry*

<i>Gemüse</i>	
<i>Duftreis</i>	<i>Fr. 31.50</i>

### *Pouletbrust (CH) gefüllt mit Mozzarella und Basilikum*

<i>Chardonnay Risotto</i>	
<i>Gemüsebouquet</i>	<i>Fr. 31.50</i>

### *Pouletbrust (CH) Kokos Manteln mit Curry Sauce*

<i>Mischreis</i>	
<i>Gemüsebouquet</i>	<i>Fr. 31.50</i>

## HAUPTGERICHTE VEGETARISCHE

<i>Gemüseteller mit Kartoffelgratin, Spiegelei</i>	<i>Fr. 26.50</i>
--	------------------

<i>Spaghetti Napoli</i>	<i>Fr. 18.00</i>
-------------------------	------------------

<i>Risotto mit Safran und Eierschwämmli</i>	<i>Fr. 26.50</i>
---	------------------

## MENUVORSCHLAGE

### Vom Schwein

#### Menu 1: Fr.44

*Kraftbrühe mit Tomaten Würfeli und*

*Rohschinken*

*xxx*

*Schweinssteak an Pilzrahmsauce*

*Tagliatelle*

*Gemüsebouquet*

*xxx*

*Dessert nach wahl*

---

#### Menu 2 : 54.00

*Karottencrèmesuppe mit Ingwer*

*xxx*

*Gemischter Salat*

*xxx*

*Schweinssteak mit Senf Sauce*

*Kartoffelgratin*

*Gemüsebouquet*

*xxx*

*Coupe Danemark*

---

#### Menu 3: 57.00

*Broccolicrèmesuppe mit Curry und Mandeln*

*xxx*

*Blattsalat mit Speck, Croûtons und Ei*

*xxx*

*Schweinsfilet an Champignonssauce*

*Tagliatelle*

*Gemüsebouquet*

*xxx*

*Nougat-Aprikosen Glacé mit Rahm*



**Menu 4: 62.50**

*Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsewürfeli*

*xxx*

*Gemischter Salat*

*xxx*

*Schweinsfiletmedaillons an Apfel-Calvados Sauce*

*Tagliatelle*

*Gemüsebouquet*

*xxx*

*Karamelköpflli mit Rahm*

**Vom Schwein**

**Menu 5: 54.00**

*Gemüsecrèmesuppe*

*xxx*

*Schweins-Cordon Bleu*

*Röstikroketten*

*Gemüsebouquet*

*xxx*

*Frischer Fruchtsalat mit Vanille Glace*

---

**Vom Kalb**

**Menu 6: 69.50**

*Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Portwein*

*xxx*

*Gemischter Salat*

*xxx*

*Kalbs-Picatta Milanese Art*

*Spaghetti*

*Gemüsebouquet*

*xxx*

*Kaffee Glacé*

### ***Menu 7 : 69.50***

---

*Karottencrèmesuppe mit Ingwer*

*xxx*

*Blattsalat mit Croûtons und Sonnenkernen*

*xxx*

*Kalbsschnitzel mit Champignons Sauce*

*Spätzli*

*Gemüsebouquet*

*xxx*

*Gebanntecrème vom Grosi*

---

### ***Menu 8: 65.50***

*Antispasti Teller*

(Pikanter Salami, getrocknete Tomaten, Sbrinz, Bündner Rohschinken,

Marinierte Gemüse, Oliven, Riesenkrevette mit Knoblauch)

*xxx*

*Kalbsschulterbraten mit Thymiam Jus*

*Kartoffelgratin*

*Gemüsebouquet*

*xxx*

*Framboisine mit Vanille Glace*

### ***Menu 9: 77.50***

*Kratfbrühe mit Gemüsestreifen und Portwein*

*xxx*

*Gemischter Salat*

*xxx*

*Kalbssteak mit Morchel Sauce*

*Pommes Williams*

*Gemüsebouquet*

*xxx*

*Blutorangensorbet mit Campari*

## Vom Rind

### Menu 10: 58.00

*Kokosmilchsuppe mit Pouletstreifen und Koriander*

*xxx*

*Blattsalat mit Eierschwämmli mit Knoblauch*

*xxx*

*Rindsschulterbraten Grossmutter Art*

*Kartoffel-Sellerie-Apfelstock*

*Gemüsebouquet*

*xxx*

*Coupe Walbeeren mit Vanille Glace*

---

### Menu 11: 62.50

*Gemüsecrèmesuppe*

*xxx*

*Blattsalat mit Croûtons und Sonnenkernen*

*xxx*

*Rinds Entrecôte mit Café de Paris Butter und Jus*

*Pommes Macaire*

*Gemüsebouquet*

*xxx*

*Framboisine mit Vanille Glace und Rahm*

---

### Menu 12 : 56.50

*Tomatensuppe mit Vodka*

*xxx*

*Gemischter Salat*

*xxx*

*Rindshuft-Geschnetzeltes Stroganoff*

*Tagliatelle*

*Gemüsebouquet*

*xxx*

*Coupe Melba*

## Vom Rinds

---

### **Menu 13: 78.50**

*Geflügel Currysuppe mit Krevetten Chips*

*xxx*

*Blattsalat Mimosa*

*xxx*

*Rindsfilet Tournedos mit Rotweinsauce*

*Kartoffelgratin*

*Gemüsebouquet*

*xxx*

*Fruchtsalat mit Vanilleglace*

---

## Vom Geflügel

### **Menu 14: 48.00**

*Karottensuppe mit Ingwer*

*xxx*

*Pouletbrust "Cordon Bleu"*

*Pommes Frites*

*Gemüsebouquet*

*xxx*

*Framboisine mit Vanille Glace und Rahm*

---

### **Menu 15: 57.50**

*Kohlrabencremesuppe mit Schnittlauch*

*xxx*

*Blattsalat mit Speck und Croûtons*

*xxx*

*Entenbrust mit Orangen Sauce*

*Tagliatelle*

*Gemüsebouquet*

*xxx*

*Coupe Général Guisan (Dörzwetchgen mit Pfümli)*

*Vom Geflügel*

*Menu 16: 46.00*

*Gemischter Salat*

*xxx*

*Pouletbrust Kokos Manteln mit Curry Sauce*

*Duftreis*

*Gemüsebouquet*

*xxx*

*Karamelköpfler mit Rahm und Früchten garniert*

---

*Menu 17: 57.00*

*Kratfbrühe mit Gemüsewürfeln und Schnittlauch*

*xxx*

*Blattsalat mit Eierschwämmli und Crotons*

*xxx*

*Pouletbrust mit Kräuterkruste*

*Kartoffelgratin*

*Gemüsebouquet*

*xxx*

*Coupe Melba*

---

