



GASTHOF MAYGUT

Das andere Dorfrestraurant am Stadtrand



Wabern, 27. März 2017

Menüvorschläge

Herzlich Willkommen, wir freuen uns, Sie im Gasthof Maygut begrüßen zu dürfen.

Ob Sie mit Freunden, oder mit Ihren Liebsten, oder mit Geschäftspartnern ein paar schöne Stunden im „**Maygut**“ verbringen, wir werden dazu beitragen, dass Ihr Anlass zum Erfolg wird und in angemessener Atmosphäre verläuft.

Diese Menüvorschläge sind nur Ideen. Auf Wunsch kochen wir Ihnen auch Ihr Leibgericht, oder beraten Sie gerne und kompetent auf Ihr Budget, Ihren Anlass und auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

Reservieren Sie den geeigneten Saal für Ihren Anlass



Kreidolfstube 25 Pers.



Säli 1 – 50 Pers. / Säli 1+2 – 70 Pers. / Säli 3/4 – 25/50 Pers.

oder alle Säle miteinander kombiniert für 70 -150 Personen



Gartenrestaurant im Sommer



Mit freundlichen Grüßen

Grossen Jörg
eidg. dipl. Hotelier-Restaurateur

info@maygut.ch / www.maygut.ch

Seftigenstrasse 370, 3084 Wabern Tel. 031 961 39 81 / Fax 031 961 00 98

Apéro-Vorschläge

Nüssli und Cips	1.50
Gemügesticks mit 3 verschiedenen Saucen	2.00
Blätterteiggebäck	3.00
½ belegtes Brötli geschnitten Schinken / Salami / Käse / Ei / Tohn / Spargel	2.50
Je 1 Schinkengipfeli / Frühlingsrolle mini Käseküchlein / mini Pizza	6.00
1 Parisette geschnitten Schinken / Salami / Käse / Ei / Tohn / Curry Poulet	8.00
Burre – Teller Schinken / Braten / Roastbeef / Wurst / Käse	20.00
mit Roschinken und Bündnerfleisch	25.00

Apéro-Riche

Kalt:

- Gemügestäbchen mit Dips, 2 Saucen
- 1 st. Grissini mit Rohschinken
- 1/4 Parisett geschnitten mit Poulet / Käse / Thon
- 1/2 Bröte geschnitten mit SchinkenKäse / Salami / Roastbeef...

Warm:

- Mini-Pizza, Käseküchlein, Schinkengipfeli, Frühlingsrollen, Samos, Papriros, mini Cheesburger, Würstli im Teig, Yakitori Spiessli
- 1/4 Knoblauch Baguette geschnitten,

Preis:

Berechnung pro Person Fr. 28.00
a discretion pro Person Fr. 42.00

Mit Ihnen zusammen kreieren wir gerne, unterschiedlichste Varianten von Aperitifs und erfüllen Ihre kreativen Vorstellungen.

Gruppenmenu

ab 20 Personen stehen Ihnen 1 von 5 Menüs zur Auswahl...

Tagessuppe

kleiner gemischter Salat

1

Schweinsbraten
Pommes frites
ged. Tomate

2

Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce
Butterhörndli
ged. Tomate

3

Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce
Butterreis
ged. Tomate

4

Felchenfilet in Butter gebraten
Salzkartoffeln
ged. Tomate

5

Auberginenpiccata
Spaghetti Napoli

Eis mit Beeren **pro Person Fr. 27.00**

mit Mineralwasser auf dem Tisch und Kaffee **pro Person Fr. 32.00**

Suppen

Tagessuppe	3.00
Bouillon Natur	4.00
mit Eierstich / Gemüsestreifen / Gemüsebrunoise	5.00
mit Flädli / Sherry / Mark	5.50
Klare Gemüsesuppe	6.00
Minestrone	6.00
Tomatensuppe mit Rahm und Brot Croutons	7.00
Kürbissuppe mit Rahmhaube mit Kürbiskernen (Saison)	8.00

Salate

gemischter Blattsalat mit Kernen und Brot Croutons	5.00
Blattsalat mit sautierten Pilzen	7.00
Wintersalat mit Baumnüssen	6.00
kleiner gemischter Salat	7.00
Tomatensalat mit Himbeer-Balsamico Dressing	8.00
kleiner Nüsslersalat mit Himbeer-Balsamico Dressing	10.00
Eisbergsalat an Thousand-Island Dressing und Speck	10.00

Vorspeisen

Melonen mit Rohschinken	12.00
geräucherte Entenbrust auf Salatbeet	15.00
marinierter Lachs auf Toast	15.00
Crevetten Cocktail mit Toast und Butter	13.00
Forellenfilet pochiert an Zitronensauce und Reis	15.00
Eglifilets in Butter gebraten mit einer Salzkartoffel	12.00
Leberterriner mit Sauce Cumberland und Toast	12.00
Kartoffelgnocchi auf Blattspinat mit Parmesansplitter	10.00
Tortelli „Pomodoro e Mozzarella“ an Basilikumsauce	10.00
Weissweinsrisotto mit Parmesansplitter	10.00

Zwischensorbet

Zitronensauce mit Minze	7.00
Zitronensorbet mit Prosecco	8.00
Zitronensorbet mit Vodka	9.00
Zitronensorbet mit Campari	9.00

„Vegi“gerichte

Pilzragout auf Toast	18.00
Gemüsepastetli mit Buttereis	16.00
Gemüseteller mit Ei	16.00
hausgemachte Gemüselasagne dazu scharfe Tomatensauce	16.00
Auberginenpiccata Aubergine im Ei und Käse gebraten mit Spaghetti Napoli	18.00

Fischgerichte

Forellenfilet in Butter gebraten dazu eine Gemüse garnitur und Salzkartoffeln serviert	30.00
Saiblingsfilet pochiert an Zitronensauce Butterreis	30.00
Eglifilets „meunière“ in Butter gebraten mit Salzkartoffeln	34.00
Zanderfilet „Oriental“ an Currysauce dazu Orientalischer Reis	36.00

Fleischgerichte

Pouletgeschnetzeltes "Casimir" und Orientalischer-Reis	20.00
--	--------------

Pouletbrust an Paprikarahmsauce mit hausgemachte Spätzli	24.00
Schweinsrahmschnitzel mitfeine Butternüdeli und einer Rahm-Pfirsich	24.00
Schweinspiccata in Butter sautiert dazu Spaghetti Napoli an Tomatensauce oder mit Safranrisotto und Jus	28.00
Schweinsbraten Dentenberg mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	22.00
Schweins-Kalbsbraten mit Pommes frites und Gemüse garnitur	28.00
Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen und feinen Butternüdeli dazu mit einer Rahm-Pfirsich garniert	32.00
Kalbpiccata in Butter sautiert dazu Spaghetti Napoli an Tomatensauce oder mit Safranrisotto und Jus	32.00
Kalbsschnitzel „Hospice de Beaune“ gefüllt mit einer Champignonfarce mit feinen Nüdeli und Rahmsauce	36.00
Kalbssteak an Morchelsauce engerollte Spargelspitzen mit Butternüdeli und Gemüse garnitur	38.00
Kalbsfilet sautiert an Morchelsauce mit breite Nudeln und Gemüse garnitur	42.00
Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und ged. Tomate	28.00
„Roastbeef“ rosé gebratenes Rindsnierstück „Sauce Béarnaise“ mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	35.00
Rindsfilet im Teig an Rotwein-Pfeffersauce mit Mandelkroketten und Gemüse garnitur	39.00
Hirschentrecôte mit Dörrfrüchte und Kastanien dazu hausgemachte Spätzli	32.00
Entenbrust an Orangensauce mit breite Nudeln	30.00

Bernerplatte
Dörrbohnen oder Sauerkraut und Salzkartoffeln **30.00**

LES TROIS „MAYGUT“ FILETS

Kalbsfilet an Morchelsauce mit feinen Butternüdeli
Schweinsfilet an Currysauce mit Orientalischem Reis
Rindsfilet an Pfeffersauce mit Mandelkroketten

pro Person Fr. 45.00

Käse vor dem Dessert

Weichkäse auf Früchtebrot **6.00**

Weichkäse
serviert mit einem Glas Süsswein **12.00**

Nur auf Vorbestellung

Jubiläumsmenü

Apéro

ein Glas Hausmarke

dazu ein Schinkengipfeli

Bouillon Xavier

Fleischkraftbrühe mit Eierstich

kleiner gemischter Salat

in vier Farben zusammengestellter Salat

Eglifilets „meunière

3 in Butter gebratene Eglifilets
mit einer Salzkartoffel

Verdauungs-Sorbet

Zitronensorbet mit Minzenblättern

LES TROIS „ MAYGUT „ FILETS

Kalbsfilet an Morchelsauce mit Butternüdeli

Schweinsfilet an Currysauce mit Orientalischem Reis

Rindsfilet an Pfeffersauce mit Mandelkroketten

Weichkäse

ein Stück Weichkäse serviert mit einem Glas Süsswein

Sabayon

Geschlagener Schaumwein mit Grand-Marnier

pro Person Fr. 99.00

Dessert

Fruchtsalat mit Rahm **6.00**

Fruchtsalat mit Kirsch **7.00**

Melonensalat mit frischer Minze	7.00
gemischtes Eis mit Rahm	7.00
Gemischtes Eis mit Fruchtsalat und Rahm	9.00
Vanilleeis mit warmen Beeren	8.00
Panna Cotta mit warmen Beeren	8.00
Meringue mit Eis und Rahm	9.00
Vacherin Glace	10.00
gebrannte Creme	6.00
Schokoladenmousse	7.00
Erdbeeren mit Rahm (Saison)	8.00
Vermicelle mit Rahm (Saison)	7.00
Coupe Nesselrode (Saison)	9.00
Zitronensorbet	7.00
Zitronensorbet mit Prosecco	8.00
Zitronensorbet mit Vodka	9.00

Grebtessen / Leid Mahl

Gerne empfehlen wir Ihnen unseren geeigneten **Gasthof Maygut** für Ihren aussergewöhnlichen Anlass. Unser Restaurant bietet Ihnen Ruhe und eine familiäre Atmosphäre. Unser professionelles Personal wird Sie durch Ihren Anlass begleiten.

zum Voraus

Minestrone	6.00
Tomatensuppe mit Rahm und Brot Croutons	7.00
gemischter Blattsalat mit Kernen und Brot Croutons	5.00
kleiner gemischter Salat	7.00

Salate

geräuchertem Forellenfilet auf verschiedenem Salat	18.00
kalter Fleischteller garniert mit Käse	20.00
Roastbeef Teller garniert mit Pommes frites und Sauce Tartar	25.00
warmer Beinschinken mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin	25.00
Poulet Geschnetzeltes „Casimir“ mit Butterreis und Früchten	20.00
Schweinsbraten „Dentenbergr“ mit Pommes frites oder Gratin und Gemüse	28.00
Fleischpastetli mit Pommes frites und „Erbsli-Rübli“	20.00

zum Dessert

gebrannte Creme	6.00
Meringue mit Eis und Rahm	9.00
gemischtes Eis mit Fruchtsalat und Rahm	9.00

Offene Weine

1 dl 2 dl 3 dl 5dl

Weiss

Yvorne « Vigneronne »	5.00	10.00	15.00	25.00
Epresses « Riem Daep »	5.00	10.00	15.00	25.00
„Buess“ Domaine d' Hauterive 5.00	10.00	15.00	25.00	

Hausmarke

G A S T H O F
MAYGUT

Mur-à-sec Fendant	4.20	8.40	12.60	21.00
Oeil-de-Perdrix Carolus, Rosé	4.20	8.40	12.60	21.00
Pinot noir Carolus	4.20	8.40	12.60	21.00

Hausmarke - Flaschwein Qualität mit Jahrgang

Rioja Crianza « El Coto »	6.00	12.00	18.00	30.00
Primitivo di Manduria	5.50	11.00	16.50	22.50

Rot

Yvorne rot	5.00	10.00	15.00	25.00
Epresses « Riem Daep »	5.00	10.00	15.00	25.00
Maienfelder Pinot Noir	5.00	10.00	15.00	25.00

Flaschenweine Schweiz Weiss

7,0 dl 7,5 dl

Neuenburg / Bern

Chardonnay

Château d'Auvernier

42.00

Waadt

St. Saphorin

Badoux, Aigle

45.00

Aigle « Les Murailles »

Badoux, Aigle

45.00

Wallis

Humagne Blanche

Ch. Bonvin

48.00

Heida

Ch. Bonvin

48.00

Tessin

Pinot Grigio « Ramolo »

Gialdi SA

42.00



Flaschenweine Schweiz Rosé

Oeil de Perdrix Neuchâtel

« Château d'Auvernier »

45.00

Flaschenweine Schweiz Rot

Waadt

Aigle « Les Murailles »

Badoux, Aigle

45.00

Yvorne « Bel-Honneur »

Badoux, Aigle

45.00

Wallis

« Clos du Château Pinot noir Merlot »

Ch. Bonvin

42.00

Humagne rouge

Ch. Bonvin

48.00

Graubünden

Malanser Cuvée Barrique

Cottinelli

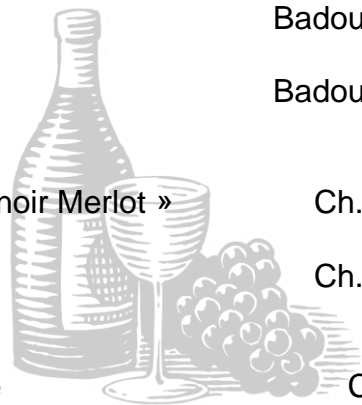
45.00

Tessin

Merlot del Ticino « Giornico »

Gialdi SA

42.00



Weisse und Rote Flaschenweine “ Rund um die Welt” 3,8dl 7,5dl

Italien

Vino Nobile di Montepulciano	DOC 2008/+	49.00
Amarone Cent'Anni della Valpolicella	DOC 2010/+	58.00
Ripasso Cent'Anni della Valpolicella	DOC 2011/+	42.00
Baccolo Cent'Anni della Veneto	IGT 2013/+	38.00

Spanien

Rioja Reserva	«Coto de Imaz » DOC 2005/+	43.00
---------------	----------------------------	--------------

Österreich

Zweigelt Reserva, Neusiedlersee	«Sattler» 2015/+	39.00
---------------------------------	------------------	--------------

Frankreich

Syrah	«Saint Genis» 2013/+	42.00
-------	----------------------	--------------

Chile

Camenére Legado	“ De Martino “ 2011/+	43.00
-----------------	-----------------------	--------------

Argentinien

Cabernet Sauvignon Reserva	« Kaiken» 2014/+	45.00
----------------------------	------------------	--------------

Südafrika

Cabernet Sauvignon/Merlot	Jordan Winery 2008/+	45.00
---------------------------	----------------------	--------------

Champagner / Schaumweine

Champagne «Jacquart Brut Mosaïque »	Brut	45.00	90.00
Prosecco	Cüpli per 1 dl	6.00	38.00



Hinweise für Ihren Anlass

Menu	<p>Stellen Sie Ihr Menu und die passenden Getränke aus unserer Angebotspalette selbst zusammen.</p> <p>Ab 25 Personen erhalten Sie bei einem:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 3-Gang Menu inkl. Getränke (Wein, Mineralwasser, Kaffee) 10% Rabatt auf den Gesamt-Rechnungsbetrag.<input type="checkbox"/> 4-Gang Menu inkl. Getränke (Wein, Mineralwasser, Kaffee) 15% Rabatt auf den Gesamt-Rechnungsbetrag.
Kontaktpersonen	Grossen Jörg oder ...
Details	Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf versichern können, bitten wir Sie, spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass einen Termin zu vereinbaren.
Personenzahl	Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens 24 Std. vor dem Anlass mitgeteilt werden. Für nicht anwesende Personen verrechnen wir Ihnen 50 % des Menu Preises.
Parkplätze	Es stehen genügend Parkplätze + Tiefgarage zur Verfügung.
Blumen	Arrangements können Sie durch uns in Auftrag geben. Vom Gärtner gelieferte Arrangements werden zum Selbstkostenpreis verrechnet.
Preise	Preisänderungen vorbehalten (Preise inkl. MwSt.)
Öffnungszeiten	Täglich von 08.30 bis 23.30 geöffnet.
Verlängerung	In der Verlängerung der Öffnungszeit, bis längstens 02.00 Uhr, verrechnen wir einen Zuschlag für die Kosten der Mitarbeitenden von Fr. 200.-- pro volle bzw. angebrochene Stunde. Kosten für das Einholen einer Überzeitbewilligung werden verrechnet.
Zahlungsarten	Bar, Rechnung mit Einzahlungsschein oder Kreditkarten: EC-Direkt, Eurocard, Visa, Master Card.
Zahlungsfrist	Innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt der Rechnung.