

## Wir empfehlen uns für Ihre Anlässe

Restauration Alterszentrum Suhrhard AG / 2024

Gerne beraten wir Sie und helfen Ihnen bei der Menüauswahl.



Öffnungszeiten vom Restaurant 9.00 – 17.00 Uhr, für Anlässe nach Vereinbarung.

### Cindy Schulz

Teamleiterin Restauration

Rohrerstrasse 8  
5033 Buchs AG  
Tel. +41 (62) 838 11 11  
Tel. direkt + 41 (62) 838 11 30  
[c.schulz@suhrhard.ch](mailto:c.schulz@suhrhard.ch)

[www.suhrhard.ch](http://www.suhrhard.ch)

### Hanspeter Widmer

Küchenchef

Rohrerstrasse 8  
5033 Buchs AG  
Tel. +41 (62) 838 11 11  
[h.widmer@suhrhard.ch](mailto:h.widmer@suhrhard.ch)

### Rita Windhorst

Bereichsleitung Hotellerie

Rohrerstrasse 8  
5033 Buchs AG  
Tel. +41 (62) 838 11 11  
Tel. direkt + 41 (62) 838 11 03  
[r.windhorst@suhrhard.ch](mailto:r.windhorst@suhrhard.ch)

Vielen Dank für Ihr Interesse. Wir freuen uns, Ihren Anlass organisieren und durchführen zu dürfen.

Die nachfolgenden Vorschläge sind für Anlässe ab 10 Personen und nur auf Vorbestellung erhältlich.

Sie können das Menü für Ihren Anlass auch selbst kreieren. Selbstverständlich beraten wir Sie dabei gerne oder helfen Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Wunsch-Menüs.

Unser Küchenchef legt grossen Wert auf beste Zutaten, frische Zubereitung und Abwechslung. So weit als möglich, werden die Lebensmittel von regionalen Produzenten bezogen. Diätwünsche oder Allergien werden selbstverständlich berücksichtigt.

Mit der passenden Dekoration sowie auserlesenen Speisen und Getränken wird Ihr Anlass zu einem unvergesslichen Fest.



## Allgemeine Informationen

### Parkplätze

Die Benützung unserer Parkplätze ist kostenlos.

### Preise

Sämtliche Preise in dieser Dokumentation sind inklusive Mehrwertsteuer.

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

### Anzahl Personen / Bestellmenge

Die genaue Anzahl der Personen sowie die Bestellmenge können bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass um 12.00 Uhr bekannt gegeben werden und sind verbindlich. Die Verrechnung erfolgt gemäss der gemeldeten Personenzahl.

Vegetarische Menü und Allergene müssen 14 Tage vor Anlass gemeldet werden.

### Zahlungsmodus

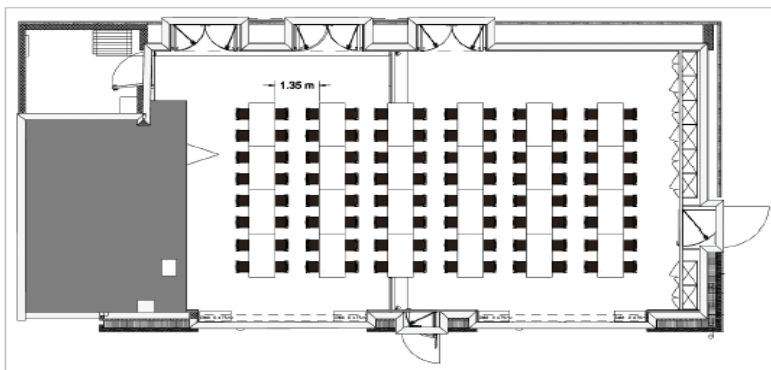
Unser Zahlungsmodus beträgt 30 Tage ab Rechnungsdatum. Bei grösseren Aufträgen behalten wir uns eine Akontozahlung vor. Gerne können Sie auch die Rechnung mit der EC-Karte begleichen.

### Mitgebrachtes

Für mitgebrachte Desserts verrechnen wir CHF 2.- pro Person.

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 15.- pro Flasche.

### Grundriss Holzachersaal



### Raummiete Holzachersaal für Sitzungen, GV, Vorträge, Anlässe usw.

Raum	halber Tag	ganzer Tag
Saal A 113m <sup>2</sup>	CHF 100.00	CHF 180.00
Saal B 56m <sup>2</sup>	CHF 100.00	CHF 180.00
Saal A+B 169m <sup>2</sup>	CHF 200.00	CHF 300.00

Für Anlässe mit einem Menüangebot entfällt die Raummiete ab einer Konsumation in Höhe von CHF 250.- für den halben Tag und ab einer Konsumation von CHF 500.- für den ganzen Tag.

## Apéro

### Gemüse Dip

Gemüse Dip im kleinen Glas  
mit Cocktail- oder Curry-Sauce

pro Person CHF 2.50

### Reis- oder Teigwarensalat

im kleinen Glas ausgarniert

pro Glas CHF 3.00

### Canapés

Toastbrot belegt mit Salami, Schinken oder Thon

pro Stück CHF 4.50

Käse, Eier oder Spargeln

pro Stück CHF 4.50

Lachs geräuchert

pro Stück CHF 6.00

### Party Brötli gefüllt mit

Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse oder Thon

pro Stück CHF 3.00

Lachs geräuchert

pro Stück CHF 4.50

### Zopf

Speckzopf

pro Kilo CHF 18.00

Butterzopf

pro Kilo CHF 15.00

### Apéro Auswahl warm

Mini Schinkengipfeli

pro Stück CHF 2.00

Chäschüechli mini Gruyère

pro Stück CHF 2.00

Haugemachter Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

pro Stück CHF 2.00

Mini Frühlingsrolle vegetarisch mit süßsauer Sauce

pro Stück CHF 2.50

**Fleisch- und Käseauswahl als Buffet oder Tellerservice**

3 Käsesorten und 4 Fleischsorten mit Brot und Butter pro Person CHF 18.00

**Apéro Auswahl– Variante 1**

1x Frucht-Spiessli,  
1x Tomaten-Mozzarella-Spiessli,  
1x Salat im kleinen Glas,  
1x Frühlingsrolle mit süßsauer Sauce,  
3x Mini Patisserie pro Person CHF 18.00

**Apéro Auswahl– Variante 2**

1x Reis- oder Teigwarensalat im kleinen Glas,  
1x Gemüse Dip im kleinen Glas,  
2x Party Brötli belegt mit Salami, Schinken oder Käse,  
3x Mini Patisserie pro Person CHF 18.00

## Suppen

**Bouillon**

mit Eierstick CHF 5.50

mit Flädli CHF 5.50

**Gemüse Cremesuppe**

wahlweise: Broccoli, Rübli, Blumenkohl, CHF 8.50

**Tomaten Cremesuppe**

CHF 8.50

**Kürbis Cremesuppe mit Kernen**

CHF 10.50

## Vorspeisen

### Salate als Vorspeise

#### Grüner Blattsalat nach Saison

Dressing nach Wahl: Französisch, Italienisch oder Balsamico CHF 6.00

#### Gemischter Salat

Grüner Salat und 3 verschiedene Gemüsesalate CHF 8.50

#### Nüsslisalat mit Ei (saisonal)

CHF 10.50

#### Nüsslisalat mit Ei und Speck (saisonal)

CHF 12.50

#### Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

CHF 11.50

### Kalte Gerichte

#### Suhrhard Teller

Schinken, Aufschnitt, Salami, 3 Gemüsesalate CHF 19.50

#### Bündner Teller

Bündner Fleisch, Bündner Rohschinken, Hartkäse CHF 26.00

#### Wurst-Käsesalat

garniert mit 4 Gemüsesalaten CHF 19.00

#### Thon Salat

garniert mit 4 Gemüsesalaten und Blattsalat CHF 19.00

#### Vegetarischer Teller

Gemüseterrine mit 4 Gemüsesalaten CHF 18.00

## Klassische warme Gerichte

Wenn nicht anders deklariert verwenden wir ausschließlich Schweizer Fleisch.

<b>Äpler Makkaroni</b> mit Apfelschnitze	CHF 17.00
<b>Gehacktes mit Hörnli</b> Apfelmus	CHF 18.00
<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Reibkäse	CHF 18.00
<b>Heisser Beinschinken</b> mit Kartoffelsalat	CHF 18.50
<b>Chügeli Pastete</b> mit Saisonmischgemüse und 2 Pasteten	CHF 22.00
<b>Poulet Geschnetzeltes an Currysauce</b> mit Reis und Früchtegarnitur	CHF 22.00
<b>Pouletbrust an Whiskeysauce</b> mit Teigwaren und Gemüse	CHF 24.00
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Nudeln und Gemüse	CHF 24.50
<b>Schweinskarreebraten</b> mit Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 25.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b> mit Kartoffelrösti	CHF 31.00
<b>Kalbsschnitzel Wiener Art</b> Mit Pommes Frites und Gemüse	CHF 32.00
<b>Rindsgeschnetzeltes Stroganoff (Huft)</b> mit Spätzle und glasierten Rüeblen	CHF 30.00

## Vegetarische Gerichte

<b>Vegetarisches Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce</b> mit Teigwaren und Gemüse	CHF 18.00
<b>Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung</b> mit süßsauer Sauce und Basmatireis	CHF 18.00
<b>Vegetarische Bolognese</b> mit Spaghetti und Reibkäse	CHF 18.00
<b>Rotes Gemüsecurry</b> mit Basmatireis	CHF 18.00

## Fisch Gerichte

<b>Lachstranche gebraten (NOR)</b> an Zitronensauce, Reis und Gemüse	CHF 24.00
<b>Forellenfilet sautiert (ITA)</b> an Schnittlauchsauce, Salzkartoffeln und Gemüse	CHF 22.00
<b>Egli Filet im Bierteig gebacken (EST)</b> mit Tartar Sauce, Salzkartoffeln und Gemüse	CHF 26.00



## Brunch

### Brunch - Buffet

Durchführung ab 30 Personen pro Person CHF 29.00

- Hausgemachter Zopf, Gipfeli, Brötli
- Butter, Konfitüre, Honig, Nutella
- Aufschnitt und Käse
- Birchermüsli
- Früchteplatte
- Rührei, Rösti, Speck, Chipolata
- 2 verschiedene Cremes in kleinen Gläser
- Orangen Saft
- Kaffee Creme, Tee ab mobiler Kaffeemaschine, (Latte Macchiato/Cappuccino vom Restaurant)

### Zusätzliches Angebot

Lachs, Silberzwiebeln, Cornichon, Meerrettichschaum pro Person CHF 3.00

Gekochte, gefärbte Eier kalt pro Person CHF 1.00

Zusätzlicher Fruchtsaft Multivitamin, Traubensaft oder Apfelsaft pro Liter CHF 8.00

Kinder zahlen im Alter von 2 bis 12 Jahre pro Lebensjahr CHF 1.00



## Desserts

Hausgemachte Wähe	CHF 4.50
Fruchtsalat natur	CHF 8.50
Fruchtsalat mit Kirsch	CHF 9.50
Gebrannte Crème	CHF 8.50
Tiramisu	CHF 8.00
Caramelköppli	CHF 8.50
Schokoladenmousse	CHF 10.00
Vermicelles (saisonal)	CHF 7.50
Zimt Parfait mit warmen Zwetschgen	CHF 10.00
Erdbeeren mit Rahm (saisonal)	CHF 8.00
Rüebli Torte	CHF 4.50
Schwarzwälder Torte	CHF 4.50
Zuger Kirschtorte	CHF 4.50
Mini Patisserie, 1 Stück	CHF 2.50
Rahm	CHF 1.50

**Dessertauswahl** pro Person CHF 15.00

Auswahl an kleinen Naschereien z.B. Gebrannte Crème oder Schokoladenmousse in kleinen Gläsern und Mini Patisserie.

Pro Person 2 Gläser Creme und 2 Mini Patisserie

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Dessert-Bufferet nach Ihren Wünschen zusammen.

## Unsere Empfehlung für ein Leidmahl

### Suhrrhard Teller

Schinken, Aufschnitt, Salami, Käse, 3 Gemüsesalate pro Person CHF 19.50

### Bündner Teller

Bündner Fleisch, Bündner Rohschinken, Hartkäse pro Person CHF 26.00

### Wurst-Käsesalat

garniert mit 4 Gemüsesalaten pro Person CHF 19.00

### Fleisch- und Käseauswahl als Buffet oder als Tellerservice

3 Käsesorten und 4 Fleischsorten mit Brot und Butter pro Person CHF 19.00

## Anschliessend ein hausgemachtes Dessert

### Schwarzwälder Torte

pro Person CHF 4.50

### Fruchtwähe (saisonal)

pro Person CHF 4.50

### Rahm

pro Person CHF 1.50

## Getränke

### Warme Getränke

Kaffee crème, Schale		CHF	3.70
Ronnefeld Tee, diverse Sorten		CHF	3.70
Espresso		CHF	3.70
Cappuccino		CHF	4.80
Latte Macchiato		CHF	5.50

### Mineral und Süssgetränke

Fruchtiger Hauseistee	2.5 dl	CHF	3.00
	5 dl	CHF	5.00
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	2 dl	CHF	3.50
Granini Orangensaft / Multisaft	3.3 dl	CHF	3.00
Diverse Süssgetränke	5 dl	CHF	4.00
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	1 Liter	CHF	6.00
Orangensaft	1 Liter	CHF	7.00

### Bier

Appenzeller Panache	3.3 dl	CHF	4.00
Buchser Bier hell	3.3 dl	CHF	4.50
Feldschlösschen Original / Alkoholfrei	3.3 dl	CHF	4.00
Feldschlösschen Original / Alkoholfrei	5 dl	CHF	5.00
Prosecco	7.5 dl	CHF	28.00

## Wein

### Wir beziehen unsere Weine vom Weingut Fürst



Über dem beschaulichen Fricktaler Dorf Hornussen liegt das WEINGUT FÜRST mit einem atemberaubenden Blick nach Frick bis in die Tafeljurahöhen. In der steilen und sonnenverwöhnten Lage der Stiftshalde gedeihen die Reben für die Aargauer Qualitätsweine. Im Familienbetrieb mit drei Generationen pflegt Familie Fürst den sechs Hektar grossen Rebberg mit viel Liebe zur Natur und Leidenschaft für elegante Weine.

#### Weisswein

**Création Desirée** – Diese fürstliche Création ist aus drei verschiedenen gekelterten Riesling-Silvaner Weinen cuvétiert. Davon wird ein Teil im neuen Barrique vergoren und auf der Hefe ausgebaut. Die Struktur macht ihn gut lagerfähig. Ideal zum Apéro, zu geräuchertem Fisch und zu Spargel

7.5 dl      CHF 34.00

**Sauvignon blanc (AG)** - Ein Vorspeisenwein, der an heissen Sommertagen angenehm erfrischt. Ein perfekter Begleiter zu Fischgerichten.

7.5 dl      CHF 38.00

#### Federweiss

**Fürstlicher Federweiss** - ein gehaltvoller, leicht süsslicher, rassiger Wein aus der Pinot Noir Traube. Früh geerntet und direkt abgepresst (Ganztraubenpresse). Die Gärung wird nach Erreichen des optimalen Zuckergehaltes gestoppt.

Frech zartes Pinot-Bouquet. Durch die ausgewogene Süsse-Säure Balance ist dieser Wein vielen Generationen bekömmlich. Dieser Wein eignet sich hervorragend zum Aperero oder zu Vorspeisen.

5 dl      CHF 19.00

### **Rotwein**

**Pinot Fürst** - ein sehr zugänglicher fruchtiger Rotwein

Rubinrote Farbe, fruchtige Blume und ein feiner abgerundeter Gerbstoff wirken mild und harmonisch. Durch den Ausbau im Stahltank wird dieser Wein vorwiegend durch die Frucht Aromatik (Himbeere, Brombeere) geprägt. Durch einen ausgewogenen Gehalt von Alkohol und Gerbstoff kann er auch wunderbar ohne Essensbegleitung konsumiert werden.

5 dl      CHF 19.00

**SPÄTLESE** - Der Allrounder – Aus den besten handgelesenen Pinot Noir Trauben und einjähriger Reifung im grossen Eichenholzfass entsteht dieser Wein. Die kühle alkoholische Gärung verleiht ihm ein dunkelfruchtiges Aroma. Die Spätlese ist ein typischer Vertreter des modernen Burgunders und hat viele begeisterte Anhänger.

7.5 dl      CHF 34.00

**Cuvée Privilage (AG)** - Die Traubensorten Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon und Gamaret bilden die Grundlage für diesen kräftigen Rotwein. Das fruchtige Aroma von dunklen Beeren und die durch die Barrique-Reifung entstandenen würzigen Röstaromen sind bezeichnend für diesen Wein.

7.5 dl      CHF 39.50

## Infrastruktur und Raummiete für Ihre Anlässe

Wir beraten Sie gerne und unterstützen Sie bei der passenden Raumauswahl und der Bestuhlung.

Unser Restaurant bietet Platz für 66 Gäste  
Die Terrasse bietet Platz für 64 Gäste

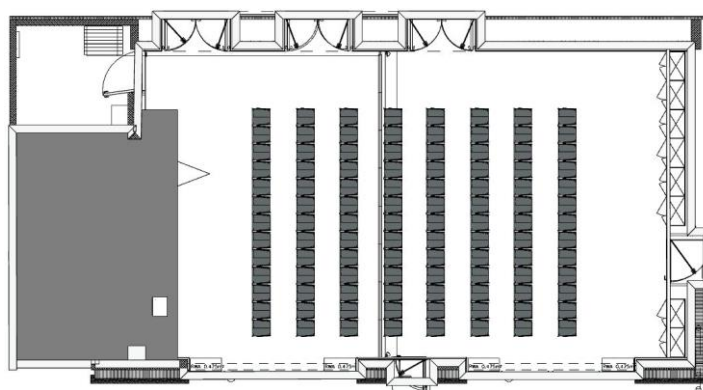
Holzachersaal und Lichthof umfassen:

- Saal A 113 m<sup>2</sup>
- Saal B, ohne Bühne 56 m<sup>2</sup>
- Saal B Bühne 28 m<sup>2</sup>
- Lichthof 132 m<sup>2</sup>

und bieten Platz:

- Saal A+B Konzertbestuhlung bis max. 150 Personen
- Saal A+B Anlässe Reihentische bis max. 100 Personen
- Apéro im Lichthof bis max. 150 Personen

Der Saal kann mit einer Trennwand unterteilt werden.



## Situationsplan

Sie finden uns in Buchs bei Aarau.

Sehr gut erreichbar mit dem Auto und den öffentlichen Verkehrsmitteln. Die Bushaltestelle befindet sich direkt vor dem Suhrhard

- 10 Minuten mit dem Auto vom Bahnhof Aarau
- 15 Minuten mit dem Auto vom Bahnhof Lenzburg
- 10 Minuten mit dem Bus Nr. 1 direkt ab Bahnhof Aarau, Bushaltestelle «Alterszentrum»
- Beschränkte Anzahl an Parkplätzen



Rohrerstrass8  
5033 Buchs AG  
Tel. +41 (62) 838 11 11

[www.suhrhard.ch](http://www.suhrhard.ch)