



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

BANKETT- DOKUMENTATION



DER BESONDERE RAHMEN
FÜR IHREN ANLASS



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

APERITIF UND COCKTAIL



APERITIF UND COCKTAIL

Unsere Empfehlung

für Aperitif 5 bis 7 Stück pro Person,

für Apéro riche oder Cocktail 10 bis 12 Stück pro Person

Alle Aperos ab 12 Einheiten

SUPPEN IM GLAS ODER ESPRESSOTASSE

	Portion
Kalte Gazpacho (Sommer)	CHF 4.00
Karottensüpli mit Ingwer	CHF 4.00
Kürbisrahmsüpli mit Marroni (Herbst & Winter)	CHF 4.00
Wyländer Rieslingsüpli mit Gewürzcroustons	CHF 5.00
Kokosnuss-Zitronengrassüpli mit Poulet	CHF 5.00

CANAPÉS

	Stück
Gebeizter Lachs	CHF 4.00
Rauchlachs	CHF 4.00
Rindfleischtartar	CHF 4.00
Brie de Meaux	CHF 4.00
Roastbeef	CHF 4.00

CROSTINI

	Stück
Tomaten, Basilikum und Knoblauch	CHF 3.50
Ziegenkäse	CHF 4.00
Dachseiner Rohschinken	CHF 4.00
Antipasti	CHF 4.00

KALTE HÄPPCHEN

	Stück
Käse-Trauben Spiesschen	CHF 3.50
Tomaten-Mozzarella Spiesschen	CHF 4.00
Tête de Moine auf Birnenbrot	CHF 4.00
Sülzchen vom Caprese im Weckgläsli	CHF 5.00
Ananaswürfel mit Crevetten und Pina Colada-Schaum	CHF 6.00
Rindfleischcocktail	CHF 6.00

FINGERFOOD

Blätterteigstangen mit Mohn, Sesam, Kräutern und Käse	3 Stück	CHF	3.00
Chäs vom Marili in Schaffhausen	50 g	CHF	5.00
Rohschinken oder Trockenspeck vom Rubli in Dachsen	40 g	CHF	5.00



GEFÜLLTE MINIBRÖTLI

		Stück
mit Greyerzer Käse	CHF	5.00
Brie de Meaux	CHF	5.00
Gebeizter Lachs	CHF	5.00
Roastbeef	CHF	5.00
Dachsener Trockenfleisch	CHF	5.00

ZUM KNABBERN

		Schale
Edelnussmischung	CHF	4.00
Mandeln gesalzen	CHF	6.00
Cashewkerne pikant	CHF	7.00
Marinierte Oliven	CHF	7.00
Parmesanmöckli	CHF	9.00
Pringles	CHF	7.00

WARME HÄPPCHEN

		Stück
Frühlingsrollen mit sweet&sour Sauce	CHF	3.50
Käseküchlein	CHF	4.00
Riesencrevetten Satay, mariniert	CHF	4.00
Poulet-Satay mit Erdnusssauce	CHF	4.00
Schinkengipfeli	CHF	4.00
Rindfleischbällchen BBQ	CHF	4.00

SÜSSE VERSUCHUNG

		Portion
Ananassalat, mariniert, im Glas	CHF	3.00
Fruchtspiessli	CHF	3.50
Mousse au Chocolat im Glas	CHF	4.00
Fruchttörtli	CHF	4.00
Süßes Gebäck	CHF	4.00



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

MENUS



INDIVIDUELLE AUSWAHL

Alle Menus servieren wir ab 12 Personen

VORSPEISEN

Tomaten-Mousse mit Basilikum und gebratenen Crevetten	CHF 16.00
Rucolasalat mit Ziegenfrischkäse, Seranoschinken und Olivenbrot	CHF 18.00
Dreierlei Rauchfleisch von der Dachsener Räucherei Rubli mit Melonencocktail	CHF 18.00
Tataki vom Thunfisch auf Apfel-Randen-Selleriesalat an Wasabi Dressing	CHF 21.00
Lachs Symphonie mit Tartar, Rauchlachs und mariniertem Lachs	CHF 23.00
Entenleber-Terrine und gebratene Entenleber mit Zimtäpfeln und Mini-Brioche	CHF 24.00

SALATE

Grüner Salat / Eisbergsalat an Honig-Ingwer Dressing	CHF 10.00
Buntes Salatbouquet «Schloss Laufen» mit Rübli, Gurken, Mais und Croûtons	CHF 12.00
Nüsslisalat mit Freilandeier und gebratenen Speckwürfeli an French Dressing	CHF 14.00
Thailändischer Gemüse-Papayasalat mit Cashew Nüssen	CHF 15.00
Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum an Balsamico-Olivenöl Dressing	CHF 17.00



SUPPEN

Wyländer Rieslingsuppe mit Croûtons	CHF	10.00
Karotten-Ingwer Süppchen	CHF	10.00
Tomatensuppe mit Mango	CHF	11.00
Kokos-Zitronengrassuppe mit Poulet Satay Spiessli	CHF	12.00
Getrüffelte Suppe von der Topinambur	CHF	14.00
Flusskrebs-Bisque mit Vanille, Armagnac und Blätterteigstange	CHF	17.00

ZWISCHENGÄNGE

Tagliatelle mit Kalbshackfleisch an Tomaten-Currysauce	CHF	19.00
Felchenfilets mit Mandelbutter auf Blattspinat und Kartoffeln	CHF	20.00
Dunkler Venere Risotto mit gebratenem Wolfsbarsch und salsa cruda	CHF	23.00
Jakobsmuscheln am Zitronengrasspiess auf fernöstlichem Glasnudelsalat	CHF	24.00

FISCH HAUPTGANG

Lachsfilet an Chablis-Orangensauce mit Wildreis und Kefen	CHF	38.00
Felchenfilets mit Mandelbutter auf Blattspinat und Kartoffeln	CHF	38.00
Eglifilets im Bierteig gebacken mit Sauce Tartar, Zitrone und Kartoffeln (bis 20 Personen)	CHF	38.00
Saiblingsfilet nach «Grenobler Art» (mit Zitronenwürfeln, Kapern und Petersilienbutter) Schlosskartoffeln und Selleriemousse	CHF	39.00
Zanderfilet an roter Paprikasauce mit Kartoffelgnocchi und glasiertem Spargel	CHF	41.00
Seeteufelmedaillons auf Noilly-Prat Sauce Bratkartoffeln und Chorizo-Coco Bohnen	CHF	45.00



FLEISCH HAUPTGANG

Maispouardenbrust an roter Thai-Currysauce mit buntem Wokgemüse und Jasminreis	CHF 36.00
Zart geschmorter Rindsbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse	CHF 38.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Röstigalekten	CHF 42.00
Kalbsnierstück, rosa gebraten, an Pilz-Cognac-Rahmsauce mit Tagliatelle und buntem Gemüse	CHF 46.00
Swiss Prime Rindsfilet, am Stück gebraten, mit Portojus, Gratin Dauphinois und buntem Gemüse	CHF 49.00
Kalbsfilet «Rossini» (mit Entenleber, Trüffel und Madeirasauce) mit Kartoffelbällchen und Saisongemüse	CHF 54.00

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Kartoffelgnocchi mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesanspäne	CHF 26.50
Ricotta-Ravioli an Salbeibutter	CHF 27.50
Wokgemüse an roter Thai-Currysauce mit Jasminreis	CHF 29.00

DESSERT

Panna Cotta mit Himbeersauce	CHF 11.00
Tiramisu im Weckgläsli mit Erdbeer-Minzesalat	CHF 12.00
Mousse au Chocolat mit halbgeschlagenem Rahm	CHF 13.00
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanille-Basilikum-Chili-Glace	CHF 14.00
Crema Catalana mit Mango-Zitronengras-Sorbet	CHF 15.00
Fruchtsalat mit exotischen Früchten mit Kokosglace	CHF 15.00



SCHLOSS MENUS

SCHLOSS LAUFEN MENU 1 CHF 58.00

Bunte Blattsalate mit Balsamico-Olivenöl-Dressing und Parmesanspäne	CHF 10.00
Geschmorte Kalbshaxe «Schloss Laufen» mit Polenta und Wurzelgemüse	CHF 38.00
Gebackene Apfelküchlein mit Mostcrème	CHF 12.00

SCHLOSS LAUFEN MENU 2 CHF 54.00

Wyländer Rieslingsuppe	CHF 10.00
Kalbsragout an Paprikarahmsauce mit Butternudeln und frischem Gemüse	CHF 34.00
Crème Caramel	CHF 12.00

SCHLOSS LAUFEN MENU 3 CHF 64.00

Buntes Salatbouquet «Schloss Laufen» mit Rüeblli, Gurken, Mais und Croûtons	CHF 12.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Röstigaletten	CHF 42.00
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	CHF 12.00

SCHLOSS LAUFEN MENU 4 CHF 70.00

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeli an French Dressing	CHF 14.00
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Butternudeln und frischem Gemüse	CHF 46.00
Vanille Glace mit heissen Himbeeren und Rahm	CHF 12.00



SAISONALES ANGEBOT AUF DEM SCHLOSS LAUFEN

FRÜHLINGSMENU

Lauwarmer bunter Spargelsalat aus der Region mit Dachsener Rohschinken		CHF	21.00
Bärlauchsüpli mit Rahmhaube und gerösteten Sonnenblumenkernen		CHF	14.00
Gebratenes Saiblingsfilet auf Rieslingschaum mit jungem Frühlingsgemüse und Risotto	Vorspeise	CHF	29.00
	Hauptgang	CHF	42.00
oder			
Kalbskotelett mit frischen Kräutern, am Stück gebraten, mit neuen Kartoffeln und Spargelgemüse		CHF	46.00
Blätterteigkissen mit Erdbeeren und Kirsch an luftigem Vanillerahm		CHF	15.00
Menu komplett	mit Fisch	CHF	88.00
	mit Fleisch	CHF	92.00

SOMMERMENU

Rindfleisch Carpaccio und Büffel-Mozzarella mit Rucola, Tomaten und Olivenbrot		CHF	24.00
Spargel-Rhabarber Gazpacho mit Basilikum und Rauchlachs-Crostini		CHF	17.00
Jakobsmuscheln auf schwarzem Risotto an Limettenschaum	Vorspeise	CHF	28.00
	Hauptgang	CHF	44.00
oder			
Roastbeef vom Bio-Rind mit Estragon Bernaise, Kartoffelgratin und Sommergemüse		CHF	48.00
Symphonie von der Aprikose Sorbet, Kompott und Strudel		CHF	16.00
Menu komplett	mit Fisch	CHF	97.00
	mit Fleisch	CHF	101.00



HERBSTMENU

Herbstliche Blattsalate mit rosa gebratener Entenbrust, Trauben und Baumnüssen an getrüffeltem Dressing		CHF	22.00
Marronisüpli mit Porto		CHF	14.00
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch an Sauternes-Sauce auf Kürbisrisotto	Vorspeise Hauptgang	CHF CHF	28.00 39.00
oder			
Medaillons vom Rehrücken an Cognac-Pilzrahmsauce mit Spätzli, Apfelrotkraut und Rosenkohl		CHF	48.00
Amarettoparfait mit Rotwein-Zwetschgen		CHF	15.00
Menu komplett	mit Fisch mit Fleisch	CHF CHF	86.00 95.00

WINTERMENU

Hirschbintenfleisch auf Chicorée-Nuss-Orangensalat mit Birnenbrot und Butter		CHF	22.00
Hummerbisque mit Blätterteigstange		CHF	17.00
Kurz gebratener Thunfisch an Passionsfrucht-Paprikasauce mit Wokgemüse und Jasminreis	Vorspeise Hauptgang	CHF CHF	29.00 43.00
oder			
In Bergkräutern gegarter Kalbsrücken an Pinot Noir-Sauce mit Polenta und Rahmwirsing		CHF	44.00
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Mandarinenkompott		CHF	15.00
Menu komplett	mit Fisch mit Fleisch	CHF CHF	93.00 94.00



FESTLICHES MENU 1

CHF 112.00

Mariage von Vitello Tonnato und Thunfisch Tataki mit buntem Salatbouquet	CHF 24.00
Leichte Gorgonzola-Schaumsuppe mit flambierter Birne	CHF 14.00
Kurz gebratener Zander auf Meeresbohnen Risotto und salsa cruda	CHF 22.00
Tagliata vom Rindsfilet mit Caponata Rosmarinkartoffeln und Parmesan	CHF 46.00
Tiramisu, Limettenmousse mit Himbeercoulis Fruchtsalat im Weckgläsli	CHF 14.00

FESTLICHES MENU 2

CHF 132.00

Trilogie vom frischen Lachs mit seinem Tartar, Rauchlachs und mariniertem Lachs	CHF 23.00
Petersilienwurzel-Süpli mit getrüffelter Rahmhaube	CHF 14.00
Tagliatelle mit Hummerragout, Vanille und grünem Spargel	CHF 34.00
Prime Rib Roastbeef mit Zitronen-Thymian-Pfefferkruste auf Ingwer-Karotten und dazu Ofenkartoffel	CHF 52.00
Dreierlei Tiramisu mit Mocca, Himbeeren und Orangen	CHF 16.00



GOURMET MENU

CHF 175.00

Tataki vom Thunfisch auf asiatischem Gemüsesalat mit Wakame und Blue Curaçao Sorbet im Asialöffel	CHF 26.00
Essenz von der Ente mit Frühlingsrolle	CHF 16.00
Halber grillierter Hummer mit Hummerschaum auf Zitronengras-Risotto	CHF 45.00
Filetstück «Rossini» (mit Entenleber, Trüffel und Madeirasauce) mit zweifarbigem Kartoffelstrudel und jungem Gemüse	CHF 56.00
Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig	CHF 18.00
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dekoriert mit Blattgold dazu Calvados-Birnensorbet	CHF 22.00

Aus unseren Menus können Sie auch jedes Einzelgericht wählen und so Ihr ganz persönliches Menu gestalten.

DESSERTBUFFET

CHF 24.00

Ab 30 Personen

Frische Früchte oder Fruchtsalat
Panna Cotta mit Erdbeeren
Mousse au Chocolat
Gebrannte Crème
Tiramisu
Schlagrahm
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Auf Wunsch stellt Ihnen unser Küchenchef Manuel Bucher individuelle Buffets mit saisonalen oder regionalen Ideen zusammen.



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

PREISLISTE MIETE & DIENSTLEISTUNGEN



DIENSTLEISTUNGEN

Umstuhlen während einer laufenden Veranstaltung oder Umstuhlen eines Restaurants von Standard- auf Wunschbestuhlung		CHF	300.00
Menükarte A5 gefaltet weiss Mit eigenem Foto auf der Frontseite	Stück	CHF	(inkl.) 1.00
Menükarte A5 Pergamentpapier mit festem Umschlag und Bändli inkl. einem eigenen Foto oder Logo	Stück	CHF	3.50

MIETE MOBILIAR

Lounge Möbel Rattan (bestehend aus 2er-Sofa, 1 Sessel, 1 Tisch) Einzel	Garnitur	CHF	80.00
LED Stehtische	Stück	CHF	40.00
Roter Teppich für den Aussenbereich (nicht bei feuchtem Wetter) Kurz (2 m x 11 m)		CHF	100.00
Lang (2 m x 25 m)		CHF	250.00

DEKORATION

			Stück
Kerzenleuchter 5-armig für den Tisch inkl. weisse Kerzen / undekoriert		CHF	25.00
Bodenleuchter 10-armig inkl. weisse Kerzen / undekoriert		CHF	65.00
Dekorationsgläschen für Rechaud Kerzen		CHF	2.00
Feuerschalen mit grossen Kerzen (nur Aussenbereich)		CHF	50.00
Stuhlhoussen weiss	ab	CHF	16.00

TECHNIK

Pioneer DJ Pult mit 1 Funkmikrofon und 2 Lautsprechern m. Subwoofer		CHF	450.00
LED Lichtanlage mit Moving Heads (Software-gesteuert)		CHF	350.00
Beamer mit Leinwand			auf Anfrage

DIVERSES

Bewilligung nach 00.00 bis maximal 04.00 Uhr		CHF	250.00
Tellergeld für Hochzeitstorte	pro Person	CHF	2.50
Bar Aufbau/Abbau		CHF	380.00



RAUMKAPAZITÄTEN

Raum	Grösse in m ²	Bankett eckig	Tafel	Bankett rund	Konzert	Empfang stehend
Rheinfall Saal	110	50	–	–	60	70
Bleuler Saal	80	–	44	–	–	60
Castello	120	60	–	60	–	100
Rundturm	25	–	–	15	–	–
Laufen Stube	18	16	14	–	–	20
Innenhof	120	55	–	–	–	80
Rittersaal 1	120	88	2 x 24	56	100	100
Rittersaal 2	120	88	2 x 24	56	100	100
Rittersaal 1+2	240	176	2 x 50	120	200	200
Schloss Stube	20	–	12	–	–	–
Foyer (vor Rittersaal)	100	–	–	–	–	80

UMSATZLIMITS IN UNSEREN RÄUMEN

Raum	365 Tage	Samstage von 1. Mai bis 31. Oktober
Bleuler Saal	CHF 1500.00	
Castello	CHF 3000.00	CHF 5000.00
Rundturm	CHF 1000.00	
Rittersaal 1	CHF 3000.00	CHF 5000.00
Rittersaal 2	CHF 3000.00	CHF 5000.00
Rittersaal 1+2	CHF 5500.00	CHF 9000.00

Falls das Umsatzlimit nicht erreicht wird, wird die Differenz als Raummiete dem Kunden in Rechnung gestellt.