

MARTINSHOF



HOTEL RESTAURANT
ZUCHWIL SOLOTHURN

Vielen Dank...

... für Ihr Interesse bei uns im Martinshof ein Bankett durchzuführen. Auf den folgenden Seiten finden Sie die einzelnen Gerichte, welche Sie nach Herzenslust zusammenstellen können. Selbstverständlich beraten wir Sie gerne darüber, ob die einzelnen Gerichte kombinierbar sind. Darüber hinaus können Sie auch eigene Ideen einbringen, wenn Sie etwas wünschen, was nicht auf diesen Seiten geschrieben steht. Auch beigelegt haben wir Ihnen fix fertige Menüvorschläge, die Sie direkt wählen oder anpassen können.

Sollten Sie Wünsche haben, wie die Dekoration für Ihren Anlass aussehen soll, dann erhalten Sie auch in diesem Bereich Unterstützung. Selbstverständlich können Sie die Dekoration nach Absprache auch uns überlassen.

Wir freuen uns schon jetzt, Sie bei uns empfangen zu dürfen und sichern Ihnen unsere vollste Aufmerksamkeit zu!

Wir wünschen Ihnen nun viel Spass beim Stöbern und Zusammenstellen und stehen Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung. Gerne begrüßen wir Sie zur Menübesprechung im Martinshof.

Ihr Team vom Martinshof und Ihre Gastgeber Familie Reinhard

Auszug Speisekarte La Cucina

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat	CHF	7.00
Gemischter Salat	CHF	8.80
Graved Lax mit Meerrettich, Toast und Butter	CHF	17.80
Crevettencocktail, Toast und Butter	CHF	17.80
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella	CHF	11.80
Nüsslisalat Grossmutter Art (saisonal)	CHF	12.80
Saison Salatbouquet mit gebratenen Rindfleischstreifen und Balsamico	CHF	16.80
Saison Salatbouquet mit verschiedenen Nüssen und Früchten	CHF	13.80

Dressings: Italienische Salatsauce, Französische Salatsauce, Hausdressing oder Saison Salatsauce

Warme Vorspeisen

Gnocchi mit getrockneten Tomaten	CHF	15.80
Safranrisotto mit frischen Pilzen	CHF	15.80
Lachsschnitzel auf Blattspinat mit Pinienkernen, Dillsauce	CHF	22.80

Suppen

Italienische Tomatensuppe mit frischem Basilikum	CHF	8.80
Bouillon mit Griessklößen	CHF	8.80
Solothurner Wysesuppe	CHF	9.80
Crevettensuppe mit gebratener Riesencrevette	CHF	10.80

Saisonsuppe

Frühling: Bärlauchsuppe oder Spargelsuppe	CHF	8.80
Sommer: Gazpacho „Andaluz“ (kalte, spanische Gemüsesuppe)	CHF	8.80
Herbst: Kürbissuppe oder Steinpilzsuppe	CHF	8.80
Winter: Kartoffelsuppe mit Trüffelöl	CHF	8.80

Hauptgänge

Kalbsschnitzel an einer Calvadossauce serviert mit hausgemachten Spätzli und einer Gemüsevielfalt	CHF	36.50
Lammrückenfilet unter einer Kräuterkruste serviert mit Bratkartoffeln und einer Gemüsevielfalt	CHF	39.80
Schweinsfilet an einer Morchelrahmsauce serviert mit Dauphine Kartoffeln und Saisongemüse	CHF	36.80
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	CHF	26.80
Duo vom Schweins- und Rindsfilet mit zweierlei Saucen serviert mit Kartoffelkroketten und einer Gemüsevielfalt	CHF	40.80
Kalbpiccata serviert mit Safranrisotto	CHF	36.50
Schweinsfilet im Speckmantel mit hausgemachten Spätzli und einer Vielfalt Gemüse	CHF	38.80
Rindsfilet am Stück gebraten auf Kräuterjus serviert mit Kartoffelgratin und einem Gemüsebouquet	CHF	42.80
Rindsfiletgulasch „Stroganoff“ serviert mit hausgemachten Spätzli	CHF	40.80
Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeer serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	CHF	36.50
Schweins Cordon-bleu Pommes frites und Gemüse	CHF	30.80
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ serviert mit Nudeln	CHF	33.80
Lachsschnitzel auf Saisongemüse serviert mit Pilav-Reis	CHF	31.80
Eglifilet im Bierteig serviert mit Salzkartoffel und Gemüse	CHF	30.80
Riesencrevetten auf lauwarmem Avocadomousse serviert mit Pilav-Reis	CHF	33.80

Hauptgänge ab 10 Personen

Solothurner Braten (mit Pflaumen gefülltes Schweinsnierstück) serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF	35.80
Schweinsfilet Appenzellerart serviert mit Nudeln und Gemüse	CHF	38.80
Gemischter Braten von der Schweinsschulter und der Kalbsschulter serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse	CHF	32.80
Roastbeef mit Sauce Béarnaise serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF	42.50

Vegetarisch

Safranrisotto mit Cherry-Tomaten und Pilzen	CHF	18.80
Blätterteigpastetli mit einem Gemüseragout	CHF	18.80
Gebackene Champignons mit Tatarsauce	CHF	18.80

Dessert

Zitronensorbet mit Vodka	CHF	9.50
Limonenquarkmousse	CHF	10.50
Duo vom Schoggimousse	CHF	10.50
Hausgemachtes Tiramisu	CHF	10.50
Rötelikirschen mit Vanilleglace	CHF	10.50
Brönnti Crème	CHF	8.50
Dessertteller Martinshof	CHF	12.50
Caramelköpfl	CHF	7.50
Panna Cotta auf einem Erdbeersaucen Spiegel	CHF	9.50
Fruchtsalat mit Glace	CHF	9.50
Saison Dessert	CHF	10.50
Dessertbuffet ab 20 Personen Preis pro Person, je nach Auswahl	ab CHF	14.50

Fondue & Raclette

Käsefondue Martinshof à discrétion als Beilage erhalten Sie Apfel- und Birnenschnitze	CHF	26.50
Fondue Chinoise oder Bourguignonne à discrétion als Beilage erhalten Sie Essiggemüse, Früchte, Reis und Pommes frites	CHF	46.00
Raclette à discrétion serviert mit Essiggemüse und Kartoffeln	CHF	26.50

Spaghetti – Plausch

Der Martinshof Spaghetti – Plausch beinhaltet Spaghettis mit einer Auswahl von vier verschiedenen Saucen	CHF	24.50
---	-----	-------

Menüvorschläge La Cucina

Menü 1	CHF	48.80
Solothurner Wysüpli	CHF	9.80
🍷 🍷 🍷 🍷		
Schweinssteak mit Pilzen Hausgemachte Spätzli Gemüse garnitur	CHF	28.50
🍷 🍷 🍷 🍷		
Mousse au Chocolat serviert mit frischen Früchten	CHF	10.50
Menü 2	CHF	47.80
Kleiner gemischter Salat	CHF	8.80
🍷 🍷 🍷 🍷		
Gespicktes Schweinsnierstück auf Rotweinjus Kartoffelgratin Gemüsevielfalt	CHF	28.50
🍷 🍷 🍷 🍷		
Hausgemachtes Baumnussparfait mit Caramelsauce	CHF	10.50
Menü 3	CHF	49.90
Nüsslisalat Grossmutter Art	CHF	12.80
🍷 🍷 🍷 🍷		
Suure Mocken Kartoffelstock Saisongemüse	CHF	26.70
🍷 🍷 🍷 🍷		
Crêpe mit Beeren und Vanilleglacé	CHF	10.40

Menü 4	CHF 44.10
Grüner Salat	CHF 7.00
🍷🍷🍷🍷	
Saltimbocca vom Pouletbrüstchen Safranrisotto Gemüsevielfalt	CHF 27.30
🍷🍷🍷🍷	
Beerenmousse mit einer Rahmhaube	CHF 9.80
 Menü 5	 CHF 46.50
Gemischter Salat	CHF 8.80
🍷🍷🍷🍷	
Kalbsbraten mit Kräuterjus Hausgemachte Spätzli Gemüsepotpourri	CHF 28.20
🍷🍷🍷🍷	
Frischer Fruchtsalat	CHF 9.50
 Menu 6	 CHF 45.10
Blattsalat mit Nüssen	CHF 7.80
🍷🍷🍷🍷	
Schweinsrahmschnitzel Hausgemachte Nudeln Gemüse	CHF 26.80
🍷🍷🍷🍷	
Sorbetteller präsentiert mit Früchten	CHF 10.50
 Menü 7	 CHF 50.80
Tomatensalat mit Mozzarella	CHF 11.80
🍷🍷🍷🍷	
Schweinssteak mit Kräuter-Käsekruste Kartoffelkroketten Gemüse garnitur	CHF 28.50
🍷🍷🍷🍷	
Hausgemachtes Tiramisu	CHF 10.50

Menü 8	CHF 45.80
Saison Suppe	CHF 8.80
🍷🍷🍷🍷	
Schweinscarrébraten mit Dörrzwetschgen Hausgemachte Spätzli Gemüse garnitur	CHF 27.20
🍷🍷🍷🍷	
Crêpes gefüllt mit in Calvados marinierten Äpfeln	CHF 9.80
 Menü 9	 CHF 45.80
Ruccolasalat mit Tomaten und reifem Parmesan	CHF 8.10
🍷🍷🍷🍷	
Gebratenes Zanderfilet auf Risotto	CHF 27.20
🍷🍷🍷🍷	
Warmes Kirschenkompott mit Vanilleeis	CHF 10.50
 Menü 10	 CHF 69.80
Nüsslisalat Grossmutterart	CHF 12.80
🍷🍷🍷🍷	
Kräuterrahmsuppe	CHF 8.80
🍷🍷🍷🍷	
Rindfiletmedaillons an einer Pommery-Senfsauce serviert mit Nudeln und einer Gemüsevielfalt	CHF 38.40
🍷🍷🍷🍷	
Apfelchüechli mit Vanillesauce	CHF 9.80
 Menü 11	 CHF 63.80
Tomatencrèmesuppe	CHF 8.80
🍷🍷🍷🍷	
Roastbeef mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 42.50
🍷🍷🍷🍷	
Dessertteller Martinshof	CHF 12.50

Menü 12	CHF 71.60
Grüner Salat mit Kernen	CHF 7.80
🍷🍷🍷🍷	
Tomatencrèmesuppe	CHF 8.80
🍷🍷🍷🍷	
Roastbeef mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 42.50
🍷🍷🍷🍷	
Dessertteller Martinshof	CHF 12.50
Menü 13	CHF 79.90
Salatbouquet mit Kernen	CHF 7.80
🍷🍷🍷🍷	
Bouillon mit Sherry	CHF 8.80
🍷🍷🍷🍷	
Gebratenes Lachsschnitzel auf Saisongemüse	CHF 10.00
🍷🍷🍷🍷	
Duo vom Schweins- und Rindsfilet mit zweierlei Saucen serviert mit Kartoffelkroketten und einer Gemüsevielfalt	CHF 40.80
🍷🍷🍷🍷	
Dessertteller Martinshof	CHF 12.50
Menü 14	CHF 71.30
Gebratener Lammrücken mit Kräutern im Strudelteig Salatbouquet mit frischen Waldpilzen	CHF 13.80
🍷🍷🍷🍷	
Broccolicrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen	CHF 10.80
🍷🍷🍷🍷	
Entrecôtestreifen mit Rosa Pfeffer hausgemachte Nudeln Gemüsevielfalt	CHF 36.20
🍷🍷🍷🍷	
Duo vom Schoggimousse reich garniert	CHF 10.50



TEX-MEX RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE CUCARACHA

AUSZUG AUS DER CUCARACHA KARTE (ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN)

ENTREMESES ANTOJITOS

NACHOS SONORA	12.00
KLEINER TELLER MIT ÜBERBACKENEN WEIZENTORTILLAS MIT KIDNEY-BOHNEN, KÄSE, GUACOMOLE UND CRÈME FRAÎCHE	
REICHHALTIGE VORSPEISENPLATTE MIT TEX-MEX-SPEZIALITÄTEN	13.00
NACHOS, STICKY FINGERS, TAQUITOS, QUESADILLAS DE MANGO. RIESENCREVETTEN DAZU GUACAMOLE, ANANAS-SALSA, CHEDDAR-CHEESE-DIP UND HONIGSAUCE	

ENSALADAS

ENSALADA DE CASA	12.50 / 20.90
HAUSSALAT MIT GEGRILTEM RINDFLEISCH UND GEBRATENER ANANAS, DAZU KRÄUTER-KNOBLAUCH-BAGUETTE	
ENSALADA DE FAJITAS	12.50 / 20.90
CUCARACHA'S FAJITAS VON RIND UND POULET AUF BUNTEN BLATTSALATEN DER SAISON MIT UNSEREM HAUSDRESSING. DAZU REICHEN WIR EINE QUESADILLA (MIT ROTEN ZWIEBELN UND KÄSE GEFÜLLTE WEIZENTORTILLA VOM GRILL).	

ESPECIALIDADES DE FAJITAS

CUCARACHA'S FAJITAS WERDEN IN DER HEISSEN GUSSPFANNE ZUBEREITET UND MIT PICO DE GALLO,
GUACAMOLE, BLATTSALAT, GERIEBENEM KÄSE, KIDNEY-BOHNEN UND WEIZENTORTILLAS SERVIERT.

VEGETABLE FAJITA	34.50
MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE	
BEEF FAJITA	34.50
ARGENTINISCHE RINDFLEISCHSTREIFEN	
CHICKEN FAJITA	34.50
ZARTE POULETBRUSTSTREIFEN	
CHICKEN & SHRIMPS FAJITAS	34.50
MIT POULETBRUSTSTREIFEN UND RIESENCREVETTEN	
SHRIMPS FAJITAS	34.50
MIT RIESENCREVETTEN	
BANANA-COCONUT & CHICKEN FAJITAS	34.50
MIT POULETBRUSTSTREIFEN, KOKOSNUSS UND BANANE	

CUCARACHA'S SPECIALS

BURRITO DE CARNE "CALIXTLAHUACA"	29.90
GEBACKENE BURRITO MIT RINDFLEISCH-, BOHNEN- UND KÄSEFÜLLUNG, MIT PICO DE GALLO UND KÄSE ÜBERBACKEN, SERVIERT MIT EINEM SALATBOUQUET	
ENCHILADAS DE POLLO	29.90
DREI GEROLLTE MAISTORTILLAS, GEFÜLLT MIT POULET, KÄSE, ZWIEBELN, ERBSEN, SAUERRAHM UND ENCHILADA-SAUCE, SERVIERT MIT MEXIKANISCHEM REIS, KIDNEY-BOHNEN UND EISBERGSALAT	
CUCARACHA BEEF BURGER 250G	29.00
HAUSEGEMACHTER RINDFLEISCHBURGER MIT TOMATEN, GURKEN, ZWIEBELN UND CALIFORNIA SALSA SERVIERT MIT KNUSPRIGEN SICILIANA POMMES UND COLE SLAW	

DESSERT

KOKOSNUSSGLACÉ AUF ANANAS-CARPACCIO	9.80
ROMPOPE (MEXIKANISCHER EIERLIQUEUR MIT FRÜCHTEN)	12.80
KOKOSNUSSPARFAIT MIT MANGOSAUCE	10.80
GEBRATENE ANANAS MIT SCHWARZEM PFEFFER	9.30
GEBACKENE BANANE MIT VANILLEGLACÉ	10.80
TEQUILLAMOUSSE	9.80
EXOTISCHER FRUCHTSALAT MIT ZITRONENGRAS-SORBET	10.80

MENÜS

MENÜ 1

56.50

REICHHALTIGE VORSPEISENPLATTE MIT TEX-MEXSPEZIALITÄTEN

NACHOS, STICKY FINGERS, TAQUITOS, QUESADILLAS DE MANGO. RIESENCREVETTEN
 DAZU GUACAMOLE, ANANAS-SALSA, CHEDDAR-CHEESE-DIP UND HONIGSAUCE.



FAJITAS À DISCRÉTION

DIE FAJITAS WERDEN IN GUSSPFANNEN ZUBEREITET UND SERVIERT. DAZU ERHÄLT JEDE PERSON
 EINEN TELLER MIT BLATTSALAT, PICO DE GALLO, GUACAMOLE, GERIEBENEN KÄSE UND KIDNEY-
 BOHNEN. SO KANN SICH JEDER SEINE EIGENEN TORTILLAS FÜLLEN.

VEGETABLE FAJITA

MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE

BEEF FAJITA

ARGENTINISCHE RINDFLEISCHSTREIFEN

CHICKEN FAJITA

ZARTE POULETBRUSTSTREIFEN

SHRIMPS FAJITA

MIT RIESENCREVETTEN



ZITRONENSORBET MIT BLUE CURAÇAO

MENÜ 2

CHF 52.50

TAQUITOS

AUGEBAKENE TORTILLA-RÖLLCHEN, GEFÜLLT MIT FEIN GEWÜRZTEM STÜCKEN VON DER
POULETBRUST, DAZU CHEDDAR-CHEESE-DIP

**LOMO EN SALSA DE CACAHUATES**

SCHWEINSFILETMEDAILLONS AUF ERDNUSS-TOMATENSAUCE,
SERVIERT MIT SALAT, GEBRATENEN KARTOFFELN UND KIDNEY-BOHNEN



EXOTISCHER FRUCHTSALAT SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM KOKOSNUSS-GLACÉ
PARFÜMIERT MIT MALIBU

MENÜ 3

CHF 54.50

NACHOS SONORA

KLEINER TELLER MIT ÜBERBACKENEN WEIZENTORTILLAS, MIT KIDNEY-BOHNEN,
KÄSE, GUACAMOLE UND CRÈME FRAÎCHE

**DEGUSTACIONES „CUCARACHA“**

KOMBINATION VON ENCHILADAS, TACO CALIFORNIA UND QUESADILLA

**TEQUILLA- UND MOCCAMOUSSE**

MENÜ 4

CHF 54.00

ENSALADA PEQUEÑA

KLEINER GEMISCHTER SALAT



HUACHINANGO A LA CAJUN

IN EINEM GEWÜRZMANTEL VON CAYENNE, THYMIAN, OREGANO UND KNOBLAUCH GEGRILLTER RED SNAPPER, SERVIERT MIT MEXIKANISCHEM REIS, PIKANTEM GEMÜSE IN SALSA VERDE UND SALATGARNITUR, SEHR WÜRZIG!



HAUSGEMACHTES GRIESSTÖPFCHEN VERFEINERT MIT RUM

MENÜ 5

CHF 35.50

TAQUITOS

AUGEBACKENE TORTILLA-RÖLLCHEN, GEFÜLLT MIT FEIN GEWÜRZTEM STÜCKEN VON DER POULETBRUST, DAZU CHEDDAR-CHEESE-DIP



CHILI CON CARNE

MIT KIDNEY-BOHNEN UND SAFTIGEN STÜCKEN VOM RIND,
GEWÜRZT MIT VERSCHIEDENEN FRISCHEN CHILIS, DAZU SALAT UND MEXIKANISCHEN REIS

Allgemeines

Allergien

Wir beraten Sie gerne und stellen auf Wunsch ein geeignetes Menü zusammen.

Apero

Kommen Sie bei uns vorbei, wir beraten Sie gerne vor Ort.

Getränke / Weine

Unsere Getränkekarte finden Sie im Internet. Natürlich händigen wir ihnen auf Wunsch auch eine aus.

Zapfengeld

Für mitgebrachte Weine berechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 20.00/ 75cl Flasche.

Kaffee / Liköre / Spirituosen und Grappas

Eine riesige Vielfalt steht Ihnen zur Verfügung. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

Torten / Kuchen

Für mitgebrachte Torten, Kuchen und Dessert verrechnen wir für den Service, Geschirr und Reinigung pro Person CHF 5.00.

Bestuhlung

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und beraten Sie vor Ort.

Menüdruck

Festliche Menükarten drucken wir Ihnen, nach Ihren Wünschen aus. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Farbfotos oder Logos auf der Menükarte wünschen.

Hotelzimmer

Hotelzimmer für Ihre Gäste reservieren wir Ihnen gerne. Bitte reservieren Sie frühzeitig. Nach Möglichkeit erhalten Ihre Gäste Spezialkonditionen.

Preise

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.

Geschäftsbedingungen

Wir bitten Sie, bei Buffets und Plattenbestellungen, uns die definitive Personenzahl rechtzeitig, bzw. 3 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Abweichungen von mehr als 10% von dieser Zahl müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.

Unter vereinbarten Leistungen verstehen wir:
Bestätigte Leistung/Menüpreis x Personenzahl

Dekoration

Sollten Sie Wünsche haben, wie die Dekoration für Ihren Anlass aussehen soll, dann erhalten Sie auch in diesem Bereich. Unterstützung. Selbstverständlich können Sie die Dekoration nach Absprache auch uns überlassen.