



Sehr geehrter Gast

Sie planen eine Geburtstagsfeier, eine Hochzeit, ein Geschäftsessen oder einen anderen, speziellen Anlass.

Besonderen Wert legen Sie dabei auf Individualität Ihrer Veranstaltung, jederzeit einen kompetenten Ansprechpartner bei Organisation und Durchführung zu haben sowie eine persönliche Atmosphäre des Hauses?

Unsere Räumlichkeiten unseres Restaurants verleihen Ihrem Fest einen besonderen Rahmen. Ob Sie im kleinen Kreis zusammenkommen oder im ganz großen Stil feiern – wir organisieren jedes Fest für 10 bis 80 Personen ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen.

Gerne überreichen wir Ihnen unsere Menüvorschläge. Sie können das Menu nach Ihrer Wahl selbst zusammenstellen. Die nachfolgenden Vorschläge sind nur ein Ausschnitt aus unserem breiten Angebot und können nach Ihren Wünschen individuell geändert werden. Selbstverständlich sind wir Ihnen bei Fragen, oder speziellen Wünschen gerne behilflich.

Bitte vereinbaren Sie dafür mit uns einen Termin. Auf Wunsch, organisieren wir für Sie: vom Gratulationsstrauss über die Tischdekoration bis zur musikalischen Unterhaltung.

Bezahlung: Wir akzeptieren EC-Direkt, Postcard oder Barzahlung.

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Tomahawk Team

Alle Preise inkl. MwSt



Lokalitäten Restaurant bis 80 Personen, Lounge mit Bar 20 Person, Gartenterrasse bis 80 Personen. Je nach Teilnehmerzahl und Anlass bieten unsere Räumlichkeiten verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten.

Blumenschmuck und Dekorationen aller Art können auf Wunsch zum Selbstkostenpreis für Sie besorgt werden. Weitere Spezialleistungen oder Extraaufwände werden nach Vereinbarung separat verrechnet.

Für Ihren Aperero empfehlen wir Ihnen bei Schönerm Wetter unsere Gartenterrasse, ansonsten ist auch die Bar geeignet.

Alle Bestellungen der Menü-Kompositionen gelten ab mindestens 10 Personen, bei Buffet-Bestellungen ab mindestens 15 Personen.

Um Ihnen einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, Benötigen wir Ihre Bankett-Bestellung mindestens 5 Tage im Voraus. Die genaue Gästezahl ist 24 Stunden vor Beginn Ihres Anlasses uns mitzuteilen. Diese ist für uns verbindlich und wird in Rechnung gestellt!

Wünschen Sie einen Nachservice beim Hauptgang? So kommt pro Menü CHF 2.- dazu.

Unser Menükartendruck steht Ihnen kostenlos zur Verfügung. Der Menütex wird von uns vervielfältigt.

Preisänderungen bleiben vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich netto und inkl. MwSt. Wir gewähren keine Skonti oder Rabatte.

Für mitgebrachte Speisen (Kuchen) verrechnen wir ein Tellerge von Fr. 3.00. Für mitgebrachten Flaschenwein erheben wir ein Zapfenge von Fr. 25.00 pro Flasche. Für eine allfällige Verlängerung ab 00.00 Uhr, erheben wir CHF 160.00 pro angebrochene Stunde.

Folgende Details sollten Sie uns mitteilen: An wen dürfen wir die Rechnung stellen? Bezahlt jeder Teilnehmer selber oder Gesamtrechnung? Sollen Extras direkt einkassiert werden?

Alle Preise inkl. MwSt



- Aperero -

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli, pro Person CHF 1.50

Blätterteiggebäck hausgemacht, pro Person CHF 2.50

Canapés individuell belegt, pro ½ Stück CHF 2.50

Mini-Käseküchlein, pro Stück CHF 2.50

Mini-Schinkengipfeli, pro Stück CHF 2.50

Pouletflügeli, pro Stück CHF 3.00

Rassige Meatballs (3 Stück) CHF 4.50

Satay-Spiessli mit Erdnussdipp, pro Stück CHF 1.50

Gemüsedipp mit verschiedenen Dippsaucen, pro Person CHF 5.50

Früchte-Käse Spiessli, pro Stück CHF 2.50

Pastetli gefüllt mit Frischkäse, pro Stück CHF 1.50

Die folgende Menüvorschläge gelten für Bankette ab 10 Personen. Die Gerichte bilden nur eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten Sie können das Menü ihren Wünschen entsprechend zusammenstellen und gewünschte Änderungen gerne anbringen. Dabei sind wir Ihnen jederzeit behilflich. Zuvor finden Sie auf den folgenden Seiten alle Angaben welche Ihnen bei der Durchführung ihres Bankettes behilflich sein können.

Alle Preise inkl. MwSt



Wir bitten Sie Ihre Menübestellung bis spätestens 5 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.  
Vereinbaren Sie mit uns einen Termin unter 044 500 87 11

- Menuvorschläge -

– Menu 1 –

Grüner Blattsalat

xxxxx

Schweinsrahmschnitzel Butternudeln und Mischgemüse

xxxxx

Frischer Fruchtsalat Mit einer Kugel Aprikosensorbet

CHF 38.50 pro Person \_\_\_\_\_

– Menu 2 –

Bunter Blattsalat nach Art des Hauses Blattsalat mit frisch sautierten Pilzen aus der Region an einer Himbeeressig-Vinaigrette

xxxxx

Schweinsfilet mit Grüner Pfeffersauce Pinienrisotto und Broccoli

xxxxx

Coupe Rebstock Marinierte Trauben und verschiedenen Sorbets

CHF 48.50 pro Person \_\_\_\_\_

– Menu 3 –

Karotten-Ingwer Suppe

xxxxx

Aargauer Braten Schweinsbraten gespickt mit Zwetschgen serviert mit Kartoffelstock und Mischgemüse

xxxxx

Hausgemachtes Caramel Köpfl

CHF 36.50 pro Person

Alle Preise inkl. MwSt



– Menu 4 –

Bunter Blattsalat nach Art des Hauses Blattsalat mit frisch sautierten Pilzen aus der Region an einer Himbeeressig-Vinaigrette

xxxxx

Tomaten Suppe

xxxxx

Rindsschmorbraten Hausmacher Nudeln und Marktgemüse

xxxxx

Schoggi Mousse

CHF 49.50 pro Person \_\_\_\_\_

– Menu 5 –

Gemischter Salat

xxxxx

Pouletbrustt im Speckmantel an Paprika Rahmsauce Trockenreis und Mischgemüse

xxxxx

Coupe Rebstock

CHF 31.50 pro Person \_\_\_\_\_

– Menu 6 –

Süssmaissuppe

xxxxx

Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Bernaise Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel

xxxxx

Heisse Beeren mit Vanilleglace

CHF 47.50 pro Person



– Menu 7 –

Nüsslisalat mit Ei

xxxxx

Kalbscarre Braten aus dem Ofen mit Morchelsauce Butternudeln und Mischgemüse

xxxxx

Gebrannte Cremé nach Grossmutter's Art

CHF 72.50 pro Person \_\_\_\_\_

– Menu 8 –

Blattsalat mit Kalbsmilken

xxxxx

Lachstranche mit Champagnersauce Trockenreis und Blattspinat

xxxxx

Süessmostcremé mit Rahm

CHF 44.50 pro Person \_\_\_\_\_

– Menu 9 –

Hausterrine mit Salat Walddorf

xxxxx

Rindfilet am Stück gebraten an einer Zwetschgensauce Pommes Williams und Mischgemüse

xxxxx

Grand Marnier Parfait mit Orangensalat

CHF 62.50 pro Person -----



– Vegi Menu 10 –

Nüsslisalat mit Ei

xxxxx

Panierter Sellerie Trockenreis und Ratatouille

xxxxx

Marinierte Zwetschgen mit Zimtglace

CHF 34.50 pro Person \_\_\_\_\_

– Menu 11 –

Grüner Salat

xxxxx

Original Zürcher Geschnetzeltes Rösti

xxxxx

Vacherin Torte

CHF 49.50 pro Person \_\_\_\_\_

- Buffet –

Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen ein auf Ihre Gäste abgestimmtes Buffet zusammen. Bitte vereinbaren Sie dafür einen Termin mit uns.



- Salate –

Bunter Blattsalat nach Art des Hauses Blattsalat mit frisch sautierten Pilzen aus der Region an einer Himbeeressig-Vinaigrette CHF 12.50

Cäsar Salat Eisbergsalat mit Speck, Champignons und Brotcroutons an einem Parmesandressing CHF 11.50

Nüsslisalat Mimosa Frischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei CHF 11.50

Grüner Blattsalat Kopfsalat an einer hausgemachten französischen Sauce CHF 7.50

Gemischter Salat Bunt angerichtet mit verschiedenen frischen Salaten CHF 9.50

Salat Caprese mit Tomaten und Mozzarella CHF 11.50

- Suppen –

Karotten-Ingwer Capuccino Suppe von Frühlingskarotten und frischem Ingwer CHF 8.50

Süssmaissuppe Maissuppe mit Chiliessenzen und Sauerrahm verfeinert CHF 8.50

Geflügelcrème Suppe von feinstem Geflügel CHF 8.50

Tomatensuppe Cherrytomatensuppe mit frischem Basilikum CHF 8.50

Bouillon Royal Klare Rindsbouillon mit Eierstich CHF 9.50

Vorspeisen –

Alle Preise inkl. MwSt



Hausterrine mit Salat Waldorf Hausgemachte Terrine je nach Saison (ohne Fisch und Krustentiere)  
serviert mit Selleriesalat CHF 13.50

Crevettencocktail Feinste Crevetten an einer hausgemachten Cocktailsauce serviert mit Toast und  
Butter CHF 13.50

Marktfrische Pilze auf Blätterteigkissen Speziell ausgesuchte Pilze an einer sämigen Rahmsauce  
liebevoll angerichtet auf einem hausgemachten Blätterteigkissen CHF 13.50

Geräucherter Lachs mit Meerrettich serviert mit Toast und Butter CHF 13.50

Melonen mit Rohschinken CHF 13.50

- Fleisch und Geflügel –

Cordon bleu klassisch Das klassische Cordon bleu, mit Schinken und Greyerzerkäse Pommes Frites  
und Marktgemüse Vom Schwein CHF 25.50 Vom Kalb CHF 35.50

Cordon bleu Rebstock Das etwas andere Cordon bleu reich gefüllt mit Pfefferboursin, Rohschinken  
und Peperoncini Pommes Frites und Marktgemüse Vom Schwein CHF 26.50 Vom Kalb CHF 36.50

Rahmschnitzel an einer raffinierten Rahmsauce Butternudeln und Marktgemüse Vom Schwein CHF  
25.50 Vom Kalb CHF 35.50

Riz Casimir Original Schweizer Kalbsgeschnetzelte mit Curry und Früchten serviert im Reisring  
CHF 36.50

Rinds-Filet mit Kräuter-Butter Croquetten und Marktgemüse CHF 35.50

Alle Preise inkl. MwSt



Zürcher Geschnetzeltes Original Kalbfleischgericht, serviert mit Rösti CHF 35.50

Schweins-Filet an grüner Pfeffersauce Nudeln und Marktgemüse CHF 29.50

Lammnierstück mit Kräuter-Butter gratiniert dazu Kartoffelgratin und Kefen CHF 32.50

Poulet-Filet mit Frischkäse im Speckmantel an einer Paprika-Rahmsauce serviert mit Butternudeln und Marktgemüse CHF 26.50

Roastbeef an feiner Sauce Bernaise serviert mit Pommes Duchesse CHF 36.50

- Fisch und Krustentiere –

Gebratene Lachstranche Feinster Alaskalachs an einer cremigen Champagnersauce Reis und Blattspinat CHF 29.50

Gegrillter Red Snapper Zitronenrahmsauce mit Salzkartoffeln und Broccoli CHF 32.50

- Vegetarische Köstlichkeiten –

Auberginen Picata Mit Ei und Käse panierte Auberginen serviert mit Reis und Tomatensauce CHF 19.50

Früchtecurry Frische Früchte an einer leichten Currysauce serviert im Reising CHF 19.50

Panierter Sellerie Serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse CHF 17.50

Gefüllte Zucchini Mit einer fabelhaften Champignonmasse gefüllte Zucchettihälften auf einer Basilikumsauce Hausmachernudeln CHF 23.50

- Urchig und beliebt -

Alle Preise inkl. MwSt



- Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti CHF 18.50
- Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti CHF 18.50
- Aufschnittteller mit Trockenfleisch, Käse, Salami und Schinken CHF 22.50
- Schnipo Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites CHF 23.50
- Heisser Fleischkäse Spiegelei und Pommes Frites CHF 18.50
- Saftiger Bauernschinken serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat CHF 20.50
- Fitnessteller mit Pouletbrust oder Schweinsschnitzel Garniert mit verschiedenen, bunten Salaten CHF 23.50
- Aargauerbraten gefüllt mit Zwetschgen serviert mit Gemüse und Kartoffelstock CHF 26.50

- Nachspeisen -

- Röteli Zabaione Herrliche Schaumcrème mit Röteli heißen Beeren und Glace CHF 10.50
- Schoggimousse Zweierlei Schokoladenmousse ein Zauberhafter Klassiker seit eh und je CHF 9.50
- Passionsfruchtcrème Exotischer Traum aus Passion flambiert mit Orangenliqueur CHF 9.50
- Caramelköppli Hausgemachtes leckeres Dessert aus Grossmutter's Küche CHF 7.50
- Heissi Liebi Warme Beeren mit Vanilleglace und Rahm CHF 9.50
- Apfelstrudel Warm serviert mit Vanillesauce CHF 10.50
- Fruchtsalat Hausgemacht mit verschiedenen Früchten. Mit oder ohne Rahm CHF 9.50
- Grossis Gebrannte Creme CHF 7.50
- Süssmostcreme CHF 7.50
- Grand Marnier Parfait Serviert mit Orangensalat CHF 10.50