

## Ihre Veranstaltung im Neuro Campus Hotel

Feiern Sie Ihren Anlass in modernem und stimmungsvollem Ambiente an wunderschöner Lage am Ufer des Vierwaldstättersees.

Ob als kleine oder grosse Feier, unsere Gastronomie und Eventsäle bieten für Ihren Anlass die passende Atmosphäre.

Wir freuen uns, mit Ihnen Ihr Fest oder Firmenanlass zu planen und zu gestalten, um damit zum perfekten Gelingen Ihres Anlasses beitragen zu dürfen.

### APÉRO HÄPPCHEN

#### Apéro Vitznau

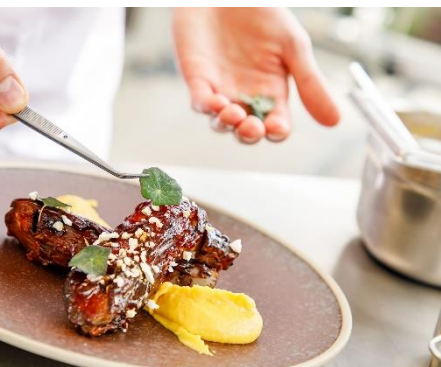
Feinste Charcuterie und edle Käse mit Zwirbelbrot und Bergbutter  
Elsässer Flammobrot mit Schinkenstroh, schwarzem Pfeffer und Crème Fraîche  
Geeiste Melonensuppe  
Tomate-Mozzarella Spiessli  
Handgemachte Schinkengipfeli  
Tramezzini mit Rauchlachscreme, Frischkäse und Estragon

CHF 27.00 pro Person

#### Apéro Rigi

Quiche mit Kartoffeln, Peperoni und Zucchini  
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum  
Handgemachte Schinkengipfeli  
Knusprige Grissini  
Tramezzini mit grilliertem Gemüse, Rucola und Mozzarella di Bufala  
Tartelette mit Tatar vom Schweizer Rind

CHF 25.00 pro Person



## APÉRO À LA CARTE

### Snacks

Feinste Charcuterie und edle Käse mit Zwirbelbrot und Bergbutter	CHF 18.00
Knusprige Grissini (6 Stück pro Einheit)	CHF 5.50
Marinierte Kalamata Oliven (80g)	CHF 4.50
Tomate-Mozzarella Spiessli (2 Stück)	CHF 5.00

### Tramezzini

mit Rauchlachscreme, Frischkäse und Estragon	CHF 5.00
mit grilliertem Gemüse, Rucola und Mozzarella di Bufala	CHF 4.50
mit Thunfischcreme, roten Zwiebeln und Kapern	CHF 5.00

### Elsässer Flammbröt

4 bis 5 Portionen

mit Schinkenstroh, schwarzem Pfeffer und Crème Fraîche	CHF 18.00
mit Lauch, Käse und Schnittlauch	CHF 16.00

### Tartelette

mit geräuchertem Lachs und Meerrettichmousse	CHF 6.00
mit Roastbeef und Sauce Tartar	CHF 6.00
mit Tatar vom Schweizer Rind	CHF 6.00

### Aus dem Ofen

Quiche mit Kartoffeln, Peperoni und Zucchini	CHF 4.50
Quiche mit Spinat, Pinienkernen und Thymian	CHF 4.50
Handgemachte Schinkengipfeli	CHF 3.50
Knusprige Garnele im Pankomantel mit Mangodip	CHF 6.00

### Suppen

Geeiste Melonensuppe	CHF 3.50
Gazpacho Andaluz	CHF 3.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	CHF 3.50
Thai-Currysuppe mit Zitronengras und Ingwer	CHF 4.50

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Häppchen.



## Zauberflöte – Unsere Menu Empfehlung

Sommerlicher Pflücksalat mit frischen Kräutern  
Aceto Balsamico, konfierten Tomaten und Grissini CHF 16.00

\*\*\*

Amalfi-Zitronenravioli  
mit Mascarpone, jungem Spinat und Parmesan CHF 24.00

\*\*\*

Am Knochen gereiftes Rindsfilet  
- am Stück gebraten -  
mit Kartoffel-Thymiangratin,  
Ofenrübli und Barolojus CHF 55.00

\*\*\*

Maracaibo-Schokoladendessert  
mit Himbeere und Knusperkrokant CHF 16.00

3

CHF 100.00 pro Person als 4-Gang Menü  
CHF 82.00 pro Person als 3-Gang Menü ohne Amalfi-  
Zitronenravioli

Zusätzlich bieten wir Ihnen als kleine Erfrischung vor dem  
Hauptgang saisonal verfügbare Sorbets mit unserem  
Hausprosecco an.  
CHF 9.00



## Tanzflora

Burratina mit bunten Tomaten  
Pinienkernvinaigrette, Oliven und Rucola

CHF 20.00

\*\*\*

Prosecco-Schaumsuppe  
und Basilikumöl

CHF 14.00

\*\*\*

Trüffelravioli mit sautierten Pilzen,  
Schnittlauch und Trüffelsauce

CHF 26.00

\*\*\*

Rosa gebratenes Entrecôte vom Argentinischen Rind  
Peperonata, Polentaschnitte und Parmesan

CHF 50.00

\*\*\*

Käse von der Küssnachter Dorfkäserei  
-Mythen Büffel, Küssnachter Riserva und Heumilchgnuss-  
mit Früchtebrot und Weintrauben

CHF 16.00

\*\*\*

Tiramisuschnitte  
mit weissem Kaffeeglace und marinierten Erdbeeren

CHF 16.00

CHF 125.00 pro Person als 6-Gang Menü  
CHF 110.00 pro Person als 5-Gang Menü ohne Käse  
CHF 90.00 pro Person als 4-Gang Menü ohne Ravioli und Käse  
CHF 80.00 pro Person als 3-Gang Menü ohne Suppe, Ravioli und Käse



## Gänsehaut

Mediterraner Gemüsesalat  
mit Büffelmozzarella, Auberginencreme,  
mariniertem Rucola und Basilikumvinaigrette

CHF 20.00

\*\*\*

Parmesan-Schaumsuppe  
mit geröstetem Ciabatta und Olivenöl

CHF 14.00

\*\*\*

Hohrücken vom Schweizer Kalb,  
glasiertes Sommergemüse, knuspriger Kichererbsenschnitte und  
Madeirajus

CHF 50.00

\*\*\*

Passionsfrucht Moelleux mit weisser Schokolade  
Gurken - Passionsfruchtsorbet

CHF 16.00

5

CHF 92.00 pro Person als 4-Gang Menü  
CHF 80.00 pro Person als 3-Gang Menü ohne Suppe

Zusätzlich bieten wir Ihnen als kleine Erfrischung vor dem Hauptgang  
saisonal verfügbare Sorbets mit unserem Hausprosecco an.

CHF 9.00



### «Tischlein Grill Dich»

3-Gang Tavolata Chef's Choice mit einer Auswahl vom Grill  
zum Entdecken und geniessen.

Buchbar ab 8 Personen

CHF 89.00 pro Person

### Dinner Experience

Wissenschaft auf dem Teller! In der Dinner Experience erleben Sie eine spannende, kulinarische Reise und lernen dabei was Gene mit Ihrem persönlichen Genussprofil, Farben mit Schmecken und Geruch mit Geschmack zu tun hat.

Dauer ca. 3 Stunden

Buchbar ab 6 – 18 Personen (mehr Personen nach Rücksprache)

CHF 195.00 pro Person

### Silken Road Menu

Prof. Dr Gasparini, Genologe und Mitarbeiter der LLUI teilt mit uns die Resultate seiner Forschungsarbeit entlang der Seidenstrasse- Warum bevorzugen manche Völker den würzigen Geschmack, während andere den süssen? Oder: Warum bevorzugen Sie fettige und salzige Speisen, während andere leichte und delikate Speisen bevorzugen? Hängt es von den verfügbaren Inhaltsstoffen ab oder von der Wahrnehmungsfähigkeit?

Die Expedition „Marco Polo“ mit Prof. Dr Gasparini auf der Seidenstrasse führt uns zu einigen wichtigen Entdeckungen über die Genetik von Geschmack und Essenspräferenzen.

Lassen Sie sich auf eine spannende Reise mitnehmen.

Dauer ca. 2 – 2 ½ Stunden

Buchbar ab 4 – 18 Personen

CHF 125.00 pro Person für 4 Erlebnisse

Zusätzlich zu unserem Angebot bieten wir Ihnen die Möglichkeit Menus individuell nach Wunsch und Budget anzusprechen.

## Dessertbuffet ab 20 Personen

Schokoladen- Haselnuss Mousse mit Himbeeren	CHF 8.00
Panna Cotta mit Tonka Bohne und Erdbeere	CHF 7.50
Tarte au Citron mit Merengue und Blaubeere	CHF 7.50
Klassisches Tiramisu	CHF 7.50
Glacevariation	CHF 7.50
Saftiger Brownie mit dunkler Schokolade und Chantilly	CHF 7.50
Käse von der Küssnachter Dorfkäserei -Mythen Büffel, Küssnachter Riserva und Heumilchgnuss- mit Früchtebrot und Weintrauben	CHF 16.00

## Mitternachtssnack ab 20 Personen

Hot Dog (auch vegan möglich) mit Ketchup, Senf, Essiggurken und Röstzwiebeln	CHF 12.00
Plättli Rigi (2 bis 3 Personen) Feinste Charcuterie und edle Käse mit Zwirbelbrot und Oliventapenade	CHF 14.00
Bündner Gerstensuppe mit Wurzelgemüse und Bündnerfleisch	CHF 12.00
Chäs Chüechli von der Bäckerei Bertschi in Kloten	CHF 7.50
Hausgemachte Hacktätschli mit Kartoffelsalat	CHF 10.50
Minibaguette mit gekochtem Schinken, Cocktailsauce, Tomaten, Gurken und Salat	CHF 5.50
Minibaguette mit Tilsitter, Sauce Tartar, Tomaten, Gurken und Salat	CHF 5.50
Minibaguette mit Rauchlachs, Rahmmeerrettich, Tomaten, Gurken und Salat	CHF 5.50