

## Menu-Auswahl Bankett

Ab 01.04.2026

Gerne begrüssen und verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste bei uns im St. Martin in Muri.

Wir empfehlen Ihnen unsere Vorschläge für Anlässe ab 10 Personen. Für kleinere Gesellschaften besteht die Möglichkeit zwischen den zwei Tagesmenüs oder dem Hit zu wählen. Gerne nehmen wir Ihre Reservation zwei Wochen vor dem Anlass entgegen.

### Rund um den Anlass

- Auf Wunsch stellen wir Ihnen eine saisonale Dekoration kostenlos zur Verfügung. Individuelle Wünsche erfüllen wir gerne und verrechnen dies je nach Aufwand.
- Ein passendes Blumengesteck von einem Floristen verschönert die Atmosphäre Ihres Anlasses zusätzlich. Gerne organisieren wir Ihnen dies und belasten es Ihnen mit der Schlussrechnung.
- Für Ihren Anlass entwerfen wir eine kostenlose weisse Menu-Karte. Lassen Sie es uns wissen, wenn Sie ein spezielles Motiv oder einen besonderen Text wünschen.
- Technische Hilfsmittel wie Leinwand und Flip-Chart stehen zur Verfügung (Preise nach Absprache).
- Mitgebrachte Patisserie schneiden, portionieren und servieren wir Ihnen gerne gegen eine Verrechnung von CHF 2.50 pro Person.
- Bei Banketten stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten kostenlos zur Verfügung.
- Sollte Ihr Wunsch-Wein nicht auf der Weinkarte stehen, dann lassen Sie es uns wissen und wir bestellen ihn nach Möglichkeit für Sie. Möchten Sie den Wein lieber selbst mitbringen, verrechnen wir Ihnen pro Flasche ein Zapfengeld von CHF 15.00.
- Über allergene Inhaltsstoffe gibt Ihnen Ihre Ansprechperson gerne Auskunft.
- Wir bitten Sie, uns bis drei Tage vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Diese Garantiezahl wird verrechnet.

### Kinder

Da Kinder keine ganzen Portionen essen, sieht die Preisgestaltung anders aus:

- Bis 6 Jahre      Gratis
- Ab 6 Jahren    50% des Preises
- Ab 12 Jahren   75% des Preises
- Ab 14 Jahren   Gesamter Menu-Preis

### Kontaktperson

Laura Nietlispach, Co-Leiterin Hauswirtschaft, 056 675 97 07, [laura.nietlispach@stmartin.ch](mailto:laura.nietlispach@stmartin.ch)

*Preise inklusive Mehrwertsteuer*

### Apero (Stückpreis)

Tomaten-Mozzarella-Spiessli	CHF 3.50
Pfannkuchen-Wraps mit Frischkäse und Salat	CHF 2.50
Grissini mit Landrauchschinken	CHF 3.00
Pommes Chips (100 g)	CHF 2.50
Mini-Schinkengipfel (25 g)	CHF 2.50
Mini Toast Hawaii	CHF 2.50
Apero-Pizzetten assortiert	CHF 2.50
Rösti-Tartelette gefüllt mit Schweizer Bergkäse	CHF 2.50

### Canapé (Stückpreis)

Eier	CHF 5.00
Salami	CHF 5.00
Schinken	CHF 4.50
Spargeln	CHF 4.50
Thon	CHF 4.50

### Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit Dressing und Brot	CHF 6.00
Gemischter Salat mit Dressing und Brot	CHF 7.50
Hauspastete mit Cumberland sauce und Salatbouquet	CHF 17.00
Rauchlachs mit Apfel-Meerrettich-Dip und Toastbrot	CHF 17.00

### Suppen

Bouillon mit Flädli oder Backerbsen	CHF 4.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Brotcroutons	CHF 5.00
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und sautierten Champignons	CHF 7.00

*Preise inklusive Mehrwertsteuer*

## FLEISCH / FISCH

### SCHWEIN

Aargauerbraten an Weissweinsauce CHF 13.00

Rahmschnitzel an Champignons-Rahmsauce CHF 15.00

### POULET

Riz Casimir mit Reis und Fruchtgarnitur CHF 25.00

### RIND

Geschnetzeltes Stroganoff CHF 18.00

### KALB

Kalbsschnitzel an Morchelsauce CHF 43.00

### FISCH

Gebratenes Lachsfiletsteak (NO) an Limetten-Vanillesauce CHF 18.00

## VEGETARISCH

Kichererbsen Casimir mit Reis und Fruchtgarnitur CHF 15.00

Kräuter-Tofu-Schnitzel an Orangen-Hollandaise oder  
Champignons-Sauce CHF 15.00

Sellerie-Piccata mit Tomatenspaghetti und Reibkäse CHF 21.00

## BEILAGEN

Butternudeln CHF 3.00

Hausgemachte Spätzli CHF 5.00

Kartoffelgratin CHF 5.00

## GEMÜSE

Broccoli mit Mandelsplitter	CHF 4.50
Glasierte Karotten	CHF 4.50
Grüne Bohnen	CHF 4.50
Marktgemüse (vier versch. Saisonale Gemüse)	CHF 5.00

## LEIDESSEN

Pastetli mit Erbsen und Karotten	CHF 22.00
Wienerli mit Senf, Kartoffelsalat und Brot	CHF 20.00
Schweins-Piccata mit Tomatenspaghetti und Reibkäse	CHF 21.00

## Nachservice

Die gewählte Stärkebeilage sowie Gemüse & Sauce servieren wir Ihnen selbstverständlich kostenlos. Gerne servieren wir Ihnen auch einen Fleisch-Nachservice für CHF 6.00 - 12.00 pro Person.

## DESSERT

Hausgemachte gebrannte Creme mit Rahmhaube	CHF 3.00
Panna cotta mit Waldbeeren-Kompott	CHF 5.00
Toblerone-Mousse	CHF 6.00
Coupe Romanoff (Saison) mit / ohne Pflaumen-Balsamico	CHF 9.00
Coupe Nesselrode (Saison)	CHF 9.00

*Preise inklusive Mehrwertsteuer*

## GETRÄNKE

### WEIN

Piacere 50 cl CHF 18.00

Féchy 50 cl CHF 16.00

### BIER / MOST

Feldschlösschen 33 cl CHF 5.00

Baarer Bier Hopfenmadli 33 cl CHF 5.00

Baarer Bier alkoholfrei 33 cl CHF 4.50

Appenzeller-Zitronen-Panaché 33 cl CHF 4.50

### WASSER

Knutwiler mit Kohlensäure 150 cl CHF 5.50

Knutwiler ohne Kohlensäure 150 cl CHF 5.50

### SÜSSGETRÄNKE

Orangensaft 100 cl CHF 7.00

Coca Cola 125 cl CHF 7.00

Orangenmost 100 cl CHF 7.00

Rivella rot / blau 100 cl CHF 7.00

### WARME GETRÄNKE

Kaffee / Espresso CHF 4.50

Schale / Cappuccino CHF 4.80

Tee (diverse Sorten) CHF 4.50

Zapfenpreis pro Flasche CHF 5.00

*Preise inklusive Mehrwertsteuer*