

Wir machen Ihren Anlass zu etwas Besonderem.



Durch Kreativität, raffinierte Rezepturen, handwerkliches Können sowie die Liebe zum Detail, entstehen kleine Kostbarkeiten.

Dieser Philosophie tragen wir Sorge und unterstützen Sie mit Rat und Tat bei der Umsetzung Ihres Anlasses.

Restaurant Harfe, Pfeffingerstrasse 10, CH-4147 Aesch

Reservation und Anmeldung unter: 061 756 33 90

Wir freuen uns auf Ihren
Besuch.

Aescher Saal

Sie finden bei uns für verschiedene Anlässe wie....

- Referate
- Schulungen
- Tagungen
- Versammlungen
- Sitzungen
- Familienfeste
- Trauerfeiern

...den gewünschten Ort

Bestuhlungsmöglichkeiten

U-Form / Blocktisch / Festbestuhlung / Bankett / Konzertbestuhlung

Je nach Bestuhlung 80-120 Personen
Steh-Apéro bis 180 Personen

Raummiete

Halber Tag	CHF	200.00
Abend	CHF	200.00
Tag	CHF	300.00

Ab einer Konsumation von mehr als CHF 1000.00 entfällt die Raummiete.

Raumtechnik und Dienstleistungen

(auf Bestellung erhältlich)

Beamer	CHF	40.00
Pinnwand	CHF	15.00
Flipchart, Stifte und Papier	CHF	15.00
Mikrofon mit Lautsprecher-Boxen	CHF	40.00

Gerne bereiten wir den Aeschersaal nach Ihren individuellen Wünschen vor.



Unsere Apéro Klassiker

Mini Käschüechli	pro Stück	CHF	2.00
Mini Spinatchüechli	pro Stück	CHF	2.00
Mini Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.50
Bätterteig Stangen	pro Stück	CHF	1.00
Crissini mit Rohschinken	pro Stück	CHF	2.00
Diverse belegte Brötli	pro Stück	CHF	3.50
Aufschnittplatte	pro Person	CHF	6.50
Käseplatte	pro Person	CHF	6.50
Mini Sandwich (Silserli)	pro Stück	CHF	3.50
Focaccia	pro Stück	CHF	2.00
Speckgugelhopf (12 Stück)		CHF	28.00

Apéro Kreationen

Vegetarisch

Ziegenkäsetöpfchen mit Dörr-Aprikosen Salsa	pro Stück	CHF	3.50
Käsepraline Sticks	pro Stück	CHF	2.50
Gemüsetatar auf Pumpernickel	pro Stück	CHF	2.50
Gemüse-Sticks mit 3 Dipsaucen	pro Person	CHF	5.50
Tomaten Mozzarella Spiess mit Basilikum	pro Stück	CHF	2.50
Mediterranes Gemüsetörtchen	pro Stück	CHF	2.50
Avocado-Gurken Shot	pro Stück	CHF	2.00
Meerrettich Creme Brûlée	pro Stück	CHF	2.00
Frühlingsrolle mit Sojasauce	pro Stück	CHF	2.50
Mini Gemüseterrine	pro Stück	CHF	2.00
Cholera	pro Stück	CHF	2.50
Gefüllte Cherrytomaten (Couscous)	pro Stück	CHF	1.50
Gefüllte Penne (Tomaten, Peccorino) warm	pro Stück	CHF	2.00
Risotto Nero im Töpfli (je nach Saison mit Kürbiswürfel, Schwarzwurzeln, Erbsen, Zucchini etc.)	pro Stück	CHF	2.50

Fisch

Saibling Tatar im Töpfli	pro Stück	CHF	4.00
Mini Rauchlachs Wrap	pro Stück	CHF	3.50
Safranisierte Auberginen-Thon Röllchen	pro Stück	CHF	2.50
Cocktail-Crevetten auf Avocado Fächer	pro Stück	CHF	4.00
Frische Sardellen süss-sauer	pro Stück	CHF	3.00

Mini Pastetchen mit Thunfischmousse	pro Stück	CHF	2.50
Thunfisch Sashimi	pro Stück	CHF	4.50
Lachs Sashimi	pro Stück	CHF	3.50
Riesencrevetten auf Sesam-Zabaione	pro Stück	CHF	4.50
Zandermousse auf Gurkenerbisen	pro Stück	CHF	3.50

Fleisch (kalt)

Rosenkohlsalat mit Parma-Chips	pro Stück	CHF	2.50
Lammfleisch Humus auf Toast	pro Stück	CHF	3.00
Bohnen-Chorizo Salat im Töpfli	pro Stück	CHF	2.50
Entenbruststreifen mit Feigen	pro Stück	CHF	3.50
Roastbeef Roulade auf Knäckebrot	pro Stück	CHF	4.00
Hauspastete	pro Stück	CHF	3.00

Fleisch (warm)

Poulet Polpette (Bällchen) auf Linsen	pro Stück	CHF	2.50
Entrecotewürfel auf Asiengemüse	pro Stück	CHF	3.00
Karamellisierte Schweinsspiesschen	pro Stück	CHF	2.50
Rinds Polpette (Bällchen), Gurkenmousse	pro Stück	CHF	2.50
Mini Quiche Lorraine	pro Stück	CHF	2.50
Pouletbrustroulade mit Limetten	pro Stück	CHF	2.50
Pouletbrustwürfel mit Curry-Zabaione	pro Stück	CHF	2.50

Desserts

Mascarponecreme im Glas	pro Stück	CHF	2.50
Zimt Parfait mit warmen Zwetschgen	pro Stück	CHF	3.00
Creme Brûlée (nach Saison)	pro Stück	CHF	2.50
Toblerone Mousse	pro Stück	CHF	3.00
Schokoladen Mousse (weiss / dunkel)	pro Stück	CHF	3.00
Schokoladentöpfchen mit fruchtigem Kern	pro Stück	CHF	2.50
Mini Muffin (Schoko, Mango, Blueberry)	pro Stück	CHF	2.50
Apfel Dreierlei (Mousse, Sorbet, Tartelette)	pro Stück	CHF	4.50
Exotischer Fruchtsalat	pro Stück	CHF	3.50
Sii (altes Walliser Dessert)	pro Stück	CHF	2.50
Schokoladen Honeymoon	pro Stück	CHF	3.00

Unsere Philosophie

Wir kochen frisch und Arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen. Deshalb achten wir auch beim Einkauf auf ökologisch, biologisch und saisonal produzierte Produkte.

Wir passen unser Angebot Ihren Wünschen an.

Saisonal

Frühling :

Rauchlachs Rose auf Knäckebrot mit Spargel espuma

Vitello Tonato

Spargelsalat auf Frühlingsalat

Spargelravioli an Weisswein Zabaione

Melonenperlen mit Pfefferminz parfümiert

Rettichrondini mit karamellisierten Frühlingszwiebeln

Sommer:

Wassermelonencarpaccio mit Olivenöl und Parmesanhobel

Rauchlachs / Graved Lachs Potpourri

Rindstartar auf Toast

Erdbeeren Risotto

Vesuvtomaten mit Büffel-Mozzarella

Wasserbüffel Carpaccio mit Olivenöl, Rucola und Parmesan

Gefüllte Zucchettiblüten

Erdbeeren Triologie (Mousse, Salat und Sorbet)

Herbst:

Glasierte Marroni mit Kürbischutney

Mini Rehpastete

Balsamico Feigen mit Traubenmousse

Quittengelee mit Granatapfel Salsa

Konfierte Hirschwürfeli auf Waldpilzen

Wildschwein Carpaccio mit Gin mariniert

Pistazienmousse

Winter:

Lachswürfel mit Makadamia-Nusskruste

Entenbrust auf Orangen-Kartoffelstock

Topinambur Chips mit Käsedip

Berner Plättli

Siedfleisch Variation

Deklarationen

Fleisch: Geflügel CH/F, Rind, Schwein, Kalb CH

Krustentiere: VN aus nachhaltiger Zucht

Fisch: Thunfisch TH

Menus

Melone mit Rohschinken und Brötli	CHF	22.00
Rauchfischteller garniert (Rauchlachs, Rauchforelle, Pfeffermakrele)	CHF	26.00
Brüel Teller garniert (Bündner Fleisch, Rohschinken, Bauernspeck, Salami)	CHF	26.00
Hauspastete (Kalbfleischpastete, Selleriesalat, Cumberland Sauce)	CHF	20.00
Heisser Beinschinken oder Fleischkäse Kartoffelsalat	CHF	22.00
Schweinsrahmschnitzel Butternudeln, Saison Gemüse	CHF	26.00
Paniertes Schweinsschnitzel Pommesfrites, Marktgemüse	CHF	25.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti, Marktgemüse	CHF	35.00
Rindschmorbraten Kartoffelstock, Saison Gemüse	CHF	28.00

Haben Sie einen speziellen Wunsch oder einen aussergewöhnlichen Anlass? Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.