

MENU VORSCHLÄGE



Herzlichen Dank,
dass Sie im Hecht Ihre Veranstaltung in Betracht ziehen.

Unsere Auswahl an Bankettmenüs ist
Einheitlich ab 30 Personen und auf Vorbestellung erhältlich

Bankette unter 30 Personen siehe Seite 3 in diesen Menu Vorschlägen

RESTAURANT HECHT

VOM 05.11.2026

HAUPTSTRASSE 2

8919 ROTTENSCHWIL

056 634 11 06

INFO@HECHT-ROTTENSCHWIL.CH

WWW.HECHT-ROTTENSCHWIL.CH

Restaurant geöffnet:

Mittwoch– Freitag 8.30 - 17.00 Uhr

Samstag/ Sonntag 9.30 -17.00 Uhr

Montag / Dienstag geschlossen

Mittwoch- Samstag abends Bankette ab 30 Personen auf Anfrage

Räumlichkeiten für Bankett:

Saal

Für Bankette bis ca.70 Personen

Horben-Saal

Für Bankette bis ca.50 Personen

Bar

Für Bankette bis 18 Personen

Fischerstübli

Für Bankette bis 18 Personen an 2 Tischen

Gut zu wissen – Informationen für Ihren Anlass

Menüauswahl & Vorbestellung

Unsere Bankettmenüs aus diesen Vorschlägen sind ab 30 Personen erhältlich.

Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menübestellung **mindestens 10 Werktage vor dem Anlass** mitzuteilen.

Die Menüs werden einheitlich für die gesamte Gesellschaft zubereitet. Dies gilt auch für die Wahl der Vorspeise (Suppe oder Salat). Eine vegetarische Alternative ist selbstverständlich möglich und kann separat vorbestellt werden.

Bankette am Abend

Für Abendveranstaltungen öffnen wir unser Restaurant exklusiv für Ihren Anlass. Aus diesem Grund gilt eine **Mindestverrechnung von 30 Personen**.

Sollte die definitive Gästezahl unter 30 Personen liegen, werden dennoch 30 Menüs zum vereinbarten Menüpreis verrechnet

Bankette über Mittag

Bei grösseren Gesellschaften bitten wir Sie, die Essenszeit nach Möglichkeit ab 13.00 Uhr einzuplanen.

Tischgedeck

Unser Standardgedeck besteht aus einem Papier-Tischset mit unserem Logo.

Auf Wunsch decken wir Ihre Tische gerne klassisch mit weissen Tischdecken ein.

Aufpreis: CHF 5.00 pro Person

Personenzahl & Annullationen

Bitte teilen Sie uns die definitive Gästezahl spätestens 24 Stunden vor Ihrem Anlass mit.

Für nicht rechtzeitig abgemeldete Gäste verrechnen wir 50 % des vereinbarten Menüpreises.

Selbst mitgebrachte Kuchen & Torten

Gerne dürfen Sie Ihren eigenen Kuchen oder Ihre Torte mitbringen. Für das Bereitstellen des Geschirrs sowie den Service verrechnen wir eine **Gedektpauschale von CHF 3.50 pro Person**.

Weine

Gerne zeigen wir Ihnen unsere aktuelle Weinkarte.

Möchten Sie Ihren eigenen Lieblingswein mitbringen? Kein Problem! Wir verrechnen ein Zapfgeld von **CHF 30.00 pro mitgebrachte Flasche**.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Herkunftsdeklaration...

Poulet / CH, Rind /CH/ URY, Schwein /CH, Kalb /CH, Fisch /EST/RUS/NOR, Brot /CH

Bankette bis 20 Personen

Für kleinere Gesellschaften bieten wir Ihnen eine Auswahl aus unserer aktuellen Tageskarte an. Die nachfolgende Speisekarte dient als Beispiel. Die zum Zeitpunkt Ihres Anlasses gültige Karte senden wir Ihnen ca. 2 Wochen vor Ihrer Reservation per E-Mail zu.

Wir freuen uns, wenn Sie uns Ihre Menüauswahl nach Möglichkeit **eine Woche im Voraus** mitteilen. Eine spontane Auswahl vor Ort ist ebenfalls möglich.

Bankette von 20 bis 30 Personen

Für Gesellschaften dieser Grösse bieten wir unsere kleine Weltreise mit einer Auswahl unserer beliebten Klassiker an.

Die entsprechende Speisekarte erhalten Sie ebenfalls ca. 2 Wochen vor Ihrer Reservation per E-Mail.

Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten können, bitten wir Sie, uns die **gewählten Gerichte inklusive der jeweiligen Anzahl spätestens eine Woche im Voraus** mitzuteilen.



Sunntig im Hecht



es hed solangs hed

Menü Fleisch

CHF 39.50
Nur Hauptgang 29.50

Gemischter Salat,
alles chrüz & quer vermisch

Tagessuppe

Aargauer Braten
mit Kartoffelgratin
und Blumenkohl

Menü Fisch

CHF 43.50
Nur Hauptgang 33.50

Gemischter Salat,
alles chrüz & quer vermisch

Tagessuppe

Zander gebraten
an Kräuterrahmsauce
dazu Salzkartoffeln und Spinat

Menü Vegeri

CHF 36.50
Nur Hauptgang 26.50

Gemischter Salat,
alles chrüz & quer vermisch

Tagessuppe

Panierter Tomme-Käse
mit Weissweinsorotto
und Broccoli

Kleine Weltreise

MIT UNSEREN KLASSIKERN

Zum Start

Gemischter Salat	11.80
alles chrüz & quer vermisch	Klein 8.50
Ungarische Langos	8.50
In Fladenform frittierte Hefeteig/Knoblauchcreme/Käse/ Rucola/ mit/ohne Chorizo	
Tex-Mex Nachos/ VEGI	14.50
Nacho/Gemüsewürfel /Jalapenos /Sauerrahm mit Käse überbacken /	
Koreanischer Blumenkohl / VEGI	14.50
Frittierter Blumenkohl im Tempurategel	

Unsere Klassiker

Fish and Chips (Fischknusperli)	32.50
Zanderfiletstreifen im Haus-Biersteig/Pommes /Kräuter-Mayo-Sauce	Klein 29.00
Schwein Cordon-Bleu wartzeit mindesten 20 min	33.50
Gefüllt mit Schinken/Greyerzer-Käse dazu Pommes /Haus-BBQ Sauce	
Cordon-Bleu mit Zwiebel-Topping plus	7.50
Ein Belag aus Zwiebeln, Knoblauch, Rohschinken, Champignons	
Kanada Fritten chrüz & quer	27.50
Pommes Frites getoppt mit Pulled Pork Chilenische Tomaten-Zwiebel-Salsa	Klein 24.00
und Räucherkäsesauce/ Vegi Variante mit Pulled Jackfruit	
Jamaikanischer Jerk-Chicken-Spiess	31.00
pikant mariniertes Pouletschenkelsteak im Rauch gegart	
als Fitness mit chrüz & quer gemischtem Salat und wenig Pommes	
Chinesisches Orangen- Chicken	33.50
Gebackene Pouletbruststücke, Sauce aus Orangensaft/Sojasaucen / Ingwer/ Chilis/ Basmati-Reis	
VEGI Variante mit Tofu	

8.50

SUPPE
VOM TAG

*Nicht ganz so hungrig?
Viele Menü-Hauptgänge
gibt's auch etwas kleiner ...
minus CHF 3.00.*



Herkunftsdeklaration: Poulet /CH/ Rind /CH/ Schwein /CH_ /Kalb/ CH_Zander_ /EST/ Rind/ Lachs/ NOR_, Brot/ EU

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiterinnen gerne auf Anfrage. Alle Preise in CHF inkl. MWST, Kreuzfahrten werden skizziert...

APERÖ...MIT DEN FINGERN

ZUM KNABBERN

Erdnüsse, Chips & Salzstängeli	2.00
	pro Person

KALT

Mini-Sandwiches Schinken /Salami/ Käse	2.50
ca. 3 x 3 cm	pro Stück
Tapas-Brettli	16.50
Oliven Sbrinz spanische Salami Aioli Brot	für 2 Personen · pro Brettli

WARM

Ungarische Mini-Langos	4.80
frittierter Hefeteig leichte Knoblauchcreme Käse Chorizo Rucola	pro Stück
auch als Vegi ohne Chorizo erhältlich	
Deutsche Currywurst im Gläsli	3.80
ca. 4 Rädli ·	pro Gläsli
Fischknusperli im Gläsli	4.80
1 Zander-Knusperli Kräuter-Mayo ·	pro Gläsli
Gemüse-Sticks im Gläsli	3.80
Kräuter-Mayo VEGI ·	pro Gläsli
Koreanischer Blumenkohl im Gläsli	3.80
frittierter Blumenkohl im Tempurateig Gochujang-Sauce VEGI ·	pro Gläsli
Chäs-Chüechli oder/und Spinat-Chüechli	5.80
geviertelt ·	pro Stück

FLÜSSIGES... SUPPEN

Tomatencremesuppe	9.00
Waldpilzcremesuppe	10.00
Currysuppe	9.00
Weissweinsuppe	9.00
Kräuter-Cremesuppe	9.00
Rüeblicremesuppe mit Ingwer	9.00
Spargel- oder Kürbissuppe nach Saison	9.00
Bouillon mit Flädli	9.00

VORSPESIEN.....

Chrüz & quer gemischter Salat gemischter Salat alles chrüz & quer vermischt	9.50
Bunter Blattsalat	9.50
Blattsalat mit gebratenem Speck und Brotcroutons	12.50
Zander Knusperli im Haus-Bierteig mit chrüz & quer gemischtem Salat und Kräuter-Mayo-Sauce	16.50
Ungarische Langos In Fladenform frittierter Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Reibkäse, Chorizo und Rucola auch als Vegi ohne Chorizo erhältlich	8.50
Tex-Mex Nachos VEGI Nachos mit Gemüsewürfeli, Jalapeños und Sauerrahm, mit Käse überbacken	14.50

HAUPTSPEISEN... VON DER WEIDE

Schweins-Cordon-Bleu	33.50
Pommes Frites Gemüse garnitur Haus BBQ-Sauce oder als Fitness mit chrüz & quer Salat Pommes in die Mitte (Panierter Tomme-Käse als passende Vegi Variante mit gleichen Beilagen)	
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art	27.50
Champignonrahmsauce hausgemachte Spätzli Mischgemüse (Pilz-Rahm-Ragout als passende Vegi Variante mit gleichen Beilagen)	
Schweinsgeschnetzeltes Jäger Art	27.50
Speck & Champignons Teigwaren Mischgemüse (Pilz-Rahm-Ragout als passende Vegi Variante mit gleichen Beilagen)	
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce	28.50
Nudeln Gemüse garnitur (Pilz-Rahm-Ragout als passende Vegi Variante mit gleichen Beilagen)	
Aargauer Zwetschgenbraten	29.50
Schweinshals Thymianjus Kartoffelgratin Gemüse garnitur (Panierter Tomme-Käse als passende Vegi Variante mit gleichen Beilagen)	
Ofenfleischkäse an Rosmarinjus	25.50
Kartoffelgratin Gemüse garnitur (Panierter Tomme-Käse als passende Vegi Variante mit gleichen Beilagen)	
Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat	26.50
(Panierter Tomme-Käse als passende Vegi Variante mit gleichen Beilagen)	
Bauernschinken mit Kartoffelsalat	28.80
(Panierter Tomme-Käse als passende Vegi Variante mit gleichen Beilagen)	
Kanada Fritten chrüz & quer	27.50
Pommes Frites getoppt mit Pulled Pork Tomaten-Zwiebel-Salsa Räucherkäsesauce (mit Pulled Jackfruit als passende Vegi Variante mit gleichen Beilagen)	
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	26.50
(Käsespätzli als passende Vegi Variante)	
Schweinsfilet-Medaillons an Morchelrahmsauce	39.50
Kartoffel-Kroketten Gemüse garnitur (Pilz-Rahm-Ragout als passende Vegi Variante mit gleichen Beilagen)	

Kalbsschulterbraten an Kalbsjus	36.00
hausgemachte Spätzli Gemüse garnitur (Pilz-Rahm-Ragout als passende Vegi Variante mit gleichen Beilagen)	
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce	38.50
Nudeln Gemüse garnitur (Pilz-Rahm-Ragout als passende Vegi Variante mit gleichen Beilagen)	
Rindsfilet-Gulasch Stroganoff	48.50
serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm (Gemüse-Stroganoff als passende Vegi Variante mit gleichen Beilagen)	
Roastbeef «Rosa gebraten»	41.50
mit Kräuter-Hollandaise, Kartoffel Kroketten und Gemüse garniture (Panierter Tomme-Käse als passende Vegi Variante mit gleichen Beilagen)	
Rindsschmorbraten	34.00
dazu Kartoffelkroketten und Gemüse garniture (Panierter Tomme-Käse als passende Vegi Variante mit gleichen Beilagen)	

HAUPTSPEISEN... VOM HÜHNCHEN

Chinesisches Orangen-Chicken	33.50
gebackene Pouletbruststücke Orangensauce Basmati-Reis (Orangen-Tofu als passende Vegi Variante mit gleichen Beilagen)	
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce	29.50
Basmati-Reis (Früchte-Curry als passende Vegi Variante mit gleichen Beilagen)	
Poulet-Stroganoff	30.50
hausgemachte Spätzli (Gemüse-Stroganoff als passende Vegi Variante mit gleichen Beilagen)	
Jamaikanischer Jerk-Chicken-Spiess	31.00
pikant mariniertes Pouletschenkelsteak im Rauch gegart als Fitness mit chrüz & quer gemischtem Salat und Pommes in die Mitte (Panierter Tomme-Käse als passende Vegi Variante mit gleichen Beilagen)	

HAUPTSPEISEN... AUS DEM WASSER...

Fish & Chips	32.50
Zander im Bierteig Pommes Frites Kräuter-Mayo oder mit chrüz & quer gemischtem Salat Pommes Frites in die Mitte	
Gebratenes Zanderfilet	34.50
Kräuterrahmsauce Salzkartoffeln Blattspinat	
Gebratenes Zanderfilet an Safransauce	34.50
Trockenreis Broccoli	

HAUPTSPEISEN VEGI... AUS DEM GARTEN ODER SO...

Chinesisches Orangen-Tofu	33.50
knuspriger Tofu Orangensauce Basmati-Reis	
Käse-Spätzli	24.00
hausgemachte Spätzli Käse Knusperzwiebeln Apfelmus	
Pilz-Rahm-Ragout	27.50
hausgemachte Spätzli Gemüse garnitur	
Kanada Fritten chrüz & quer VEGi	27.50
Pommes Frites Jackfruit Tomaten-Zwiebel-Salsa Räucherkäsesauce	
Panierter Tomme-Käse	27.50
Als Fitness mit chrüz & quer gemischtem Salat und wenig Pommes	

Für unsere kleinen Gäste....

Goldfisch	13.50
Fisch im Bierteig Pommes Frites Mayo	
Winnie Pooh	9.50
süsse Pfannkuchen Nutella Banane	
Heidi	10.50
hausgemachte Spätzli Käse Apfelmus	
Tweety	12.50
Chicken Nuggets Pommes Frites	
Tinti	10.50
Panierte Cervelat mit Pommes Frites und Ketchup	

Buffet chrüz und Quer ab 30 Personen

CHF 65.00 pro Person

Suppe eine Suppe nach Wahl | zum Selberschöpfen

Salat chrüz & quer eine Salatschüssel mit chrüz & quer gemischtem Salat... zum Selberschöpfen

Hauptgang eine Auswahl aus Fleisch, Fisch & Vegi mit passenden Beilagen & Gemüse

Dessert chrüz & quer... wird am Tisch serviert

Joghurtcreme mit Beerensauce | Mango-Passionsfrucht-Sorbet | südafrikanischer Malva Pudding
auf dem Brettli serviert

SÜSS.....SPEISEN... MITTLERE BANKET PORTIONEN

Coupe Dänemark/Hot Berry		9.50
Vanille Glace mit Rahm dazu Schoggisauce und heisse Waldbeeren Beides zur Auswahl		
Coupe Banoffee		9.50
Dulce de Leche (Eingekochte Kondensmilch) auf Guetzli, Bananen, Vanille Glace und Schlagrahm		
Südafrikanischer Malva Pudding		11.80
Er ist nicht wirklich wie ein Pudding, sondern ein lauwarmer, sehr feuchter Caramel- Artiger Kuchen dazu Vanille-Sauce und Rahm		
Joghurtcreme mit Beerensauce		10.50
Chriesisuppe mit Fior di Latte Glace		10.50
warme Rotweinkirschen mit Rahmglace		
Ostdeutscher Schwedeneisbecher		9.50
Vanilleglace mit Apfelmues, Eierlikör und Rahm		
Banana-Coupe		9.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce und Bananenrädli		
Caipirinha Sorbet		9.50
Erfrischendes Zitronensorbet mit Cachaça		
Passionsfrucht-Mangosorbet mit Malibu		9.50
Coupe Baileys		9.50
Vanille und Kaffee-Rahmglace mit Baileys und Rahm		
Hausgemachte gebrannte Creme		9.50
Ice Kaffi		9.50
Freiämter Magenbrot		6.50
Schüsseli Magenbrot (8 Stk.) zum dri langä		
Dessert chrüz & quer		14.50
Luftige Joghurtcreme an Beerensauce/ Mango-Passionsfrucht-Sorbet und Südafrikanischer Malva Pudding alles auf einem Brettli		

WAS WIR ZUR VORBEREITUNG IHRES BANKETTES WISSEN MÜSSEN:		
NAME:	VORNAME:	FIRMA:
STRASSE:	PLZ:	WOHNORT:
TEL.:	E-MAIL:	DATUM:
ANLASS:		WOCHENTAG:
ANKUNFT:	ESSENSZEIT:	ABFAHRT:
ANZAHL ERWACHSENE:	ANZAHL KINDER:	HAUPTPERSON:
WELCHER SAAL	BESTUHLUNG/ GEDECK:	
APERITIF JA ☐ NEIN ☐	GETRÄNKE: ETWAS DAZU:	
MENU NR. : ODER ZUSAMMENGESTELLTE GERICHTE: VORSPEISEN HAUPTSPEISE DESSERT PREIS:		
WEISSWEIN:	ROTWEIN:	
KAFFEE: JA ☐ NEIN ☐	LIKÖR/ZUSATZ: JA ☐ NEIN ☐	
ZUSATZ INFO: VERLÄNGERUNG BIS:		
BEZAHLUNG BAR/KARTE/ RECHNUNG AN:		
DATUM:	UNTERSCHRIFT:	