Bankett- und Menüvorschläge

für Anlässe und Feiern ab 8 Personen

Herzlich willkommen zu Ihrem besonderen Anlass

Schön, dass Sie Ihren Anlass in einem unserer Häuser feiern möchten. Mit viel Leidenschaft, Herzlichkeit und Liebe zum Detail schaffen wir den passenden Rahmen für unvergessliche Momente mit Ihren Gästen.

Unsere Küchencrew verwöhnt Sie mit frisch zubereiteten Köstlichkeiten aus hochwertigen Zutaten, während unser Serviceteam dafür sorgt, dass Sie sich rundum wohlfühlen und Ihren Anlass in vollen Zügen geniessen können.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl unserer kulinarischen Angebote. Gerne gestalten wir gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Menü oder einen passenden Apéro, ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Ob Familienfeier, Geburtstag, Jubiläum oder Firmenanlass – unsere stilvollen Räumlichkeiten und einladenden Aussenbereiche bieten den idealen Rahmen für Gesellschaften von 8 bis 100 Personen.

Wir freuen uns darauf, Sie persönlich kennenzulernen, Sie kompetent zu beraten und Ihren Anlass mit Ihnen gemeinsam zu einem besonderen Erlebnis zu machen. Lassen Sie uns Ihre Gäste verwöhnen und wertvolle Erinnerungen schaffen. ✨

cura unita glarus

Daniel Kummer
Ressortleiter Hotellerie

Essen ist ein Bedürfnis - Geniessen ist eine Kunst!

François La Rochefoucauld, (1613 - 1680) Französischer Adliger

cura unita glarus

Vorspeisen

Salate

Bunter Blattsalat mit Kürbiskernen und Croûtons	Fr.	5.50
Gemischter Salat mit Knoblauchbrot	Fr.	7.00
Randencarpaccio mit Rucolasalat und Parmesan	Fr.	7.00

Suppen

Tagessuppe	Fr.	4.50
Bouillon mit Flädli	Fr.	5.50
Karottensuppe mit Ingwer	Fr.	6.00
Gazpacho Andaluz	Fr.	7.00

Kalte Vorspeisen

Gemüse-Quark-Brotaufstrich auf einem Linsensalatbett	Fr.	8.50
Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch auf einem Rucolabett	Fr.	7.00

Warme Vorspeisen

Gnocchi an einer Tomaten-Basilikum-Rahmsauce und Reibkäse	Fr.	10.00
Gebratenes Lammrack-Stück mit Rosmarinjus, serviert mit Weisswein-Risotto und Karottenstroh	Fr.	15.00

cura unita glarus

Hauptgerichte

Schwein

Saltimbocca mit Marsalajus Weisswein-Risotto und überbackene Kräutertomate	Fr.	29.50
Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel mit Calvadossauce, Bratkartoffeln und glasierten Karotten	Fr.	32.50
Cordon-bleu mit Schinken und Bergkäse gefüllt, Pommes frites und Mischgemüse	Fr.	24.00

Kalb

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti und Vichykarotten	Fr.	23.00
Kalbsleberli mit Birnen und Balsamicosauce Lyonerkartoffeln und Speckbohnen	Fr.	24.50
Kalbssteak mit Steinpilzsauce Nudeln und Gemüsebouquet	Fr.	32.50

Rind

Siedfleisch mit Meerrettichschaum Salzkartoffeln und Peperonata	Fr.	24.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Nudeln und gebratenen Zucchetti	Fr.	30.00
Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce béarnaise Bratkartoffeln und Bohnenbündchen	Fr.	38.50

Geflügel

Pouletgeschnetzeltes "Casimir" mit Früchtespiessli und Trockenreis	Fr.	20.50
Pouletbrust im Rohschinkenmantel, gegart in Senfrahmsauce, serviert mit Nudeln und Bohnenbündchen	Fr.	24.50

cura unita glarus

Fisch

Pochiertes Forellenfilet Zuger Art serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr.	22.50
Fischknusperli im Backteig mit Salzkartoffeln, Brokkoli und Tartarsauce	Fr.	24.50

Vegetarisch

Gemüse-Risotto mit gegrilltem Gemüse und Parmesan	Fr.	18.00
Tofu-Piccata mit Tomatensauce, Spaghetti und gebackenen Auberginen	Fr.	18.00
Paniertes Quorn-Schnitzel mit Pommes frites und Mischgemüse	Fr.	18.00

Glarner Gerichte

Kalberwurst mit weisser Zwiebelsauce Kartoffelstock und lauwarmen Zwetschgen	Fr.	22.00
Glarner Netzbraten mit Kartoffelstock und glasierten Karotten	Fr.	17.00
Zigerhörnli mit Käse überbacken, Röstzwiebeln und Apfelmus	Fr.	16.00

Fleischdeklaration

Rindfleisch: Schweiz / Brasilien
Kalbfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz
Lammfleisch: Schweiz / NZL / Australien
Trutenfleisch: Schweiz / EU
Pouletfleisch: Schweiz
Kaninchen: Schweiz
Fisch: Schweiz / EU / Norwegen / Vietnam

RLHO 13.10.2026

cura unita glarus

Desserts

Warmer Schokoladenbrownie mit Vanilleglace und Rahm	Fr.	9.00
Crema catalana mit Orangenzesten	Fr.	7.50
Zweierlei Schokoladenmousse mit Früchten garniert	Fr.	8.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	7.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	Fr.	9.00
Caramelköpfli mit Rahm und Früchtegarnitur	Fr.	6.50

Menüvorschläge

Menü 1 - „Öppis Urchigs“

Gemischter Salat mit Knoblauchbrot

******

Bouillon mit Flädli

******

Schweins-Cordon-bleu mit Schinken und Bergkäse gefüllt
Pommes Frites und Mischgemüse

******

Caramelköpfli mit Schlagrahm und Früchtegarnitur Fr. 40.50

Menü 2 - „Traditionell und Modern“

Farbiger Tomatensalat mit Basilikum

******

Karottensuppe mit Ingwer

******

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Mischgemüse

******

Zweierlei Schokoladenmousse mit Früchten garniert Fr. 40.00

Menü 3 - „Januarloch“

Bunter Blattsalat mit Kürbiskernen und Croûtons

******

Glarner Netzbraten mit Kartoffelstock und glasierten Karotten

******

Caramelköpfli mit Rahm und Früchtegarnitur Fr. 27.50

cura unita glarus

Menü 4 - „Früsch usem Beet“

Bunter Blattsalat mit Kürbiskernen und Croûtons

******

Gnocchi an einer Tomaten-Basilikum-Rahmsauce
und Reibkäse

******

Paniertes Quorn-Schnitzel mit Pommes frites
und Mischgemüse

******

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm Fr. 40.50

Menü 5 - „Gnüüssermenü“

Randen-Carpaccio mit Rucola-Salat und Parmesan

******

Karottensuppe mit Ingwer

******

Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeerschaum auf Blätterteigkissen

******

Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce béarnaise
Bratkartoffeln und Bohnenbündchen

******

Warmer Schokoladenbrownie mit Vanilleglace und Rahm Fr. 71.50

Menü 6 - „Meeresbriise“

Melonenkaltschale

******

Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch
auf einem Rucolabeet

******

Pochiertes Forellenfilet Zugerart,
serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat

******

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm Fr. 41.50

cura unita glarus

Apéro

Getränke

Früchtebowle ohne Alkohol	Liter	Fr.	22.00
Früchtebowle mit Alkohol (Prosecco)	Liter	Fr.	46.00
Blanc Cassis – Weisswein mit Cassislikör	Liter	Fr.	37.00

Apérogebäck und Häppchen

Blätterteiggebäck gemischt	100 g	Fr.	9.50
Chäschüechli, Schinkengipfeli, Minipizza	pro Stk.	Fr.	2.50
Kleine Flammküchlein	pro Stk.	Fr.	2.50
Knoblauchbrot, 30 cm lang	pro Stk.	Fr.	16.00
Gemüsestangenbecher mit verschiedenen Dips	pro Stk.	Fr.	5.50
Apéro-Oliven und Grissini	pro Pers.	Fr.	4.50
Spiessli mit Käse und Trockenfleisch	4 pro Pers.	Fr.	7.00
Spiessli mit Mozzarella und Tomaten	4 pro Pers.	Fr.	7.00
Spiessli mit Melonen und Erdbeeren	3 pro Pers.	Fr.	6.00
Grissini mit Rohschinken	pro Stk.	Fr.	2.50
Nüssli, Pommes Chips, Salzstangen gemischt	pro Pers.	Fr.	4.00

Kalte Plättli und Canapés

Canapés gemischt, ¼ Toastscheiben	pro Stk.	Fr.	2.00
Canapés, diverse nach Wunsch. ½ Toastscheiben	pro Stk.	Fr.	2.50
Birnbrotscheiben mit Ankeziger	pro Stk.	Fr.	2.50
Zigerbrüüt ½ Toastscheiben	pro Stk.	Fr.	2.50
Kaltes Plättli mit Aufschnitt, Salami, Schinken	pro Pers.	Fr.	7.00
Kaltes Plättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken	pro Pers.	Fr.	10.00

Haben Sie das Richtige gefunden? Falls nicht, sprechen Sie uns an – wir freuen uns auf Ihre Ideen, und finden für jeden Geschmack das Passende.

cura unita glarus

Getränkekarte

Warme Getränke

Café crème, Espresso		Fr.	offeriert
Milchkaffee		Fr.	3.00
Cappuccino		Fr.	3.50
Latte Macchiato		Fr.	3.50
Café Fertig		Fr.	5.50
Ovomaltine, Schokolade warm oder kalt	20 cl	Fr.	3.00
Diverse Tees		Fr.	3.00

Kalte Getränke

Elmer Mineral	33 cl	Fr.	3.00
Elmer Mineral	150 cl	Fr.	8.00
Rivella, Cola, Cola Zero, Schorle, Elmer Citro etc.	33 cl	Fr.	3.00
Elmer Citro	150 cl	Fr.	8.00
Orangensaft	100 cl	Fr.	6.00
Rimuss Classic	70 cl	Fr.	8.00

Biere

Adler Bräu Panix Perle	29 cl	Fr.	3.00
Adler Bräu Original	58 cl	Fr.	4.00
Adler Pfiff Panaché	29 cl	Fr.	3.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	Fr.	3.00

cura unita glarus

Offene Weine

Offenwein Weiss

Féchy AOC La Côte	10 cl	Fr. 3.50	50 cl	Fr. 16.00
Pinot Grigio IGT	10 cl	Fr. 3.50	50 cl	Fr. 16.00

Offenwein Rot

Pinot Noir de Satigny AOC	10 cl	Fr. 3.50	50 cl	Fr. 16.00
Dôle Chantepleur AOC Valais	10 cl	Fr. 3.50	50 cl	Fr. 16.00

Prosecco

Prosecco Ca Vittoria DOCG	Trocken	Cüpli	Fr. 8.00	75 cl	Fr. 32.00

Flaschenweine

Weisswein

Sauvignon blanc DOC, Friuli Fernanda Capello	75 cl	Fr. 27.00
Leutschner Riesling x Sylvaner	75 cl	Fr. 25.00

Rosé

Oeil de Perdrix, AOC, Reserve Administrateur	75 cl	Fr. 27.00

Rotwein

Ripasso Valpolicella DOC Campo Reale	75 cl	Fr. 40.00
Malbec Vinalba Reserve Mendoza	75 cl	Fr. 28.00
Rioja DOCa El Coto Crianza	75 cl	Fr. 26.00
Chianti Colli Senesi DOCG	75 cl	Fr. 25.00

Fragen zu den Jahrgängen der Weine beantworten wir gerne.

Anlässe

Räume

Folgende Räumlichkeiten können wir Ihnen anbieten:

AZ Bruggli, Netstal

Für Apéros

- Schönwetter: im Garten vor dem Haus, auf der Sonnenterasse
- Schlechtwetter: Foyer beim Eingang (bis max. 40 Personen)

Für Essen

- Mehrzweckraum (bis max. 40 Personen)
- Restaurant Schüü (bis max. 80 Personen – nur abends möglich)

AZ Bergli, Glarus

Für Apéros

- Schönwetter: im Garten oder beim Pavillon (bis 100 Personen)
- Schlechtwetter: Pavillon oder Cafeteria (bis max. 60 Personen)

Für Essen

- Cafeteria/ Speisesaal (bis max. 32 Personen am Mittag, abends mehr)
- Bibliothek Haus Wiggis 1. OG (bis max. 30 Personen)

AZ Bühli, Ennenda

Für Apéros

- Schönwetter: im Innenhof oder auf der Dachterrasse (bis 100 Personen)
- Schlechtwetter: Cafeteria (bis 50 Personen)

Für Essen

- Diverse Räumlichkeiten (bis max. 50 Personen)

cura unita glarus

Schulungsräume

Für Schulungen, Sitzungen und Kursangebote bieten wir in allen drei Zentren diverse Räume mit guter Infrastruktur an: Mikrofon, Musikanlage, Grossbild TV (85-Zoll), Laptop, Leinwand, Flipchart, Rednerpult, Moderationskoffer und WLAN-Empfang.

Benützungszeiten

Folgende Räumlichkeiten können aus Rücksicht auf unsere Bewohnenden nur bis max. 22.00 Uhr benutzt werden:

- Alle Aussenbereiche in allen drei Alterszentren
- Foyer und Atelier im AZ Bruggli
- Bibliothek im AZ Bergli

Die Benützung der anderen Räumlichkeiten ist bis 24.00 Uhr möglich.

Organisatorisches

Menükarten

Gerne drucken wir für Sie kostenlos nach Ihren Angaben Menükarten für den Anlass.

Bestuhlung

Besprechen wir gerne mit Ihnen vor Ort.

Dekoration

Wir offerieren Ihnen auf Wunsch eine festliche, dem Anlass entsprechende Dekoration. Blumenwünsche oder grössere Dekorationen organisieren wir zum Selbstkostenpreis.

Torten

Wir führen ein breites Angebot an Nachspeisen. Möchten Sie Ihre Wunschtorte selber mitbringen bzw. direkt von der Konditorei beziehen, verrechnen wir für Service und Geschirr pro Person Fr. 1.00

Zapfengeld

Wenn Sie den Wein selber mitbringen, erheben wir ein Zapfengeld von Fr. 7.00 pro Flasche.

Beratung

Wir haben langjährige Erfahrung im Organisieren von Anlässen. Gerne besprechen wir den Ablauf und das Organisatorische mit Ihnen vor Ort und danken für eine Terminvereinbarung.