

BANKETT

in der Wirtschaft Täfern

Mellingerstrasse 209, 5405 Dättwil

Täfern Saal



Der sehr traditionelle Täfern Saal eignet sich perfekt für eine Feier bis 75 Personen. Der langerhaltene urige Charm lässt Ihr Event zu etwas besonderen werden. Die grosszügige Fensterfront mit direkter Anbindung zur Terrasse bietet viel Licht und am Abend kann man die Feuerschalen brennen sehen.

*Grösse: ca. 60 m²
geeignet für Bankette
bis 75 Personen stehend
bis 60 Personen sitzend*



Gartenwirtschaft



Die Gartenwirtschaft besitzt Ihren ganz eigenem Charm. 2 Bäume, Sonnensegel und Ihre voll begrüntem Umgebung lädt zu einer privaten Atmosphäre ein. Hier ist einfach alles möglich. Von einer gemütlichen Zusammenkunft am Abend, ein ausgelassenes Teamevent bis hin zu Ihrer Traumhochzeit mit DJ und tanz in die Nacht.

*Grösse: ca. 100 m²
geeignet für Bankette
bis 120 Personen stehend
bis 80 Personen sitzend*



IHR ANLASS

in der Wirtschaft Täfern

Mellingerstrasse 209, 5405 Dättwil



Mit Kreativität und Leidenschaft gestalten wir Ihren Anlass professionell und massgeschneidert. Kulinarische Künste, hervorragender Service und das Wohlbefinden unserer Gäste haben für uns höchste Priorität.

Wir freuen uns auf Anfragen unter
info@wirtschafttaefern.ch oder
056 470 50 70

Apéro

Apéro kalt geniessen:

Pro Stück

Nüssli und Chips	2.00
Canapé mit Schinken, Salami oder Käse	2.30
Canapé mit Rauchlachs oder Walliserfleisch	2.50
Crostini mit Tomate, Pecorino oder Olivencreme	2.50
Crostini mit Rindstatar	3.50
Rauchlachs-Frischkäse-Röllchen	3.00
Mini-Sandwiches mit Schinken, Salami oder Käse	2.50
Sbrinz Möckli 50g mit Frucht-Chutney	4.00
Marinierte Oliven 50g	3.00
Thunfisch-Mousse auf Pumpernickel	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	3.00
Gemüse-Sticks mit Kräuter-Dip	3.00

Apéro warm geniessen:

Pro Stück

Satay-Spiessli	3.00
Marinierte Crevetten mit Sweet-Chili Sauce	3.00
Meatballs an Tomatensauce	3.00
Fischknusperli an Tartarsauce	4.50
Käseküchlein	3.00
Chickenfingers mit Chili Majonnaise	3.00
Ziegenkäse gratiniert mit Chutney	3.00
Falafel mit Chili-Jogurt-Dip	2.50
Tomaten- Mozzarella- Baguette	3.00
Schinkengipfeli	3.00
Frühlingsrolle mit Sweet-Chili Sauce	3.00

Wir empfehlen Ihnen die Auswahl von 3-5 Häppchen pro Person zum Apéro
und
8-10 Häppchen pro Person für einen Apéro riche



Menüs

Menü 1 48.50

gemischter Salat

Schweinsplätzli

mit Nudeln und Pilzrahmsauce

Panna Cotta mit roten Beeren

Menü 2 49.50

Blattsalat

mit gerösteten Kernen

Kalbsplätzli

mit Risotto, saisonales Gemüse und Zitronen-Beurre blanc

Karamellköpfl

mit Schlagrahm

Menü 3 52.50

Melonenkaltschale

mit Minzschaum

Aargauer Zwetschenbraten

mit Kartoffelstock, saisonales Gemüse und Bratensauce

Aargauer Rüeblikuchen

Menü 4 52.50

flambierter Ziegenkäse

mit Zwiebelmarmelade und Salatbouquet

Maispoularde

gefüllt mit Tomate-Mozzarella, Parmesanrisotto und Balsamicojus

Cranberry Tiramisu

Menüs

Menü 5

59.50

Tomate Mazzarella Salat
mit weissem Balsamico und Basilikumöl

Saltimbocca vom Kalb
mit Safranrisotto, saisonales Gemüse und Masalajus

frische Erdbeeren
mit Minze, rotem Pfeffer und Vanileglace

Menü 6

74.00

grüner Salat
mit Ziegenkäse, Cherry Tomaten und Orangendressing

Gazpacho

Schweinsfilet
mit Reis, glasierten Rüebli und Äpfeln und Calvadosjus

Banana Split

Menü 7

94.00

gebeizter Lachs
mit Gurkenmousse, Salatbouquet und Honig-Senf-Dressing

Spargel-Consommé
mit sous-vide gegartem Eigelb

Rindsfilet
mit Lila Kartoffeln, saisonales Gemüse und getrüffelter Balsamicojus

halbgefrorenes Schokoladenmousse mit Fruchtcoulis und Spiegelglasur

Menüauswahl

Vorspeisen

<i>Blattsalat mit gerösteten Kernen</i>	10.50
<i>gemischter Salat mit gerösteten Kernen</i>	12.00
<i>Rucola Salat mit Cherry Tomaten und Orangendressing</i>	14.50
<i>Tomate Mazzarella Salat mit weissem Balsamico und Basilikumöl</i>	14.50
<i>Orangencarpaccio mit Ziegenkäse und Minzöl</i>	16.50
<i>gebeizter Lachs mit Gurkenmousse, Salatbouquet und Honig-Senf-Dressing</i>	19.50
<i>Rindscarpaccio mit Parmesan, Cherry Tomaten und Olivenöl</i>	23.00
<i>Thunfischtatar im Sesammantel, Wasabi-Majonesse und Soya Sauce</i>	26.50

Suppen

<i>Gazpacho</i>	9.50
<i>Melonenkaltschale mit Minzschaum</i>	12.50
<i>Gurkenkaltschale mit gebeiztem Lachs und Dillschaum</i>	12.50
<i>Französische Zwiebelsuppe mit überbackenem Croûton</i>	13.00
<i>Spargel-Consommé mit sous-vide gegartem Eigelb</i>	14.50
<i>Weissweinsuppe mit Forellenspiessli</i>	16.50

Menüauswahl

Hauptspeisen

<i>Aargauer Zwetschenbraten mit Kartoffelstock, saisonales Gemüse und Bratensauce</i>	<i>28.00</i>
<i>Schweinsplätzli mit Nudeln und Pilzrahmsauce</i>	<i>29.00</i>
<i>Maispoularde gefüllt mit Tomate-Mozzarella, Parmesanrisotto und Balsamicojus</i>	<i>29.00</i>
<i>Seeteufel mit Parmesanrisotto, saisonales Gemüse und Weissweinsauce</i>	<i>43.00</i>
<i>Saltimbocca vom Kalb mit Safranrisotto, saisonales Gemüse und Masalajus</i>	<i>36.00</i>
<i>Schweinsfilet mit Reis, glasierten Rüebli und Äpfeln und Calvadosjus</i>	<i>38.00</i>
<i>Doradenfilet mit Oliven, Cherry Tomaten, Minze und Beurre Blanc</i>	<i>39.00</i>
<i>„Roastbeef“ aus dem Ofen mit Kartoffelgratin, saisonales Gemüse und Sauce Béarnaise</i>	<i>48.00</i>
<i>Rindsfilet mit Lila Kartoffeln, saisonales Gemüse und getrüffelter Balsamicojus</i>	<i>49.50</i>

Menüauswahl

Dessert

<i>Karamellköpfl mit Schlagrahm</i>	<i>8.50</i>
<i>Panna Cotta mit roten Beeren</i>	<i>9.50</i>
<i>Cranberry Tiramisu</i>	<i>9.50</i>
<i>Aargauer Rüeblikuchen</i>	<i>12.00</i>
<i>frische Erdbeeren mit Minze, rotem Pfeffer und Vanileglace</i>	<i>12.50</i>
<i>Banana Split mit Vanileglace</i>	<i>10.50</i>
<i>halbgefrorenes Schokoladenmouse mit Fruchtcoulis und Spiegelglasur</i>	<i>15.00</i>
<i>Apfelküchlein mit Vanillesauce</i>	<i>13.00</i>
<i>Mini-Pâtisserie ab 20 Personen aus unserer eigenen Pâtisserie</i>	<i>Preis auf Anfrage und nach Aufwand</i>
<i>Torte aus unserer eigenen Pâtisserie</i>	<i>Preis auf Anfrage und nach Aufwand</i>





Prosecco

Italien

Prosecco DOC Treviso Spumante Extra Dry 56.00
Saccol di Valdobbiadene, 100% Glera

Weisswein

Schweiz

Z Chasselas 2019 49.00
Waadt, 100% Chasselas

Z Sauvignon Blanc 2020 54.00
Waadt, 100% Sauvignon Blanc

Heida 2019 52.00
Wallis, 100% Heida

Petite Arvine 2019 54.00
Wallis, 100% Petite Arvine

Italien

Le Colonne Vermentino 2017 52.00
Toscana, 100% Vermentino

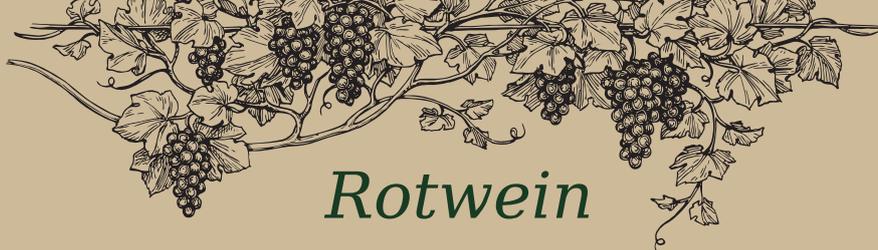
Torricella 2017 56.00
Toscana, 100% Chardonnay

Spanien

Berdello 2019 49.00
Rueda, 100% Verdejo

Rioja Blanca Larchago 2019 49.00
Rioja, 100% Viura





Rotwein

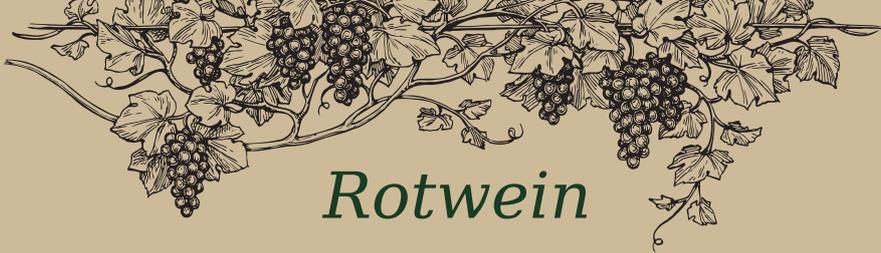
Schweiz

<i>Z Pinot Noir 2019</i>	52.00
<i>Waadt, 100% Pinot Noir</i>	
<i>Z Black Legend 2018</i>	62.00
<i>Waadt, Merlot Gamaret Garanoir</i>	
<i>Merlot Barrique 2018</i>	68.00
<i>Wallis, 100% Merlot</i>	
<i>Grand Cour Rouge 2018</i>	85.00
<i>Genf, Cabernet Franc Cabernet Sauvignon</i>	

Italien

<i>Primitivo 2016</i>	58.00
<i>Apulien, 100% Primitivo</i>	
<i>Negroamaro 2016</i>	58.00
<i>Apulien, 100% Negroamaro</i>	
<i>Saletta Giulia 2015</i>	86.00
<i>Toscana, 55% Cabernet Frank 45% Cabernet Sauvignon</i>	
<i>Le Colonne 2016</i>	86.00
<i>Toscana, Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Petit Verdot</i>	



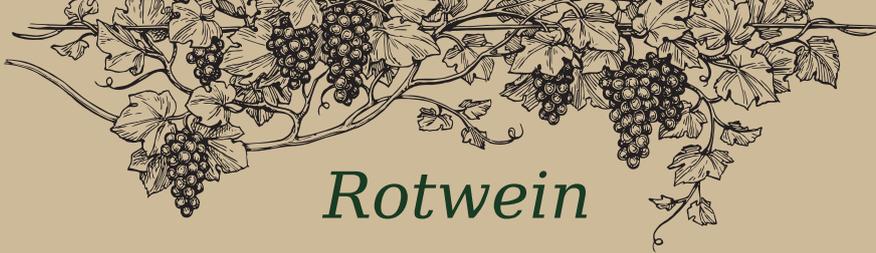


Rotwein

Spanien

<i>RA 7 2015</i>		54.00
<i>Ribera del Duero, 100% Tempranillo</i>		
<i>RA + 2012 - 2014</i>		70.00
<i>Ribera del Duero, 100% Tempranillo</i>		
<i>Avañte vino de Autor 2015</i>		71.00
<i>Ribera del Duero, 100% Tempranillo</i>	<i>Magnum</i>	142.00
<i>Plaer 2016</i>		72.00
<i>Priorat, 80% Caarinenena 20% Garnacha</i>		
<i>Carodorum Issos 2015</i>		56.00
<i>Toro, 100% Tinta de Toro</i>		
<i>Carodorum Selection Especial 2014</i>		76.00
<i>Toro, 100% Tinta de Toro</i>	<i>Magnum</i>	152.00
<i>Carodorum Unico 2014</i>		105.00
<i>Toro, 100% Tinta de Toro</i>		





Rotwein

Portugal

Red Herdade Arrepiado 2017 58.00
Alentejo, 100% Touriga Nacional

Brett Edition 2015 66.00
Alentejo, 100% Syrah

Arrepiado Collection Tinto 2016 79.00
Alentejo, 65% Touriga Nacional | 15% Petit Verdot | *Magnum* 165.00
10% Syrah | 10% Cab.Sauvignon

Touriga Nacional "Vögeli Wy" 2017 79.00
Alentejo, 100% Touriga Nacional *Magnum* 165.00

Neue Welt

Pumphouse 2016 56.00
Südarika, 100% Syrah

Mingre 2016 76.00
Chile, 40% Carmenere | 35% Cab. Sauvignon | 25% Malbec

Family Reserve 2015 84.00
Südafrika, Cab. Sauvignon | Merlot | Cab. Frank | Malbec

Lion Tamer 2016 108.00
USA, Napa Valley, Cab. Sauvignon | Malbec

Dessertwein

Before and After 79.00
Südafrika, Stellenbosch, Zinfandel



Anlassorganisation

Wir wollen Sie begeistern, mit einem Event der perfekt auf Ihre Bedürfnisse zu geschneidert ist. Wie wäre es beispielsweise mit einem:

- Fondue zur Firmenweihnachtsfeier?
- Wine & Dine im Täfern Saal?
- Brunch Event zum runden Geburtstag?
- feierliches Anstossen nach der Trauung oder rauschendes Hochzeitsfest?
- Kundenanlass an der Feuerschale?

Kulinarik

Für Ihren Anlass hat unser Küchenchef verschiedene Menüs für Sie zusammen gestellt. Vegetarische oder spezielle Wünsche sowie Unverträglichkeiten nehmen wir gerne entgegen.

Dienstleistungen

Für den richtigen Blumenschmuck, die individuelle Hochzeitstorte aber auch musikalische Unterhaltung übergeben wir Sie in professionelle Hände und empfehlen Ihnen unsere Partner.

Parkplätze

Es stehen Ihnen über 20 kostenfreie Parkplätze vor Ort zur Verfügung

Getränke

Unsere Weinkarte zählt zahlreiche Trouvaillen und ein vielseitiges Angebot. Ist Ihr Lieblingswein nicht mit dabei, besteht nach Rücksprache die Möglichkeit, diesen für Ihr Fest mitzubringen. Wir verrechnen dafür ein Zapfengeld von CHF 40.00 pro 75cl Flasche (CHF 70.00 pro 150cl Flasche). Wir bitten Sie, die Getränke mindestens 1-2 Tage im Voraus anzuliefern.

Gut zu Wissen

kostenlose Stornierung bis 14 Tage vor dem Anlass
kostenlose Umbuchung bis 7 Tage vor Ihrem Anlass

Termin vereinbarung

Gerne nehmen wir uns Zeit, Ihnen unsere Wirtschaft Täfern persönlich zu zeigen.
Bitte vereinbaren Sie vorab einen Termin für eine Besichtigung.
Wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und sind Ihnen gerne bei Fragen behilflich

info@wirtschafttaefern.ch oder

056 470 50 70

Ansprechpartner: Georg Zacher