

Menuvorschläge

Sehr geehrter Gast

Wir freuen uns, dass Sie Ihren kommenden Anlass in den Räumlichkeiten der Brasserie le Mirage in Stans durchführen möchten. Bei uns werden Ihre Ideen umgesetzt, und Ihr Tag wird zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ein erfolgreicher Anlass erfordert im Vorfeld eine möglichst genaue Planung und Organisation ihrer- und unsererseits. Dies möchten wir Ihnen mit folgenden Hinweisen, Empfehlungen und Ratschlägen erleichtern:

- Menuauswahl** Das Kernstück Ihres Festanlasses! Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Unser Küchenchef und sein Team setzen jeweils ihr ganzes Können ein, um Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen. Sollte kein Menu Ihren Wünschen entsprechen, so sind wir gerne bereit, ein saisonales Menu nach Ihren Vorstellungen, resp. **Budget** zusammen zu stellen.
- Menubesprechung** Ihre Wünsche zu realisieren, und seien diese noch so ungewöhnlich, liegt uns am Herzen. Nach telefonischer Vereinbarung besprechen wir gerne alle Einzelheiten mit Ihnen persönlich.
- Teilnehmerzahl** **Unsere Menuvorschläge gelten ab min. 12 Personen, wobei Sie sich bitte auf 1 Menu festlegen.**
- Wenn Sie weniger Personen sein sollten, dürfen Sie etwas „Feines“ aus der aktuellen à la carte Karte wählen.
- Wir benötigen die genauen Angaben über Ankunftszeit, Personenzahl und Dauer des Anlasses.
- Geben Sie uns bitte 12 Stunden vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl bekannt, die verrechnet werden darf, da der Einkauf der Frischprodukte und die Vorbereitung für die gemeldete Personenzahl bereits erfolgt ist. Dies gilt als Grundlage für die Rechnungsstellung. Besten Dank für Ihr Verständnis.**
- Getränke** In unserem Weinkeller finden wir bestimmt den passenden Wein zu Ihrem Menu. Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten.
- Tellergeld** Bekommen Sie eine Torte/Kuchen zu Ihrem Fest geschenkt und wird bei dieser Gelegenheit bei uns serviert, berechnen wir CHF 3.50 pro Person für die Dienstleistung und Reinigung.

Blumendekoration	Einem festlichen Anlass verleiht eine schöne Blumendekoration eine ganz besondere Note. Natürlich können Sie den Blumenschmuck auch selber in Auftrag geben. Gerne nehmen wir Ihnen diese Vorbereitungsarbeit ab und lassen die ganze Dekoration durch unsere Floristen besorgen. Kerzen werden von uns gratis zur Verfügung gestellt.
Menukarten	Die Menukarten mit dem Titel Ihres Anlasses, mit einer persönlichen Widmung oder mit Ihrem speziellen Logo. Menukarten werden von uns gratis zur Verfügung gestellt. (Farbkopie pro Stück CHF 0.50)
Verlängerung	Ab mindestens 30 Personen. Wir schliessen um 23.00 Uhr. Von 23.00 Uhr bis 01.00 Uhr verrechnen wir Verlängerung und Pauschalserviceaufschlag von CHF 270.– max. bis 01.00 Uhr
Kinder	Kinder im nicht schulpflichtigen Alter bewältigen meist kein ganzes Menu. Bestellen Sie für Ihre Kleinen etwas aus unserer Kinderkarte oder ein kleineres Menu.
Feuerwerk	Aus Sicherheitstechnischen Gründen dürfen im und um die Brasserie le Mirage <u>keine</u> Feuerwerkskörper, Vulkane, Tischfeuerwerke, Bengalische Zündhölzer, etc. abgebrannt werden.

Alle Verkaufspreise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer. Euro-Richtpreis: Euro = berechnen wir zum Tageskurs. **Preisänderungen vorbehalten.**

Die Bezahlung Ihres Anlasses erfolgt **gegen Barzahlung**, Maestro/EC-Direct, Postcard oder wir schicken Ihnen nach dem Anlass eine Rechnung, zahlbar innert 10 Tagen netto.

Wir freuen uns, mit Ihnen Ihren Anlass nach Ihren Wünschen zu planen und durchzuführen. Selbstverständlich stehen wir Ihnen für sämtliche Fragen gerne zur Verfügung. Das Mirage-Team wünscht Ihnen einen angenehmen und erfolgreichen Anlass, welcher Ihnen und Ihren Gästen lange in guter Erinnerung bleiben wird.

Brasserie le Mirage GmbH

Walter Blaser Gastgeber
Stanserstrasse 90
6390 Stans

Tel. 041 611 08 30

Fax 041 611 08 31

top@brasserie-lemirage.ch

www.brasserie-lemirage.ch

Häppchen

Black Tiger Krevetten vom Grill mit Sweet-Chili Sauce	CHF 4
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Sauce	CHF 1.5
Gemüsedipp mit pikanter Haussauce pro Person	CHF 4
Reichhaltiges Apéro riche Buffet (Hauptmahlzeit) pro Person (Stehlunch/Diner) (Aufpreis mit Entenleber, Kaviar etc.) kleine Desserts von unserem Pâtissier pro Person	CHF 65 + CHF 14
Verschiedene Aperohäppchen (kleiner Apero) (Blätterteiggebäck, Schinkengipfeli, Flammkuchen, Oliven, Nüssli und Käsewürfeli)	CHF 14
Minibrötchen gefüllt Salami, Rohschinken, Schinken, Käse	CHF 4.2
Nüssli, Pommes Chips	Preis nach Menge
Oliven schwarze und grüne 100 g für 5 Personen	CHF 7
Sbrinzmöckli, Landjäger mit Hausbrot	CHF 12
Austern je nach Saison	Tagespreis

Amuse Bouche auf Toast

Bündnerfleisch ¼ Toast	CHF 2
Rohschinken ¼ Toast	CHF 2
Ei ¼ Toast	CHF 1.5
Tatare ¼ Toast	CHF 2
Rauchlachs ¼ Toast	CHF 2.5

*Teiggebäck,
Baguettescheiben*

Quiche Lorraine (Käsekuchen mit Speckheu) hausgemacht 1/4	CHF 2.2
Schinkengipfeli hausgemacht	CHF 3
Elsässer Flammkuchen hausgemacht pro Häppchen	CHF 2.5
Knusperbaguette mit Tomatentatare	CHF 2.5
Baguettescheibe mit Tartar	CHF 4
Baguettescheibe mit Schnittlauch und Rauchlachs	CHF 5
Baguettescheibe mit Rauchlachstartar	CHF 5
Baguettescheibe mit Bündnerfleisch	CHF 4

Parisette

Ganzes Parisette, gefüllt mit Salat, Essiggurken sowie:	
Rauchlachs	CHF 32
Bündnerfleisch, Parmaschinken oder Thon	CHF 25
Ei, Schinken, Salami oder Käse	CHF 22

Apéro-Getränke

	pro Liter
Schwyzer Süssmostbowle ohne Alkohol	CHF 22
Früchtebowle	CHF 45
Früchtebowle ohne Alkohol	CHF 27
Blanc Cassis	CHF 39
Orangensaft frisch gepresst	CHF 36
Orangensaft Tetra	CHF 16
Rimuss für Kinder 75 cl	CHF 14
Während der Weihnachtszeit: Hausgemachter Glühwein	CHF 36
Für Champagner und Weine, verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.	

Vorspeisen

Entenleberterrine mit hausgemachtem saisonalem Chutney und Baguette	CHF 24
Rindscarpaccio mit Balsamico und Parmesanflocken	CHF 19
Rohschinkencarpaccio mit Birnenwürfel und Baumnüssen	CHF 19
Tortilliarollen gefüllt mit Frischkäse und Rauchlachs, Baguette und Butter	CHF 19.5
Feines vom Rauchlachs, Baguette	CHF 22
Avocadofächer mit gebratenen Riesen-Krevetten an pikanter Sauce	CHF 17.5
Salat nach Nizza Art (Thon, Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Ei, Oliven und Zwiebeln)	CHF 16
Oeuf en cocotte (Ei im Töpfchen mit Speckheu, Rahm und Käse)	CHF 13

Suppen

Currycremesuppe mit Bananenwürfeli	CHF 9.5
Tomatencremesuppe mit hausgemachtem Basilikumsorbet	CHF 11.5
Klare französische Fischsuppe mit Sauce Rouille und getoastetem Baguette	CHF 15
Kraftbrühe mit Eierstich, Flädli, Gemüsestreifen, Eierfäden oder Sherry	CHF 9
Überbackene französische Zwiebelsuppe	CHF 11
Weissweincremesuppe nach Burgunder Art	CHF 9

Salate

Saisonsalat als Vorspeise	CHF 9.5
„Salade Lyonnaise“ Blattsalat mit knusprigem Speckstroh und Brotcroûtons	CHF 14
Nüsslisalat „Mimosa“	CHF 12
Salatkarussell mit gebratenen Riesenkrevetten	CHF 18
Nüsslisalat „Vigneronne“ mit Randenstreifen, Chicorée, Zwiebeln, Baumnüssen und frische Trauben, Balsamicosauce	CHF 15
Blattsalatbouquet mit Sbrinzflocken sonnengetrockneten Tomaten und Bündnerfleischröllchen	CHF 16

Vegetarische Gerichte

Gerne stellen wir Ihnen ein saisonales vegetarisches Menu nach Ihrem Wunsch zusammen.

Gemüsecurry im Reisring mit frischen Früchten und Frühlingsröllchen	CHF 28
Hausgemachte Blätterteigpastetli mit Rahmsauce und Pilzen, Gemüsebouquet und hausgemachten Pommes frites	CHF 27
Penne mit Tomaten - Currysauce und Champignons	CHF 23
Gemüseteller mit hausgemachten Krokette nach provenzalischer Art, mit Tomatencoulis	CHF 27

Fische

Gerne stellen wir Ihnen ein saisonales Fischmenu nach Ihrem Wunsch zusammen.

	Vorspeise	Hauptgang
Zanderfilet paniert im Sesammantel auf pikanter Curryrahmsauce	CHF 19	CHF 36
Gebratene Zanderfilets auf Champagnerkraut mit Speckheu und Trauben	CHF 19	CHF 36
Riesenkrevetten mit Curryrahmsauce und Pernod	CHF 23	CHF 38
Seeteufelmedaillon-Piccata mit Pommerysenfsauce	CHF 22	CHF 39
Steinbuttmedaillon „à la Mirage“	CHF 26	CHF 44
Gratin von Meer- und Süswasserfischen		CHF 38

Lamm

Lammrückenfilet nach provenzalischer Art	CHF 37
--	--------

Rind

Entrecôte „Cafe de Paris“ Hausspezialität	140 g	CHF 38.5
	200 g	CHF 46
Rindsfiletmedaillon mit Pommerysenf-Hollandaise oder Pfeffersauce		CHF 47.5
Rindsfilet am Stück gebraten „Chateaubriand“ Sauce Café de Paris im 1. Service Pfeffersauce im 2. Service		CHF 58
Rindsfilet „Sacré Coeur“ mit Speck und Morcheln im Blätterteig gebacken		CHF 53
Rindsschmorbraten nach Art des Hauses		CHF 32

Kalb

Kalbsfilet am Stück gebraten im Crêpesmantel mit saisonalen Pilzen mit Rahmsauce	CHF 46
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce	CHF 54
Festtagsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse Im Ei gebraten mit Rahmsauce und Pilzen	CHF 39
Kalbsschnitzel mit Zitronensauce	CHF 38
Kalbsschnitzel Pariser Art	CHF 38
Kalbsschnitzel „Cordon bleu“	CHF 40
Kalbspaillard vom Grill	CHF 38
Kalbsblanquette „Le Mistral“	CHF 29.5

Schwein

Schweinsfiletmignons im Rohschinkenmantel mit Champagnersauce und frischen Trauben	CHF 35
Schweinsfiletmignons Louis XV mit kräftiger Rotweinsauce, Champignons und Trüffelamelle	CHF 35
Schweinssteak Rahmsauce und grünem Pfeffer	CHF 27
Nidwaldner Festtagsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse im Ei gebraten Rahmsauce mit Pilzen	CHF 28
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Champignons	CHF 24

Geflügel

Pouletbrüstchen mit pikanter Curryrahmsauce	CHF 26
Pouletbrüstchen gefüllt mit Boursin-Frischkäse im Rohschinkenmantel	CHF 27
Pouletbrüstchen geschmort in Rotwein „Coq au vin“	CHF 26
Pouletbruststreifen mit Calvadosrahmsauce und Apfelwürfeli	CHF 25
Gebratene Entenbrust mit Orangensauce, grünem Pfeffer und frischen Feigen	CHF 36

Zu den Fleischgerichten servieren wir Ihnen marktfrisches Gemüse sowie eine Beilage pro Hauptgang nach Wahl:

- Kartoffelkroketten
- Hausgemachte Pommes frites
- Bratkartoffeln
- Bäckerinnenkartoffeln
- Nudeln
- Hausgemachte Spätzli
- Kartoffelgratin
- Trockenreis
- Kartoffelpuree

Desserts

Dessert-Trilogie „Le Mirage“	CHF 14
Schokoladen-Trilogie à la mode du Chef	CHF 15
„Dame blanche“ Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm	CHF 10
Schokoladenmousse von Felchlin Schokolade mit Rahm und Saisonfrüchten garniert	CHF 12.5
Gebrannte Creme nach Grossmutter Art mit Vanilleglace	CHF 9.5
Katalanische Creme	CHF 9.5
Ananascarpaccio mit Sauerrahmglace	CHF 13
Windbeutel gefüllt mit Rahm, Schokoladensauce und Vanilleglace	CHF 10
Quarkcreme mit frischen Beeren (Saison) oder mit Früchten (Saison)	CHF 9.5
Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm	CHF 9
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Glace	CHF 11.5
Hausgemachtes Rahmparfait „Le Mirage“ mit frischen Früchten garniert	CHF 13.5
Drei Sorbets mit frischen Früchten und Himbeersauce	CHF 12.5
Hausgemachter Nuss-Schokoladenkuchen mit Früchten garniert	CHF 6.5
Schokoladen-Truffes Torte	CHF 6.5
Zuger Kirschtorte	CHF 7.5
Eiskaffee mit Burgunder Marc oder Kirsch und Rahm	CHF 12
Cremeschnitte	CHF 8
Hausgemachte Zitronentarte mit Sorbet Himbeersauce und Früchten garniert	CHF 12.5
Tarte Tatin mit Vanilleglace garniert	CHF 13.5
Käseauswahl vom Wagen	Preis nach Aufwand

Alle Preise inkl. MwSt

Menu campagnard

Blattsalatbouquet mit Haus-Salatsauce
und provenzalische Krokette

*

Rindsschmorbraten „Marchand de vin“
mit kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelpüree
Gemüsebouquet

*

Quarkcreme mit saisonalen Früchten

* * *

CHF 53/Person

Menu du Chef

„Cocotte“ Ei im Töpfchen

*

Currycremesüppchen mit Bananewürfeli

*

Kalbsschnitzel Pariser Art
Bäckerinnenkartoffeln
Gemüsebouquet

*

Zitronentarte mit Sorbet
Himbeersauce und frischen Früchten

* * *

CHF 70/Person

Menu de la Brasserie

Salat nach Lyoner Art
(mit Speckstroh)

*

Überbackene Zwiebelsuppe

*

Entrecôte „Cafe de Paris“ (Hausspezialität)
Hausgemachte Pommes frites
Gemüsebouquet

*

Crème brûlée „Catalane“

* * *

CHF 73/Person

Menu „le Mirage“

Feines vom Rauchlachs mit Meerrettichschaum

*

Burgunder Weissweincremesuppe

*

Kalbsfilet im Crêpesmantel, Rahmsauce mit saisonalen Pilzen

Hausgemachte Pommes Allumettes

Gemüsebouquet

*

Dessertsymphonie „Le Mirage“

* * *

CHF 95/Person

Menu „le Mistral“

Blattsalat mit sonnengetrockneten Tomaten, Nüssen

Sbrinzflocken und Rohschinkenstreifen

*

Kraftbrühe „Célestine“

*

Poulardenbrust gefüllt mit Boursin

im Rohschinkenmantel

Trockenreis

Gemüse-Allerlei

*

Windbeutel gefüllt mit Rahm

hausgemachte Schokoladensauce

und Vanilleglace

* * *

CHF 63/Person

Le Menu Français

Entenleberterrine mit hausgemachtem
saisonaalem Chutney und Baguette

*

Bouillabaisse nach Marseiller Art mit Sauce Rouille

*

Zanderfilet „Le Mirage“
Trockenreis

*

Kalbsfilet im Rohschinkenmantel
auf Champagnersauce mit Trauben
Nudeln
Saisonaales Gemüse vom Markt

*

Dessertsymphonie „de nos pâtissiers“

* * *

CHF 105/Person

Hors d'oeuvre Teller mit Baguette

*

Tomatencremesüppchen
mit hausgemachtem Basilikumsorbet

*

Steinbuttmedaillons und gebratener Riesenkrevette „Le Mirage“

*

Rindsfilet mit Pommerysenf-Hollandaise
Hausgemachte Pommes Allumettes
Gemüsebouquet

*

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce
Nudeln
Gemüsebouquet

*

Käse aus der Schweiz und Frankreich
mit Birnen und Nüssen

*

Schokoladensymphonie à la mode du Chef

* * *

CHF 130/Person

Menu „Le Gourmet“

Sollte kein Menu Ihren Wünschen entsprechen,
so sind wir gerne bereit, ein saisonales Menu nach
Ihren Vorstellungen, resp. Budget zusammenstellen.