

## Menuvorschläge für Anlässe

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 nur 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.

<b>Blumendekoration</b>	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.
<b>Menukarten</b>	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)
<b>Verlängerung</b>	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.– <b>max. bis 01.00 Uhr</b>
<b>Kinder</b>	Kinder im nicht schulpflichtigen Alter bewältigen meist kein ganzes Menu. Bestellen Sie für Ihre Kleinen etwas aus unserer Kinderkarte oder ein kleineres Menu.
<b>Feuerwerk</b>	Aus Sicherheitstechnischen Gründen dürfen <b>im und um</b> 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](http://www.brasserie-lemirage.ch)

## Häppchen

Tempura Crevetten 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 Apéro) (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*

	<b>pro Liter</b>
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

Entenleberterrinen mit hausgemachtem saisonalem Chutney und Baguette	CHF 24
Rindscarpaccio mit Balsamico und Parmesanflocken	CHF 19
Rohschinkencarpaccio mit Birnenwürfel und Baumnüssen	CHF 19
Tortilliaroulade gefüllt mit Frischkäse und Rauchlachs, Baguette und Butter	CHF 19.5
Feines vom Rauchlachs, Baguette	CHF 22
Avocadotatar 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 Randestreifen, 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
Gebratenes Zanderfilet 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 „Café 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 und 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 mit Rahmsauce und grünem Pfeffer	CHF 27
Nidwaldner Festtagsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse im Ei gebraten Rahmsauce mit Pilzen	CHF 28
Schweinschnitzel 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 Bananenwürfeli

\*

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

Saisonales Gemüse vom Markt

\*

Dessertsymphonie „de nos pâtissiers“

\* \* \*

CHF 105/Person

## *Menu „Le Gourmet“*

Hors d'oeuvre Teller mit Baguette

\*

Tomatencremesüppchen  
mit hausgemachtem Basilikumsorbet

\*

Steinbuttmedaillon und gebratene 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

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