

## 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.<br>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, Pascal Egli 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

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Mini-Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Sauce   | CHF 2.5               |
| Gemüsedipp mit pikanter Haussauce pro Person   | CHF 4                 |
| Reichhaltiges Apéro riche (Hauptmahlzeit)<br>pro Person (Stehlunch/Flying-Diner)<br>(Aufpreis mit Entenleber, Kaviar etc.)<br>kleine Desserts von unserem Pâtissier pro Person | ab CHF 75<br>+ CHF 15 |
| Verschiedene Aperohäppchen (kleiner Apéro)<br>(Blätterteiggebäck, Schinkengipfeli, Flammkuchen, Oliven, Nüssli und Käsewürfeli)  | CHF 16                |
| Nüssli, Pommes Chips   | Preis nach<br>Menge   |
| Oliven schwarze und grüne 100g für 5 Personen  | CHF 9                 |
| Sbrinzmöckli, Landjäger mit Hausbrot   | CHF 14                |

## Amuse Bouche auf Toast

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Bündnerfleisch ¼ Toast | CHF 2   |
| Rohschinken ¼ Toast    | CHF 2   |
| Ei ¼ Toast             | CHF 1.5 |
| Tatаре ¼ Toast         | CHF 2.5 |
| Rauchlachs ¼ Toast     | CHF 2.5 |

## Teiggebäck, Baguettescheiben

|  |         |
|--|---------|
| Quiche Lorraine (Käsekuchen mit Speckheu) hausgemacht (2stk.p.Pers.) | CHF 5   |
| Schinkengipfeli hausgemacht  | CHF 3.5 |
| Elsässer Flammkuchen hausgemacht pro Person                          | CHF 5   |
| Baguettescheibe mit Tartar   | CHF 4   |
| Baguettescheibe mit Schnittlauch und Rauchlachs                      | CHF 5   |
| Baguettescheibe mit Rauchlachstartar                                 | CHF 5   |
| Baguettescheibe mit Bündnerfleisch                                   | CHF 4   |

## Apéro-Getränke

|   | pro Liter |
|---|-----------|
| Schwyzer Süssmostbowle ohne Alkohol                             | CHF 25    |
| Früchtebowle  | CHF 45    |
| Früchtebowle ohne Alkohol                                       | CHF 27    |
| Orangensaft frisch gepresst                                     | CHF 36    |
| Orangensaft Tetra   | CHF 16    |
| Rimuss für Kinder 75 cl   | CHF 18    |
| Während der Weihnachtszeit:<br>Hausgemachter Glühwein           | CHF 38    |
| Für Champagner und Weine, verlangen Sie bitte unsere Weinkarte. |           |

## Vorspeisen

|  |          |
|--|----------|
| Entenleberterrine mit hausgemachtem saisonalem Chutney und Baguette                  | CHF 25   |
| Rindscarpaccio mit Balsamico und Sbrinzflocken                                       | CHF 19   |
| Rohschinkencarpaccio mit Birnenwürfel und Baumüssen                                  | CHF 19   |
| Crêpe-Roulade gefüllt mit Frischkäse und Rauchlachs, Baguette und Butter             | CHF 19.5 |
| Variation vom Rauchlachs, Baguette   | CHF 23   |
| Avocadotatar mit gebratenen Riesen-Krevetten mit pikanter Sauce und Salatsträusschen | CHF 23   |
| Oeuf en cocotte (Ei im Töpfchen mit Speckheu, Rahm und Käse)                         | CHF 15   |

## Suppen

|  |          |
|--|----------|
| Currycremesuppe mit Bananenwürfeli und Kokosnussglace                    | CHF 13.5 |
| Tomatencremesuppe mit hausgemachtem Basilikumsorbet                      | CHF 13.5 |
| Klare französische Fischsuppe mit Sauce Rouille und getoastetem Baguette | CHF 18   |
| Kraftbrühe mit Eierstich, Flädli, Gemüsestreifen, Eierfäden oder Sherry  | CHF 9.5  |
| Überbackene französische Zwiebelsuppe                                    | CHF 12   |
| Weissweincremesuppe nach Burgunder Art                                   | CHF 11   |

|                              |  |           |           |
|------------------------------|--|-----------|-----------|
| <b>Salate</b>                | Saisonsalat als Vorspeise  |           | CHF 11    |
|                              | „Salade Lyonnaise“<br>Blattsalat mit knusprigem Speckstroh und Brotcroûtons                                  |           | CHF 15    |
|                              | Nüsslisalat „Mimosa“   |           | CHF 13    |
|                              | Salatstrauss mit gebratenen Riesenkrevetten  |           | CHF 18.5  |
|                              | Nüsslisalat „Vigneronne“ mit Randenstreifen, rote Zwiebeln,<br>Baumnüssen und frische Trauben                |           | CHF 16    |
|                              | Blattsalatbouquet mit Sbrinzflocken sonnengetrockneten Tomaten<br>und Bündnerfleischröllchen                 |           | CHF 18    |
| <b>Vegetarische Gerichte</b> | Gerne stellen wir Ihnen ein saisonales vegetarisches Menu nach<br>Ihrem Wunsch zusammen.                     |           |           |
|                              | Gemüsecurry im Reisring mit frischen Früchten und<br>Frühlingsröllchen                                       |           | CHF 28    |
|                              | Hausgemachtes Blätterteigpastetli mit Rahmsauce und Pilzen,<br>Gemüsebouquet und hausgemachten Pommes frites |           | CHF 29    |
|                              | Penne mit Tomaten - Currysauce und Champignons   |           | CHF 24    |
|                              | Gemüseteller mit hausgemachten Krokette nach provenzalischer<br>Art, mit Tomatencoulis                       |           | CHF 28    |
| <b>Fische</b>                | Gerne stellen wir Ihnen ein saisonales Fischmenu nach Ihrem<br>Wunsch zusammen.                              | Vorspeise | Hauptgang |
|                              | Zanderfilet paniert im Sesammantel auf pikanter Curryrahmsauce   | CHF 21    | CHF 36    |
|                              | Gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Speckheu und<br>Trauben                                       | CHF 21    | CHF 36    |
|                              | Riesenkrevetten mit Curryrahmsauce und Pernod  | CHF 24    | CHF 40    |
|                              | Steinbuttmedaillon „à la Mirage“   | CHF 29    | CHF 47    |
| <b>Lamm</b>                  | Lammentrecôte nach provenzalischer Art   |           | CHF 41    |
| <b>Geflügel</b>              | Pouletbrüstchen CH mit pikanter Curryrahmsauce   |           | CHF 27    |
|                              | Pouletbrüstchen CH gefüllt mit Cantadou-Frischkäse<br>im Rohschinkenmantel                                   |           | CHF 28    |
|                              | Pouletbruststreifen CH mit Calvadosrahmsauce und Apfelwürfeli  |           | CHF 26    |

|                |   |       |          |
|----------------|---|-------|----------|
| <i>Rind</i>    | Entrecôte „Cafe de Paris“ Hausspezialität   | 140 g | CHF 38.5 |
|                |   | 200 g | CHF 48   |
|                | Rindsfiletmedaillon mit Pommerysenf-Hollandaise oder Pfeffersauce   |       | CHF 47.5 |
|                | Rindsfilet am Stück gebraten „Chateaubriand“<br>Sauce Café de Paris im 1. Service<br>Pfeffersauce im 2. Service |       | CHF 58   |
|                | Rindsfilet „Sacré Coeur“ mit Speck und Morcheln im Blätterteig gebacken   |       | CHF 53   |
|                | Rindsschmorbraten nach Art des Hauses   |       | CHF 34   |
|                | Hausgemachtes Blätterteigpastetli gefüllt mit Rind-Entrecôtewürfel und Champignons mit Rahmsauce                |       | CHF 34   |
| <i>Kalb</i>    | Kalbsfilet am Stück gebraten im Crêpsemantel mit saisonalen Pilzen und Rahmsauce                                |       | CHF 48   |
|                | Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce   |       | CHF 54   |
|                | Festtagsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse<br>Im Ei gebraten mit Rahmsauce und Pilzen                      |       | CHF 39   |
|                | Kalbsschnitzel mit Zitronensauce  |       | CHF 39   |
|                | Kalbsschnitzel Pariser Art  |       | CHF 39   |
|                | Kalbsschnitzel „Cordon bleu“  |       | CHF 42   |
|                | Kalbspaillard vom Grill   |       | CHF 39   |
|                | Hausgemachte Blätterteigpastetli gefüllt mit Kalbfleischragout und Champignons                                  |       | CHF 34   |
| <i>Schwein</i> | Schweinsfiletmignons im Rohschinkenmantel mit Champagnersauce und frischen Trauben                              |       | CHF 35   |
|                | Schweinssteak mit Rahmsauce und grünem Pfeffer  |       | CHF 28   |
|                | Nidwaldner Festtagsschnitzel<br>gefüllt mit Schinken und Käse<br>im Ei gebraten Rahmsauce mit Pilzen            |       | CHF 29   |
|                | Schweinschnitzel mit Rahmsauce und Champignons  |       | CHF 26   |
|                | Schweinschnitzel Saltimbocca mit Marsalasauc  |       | CHF 26   |

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

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

# Desserts

|  |          |
|--|----------|
| Dessert-Trilogie „Le Mirage“   | CHF 15   |
| Schokoladen-Trilogie à la mode du Chef   | CHF 15   |
| „Dame blanche“ Vanilleglace, Felchlin-Schokoladensauce und Rahm                | CHF 12   |
| „Mini Dame blanche “   | CHF 7.5  |
| Schokoladenmousse von Felchlin Schokolade mit Rahm und Saisonfrüchten garniert | CHF 13.5 |
| Gebrannte Creme nach Grossmutter Art mit Vanilleglace                          | CHF 10.5 |
| Katalanische Creme   | CHF 10   |
| Ananascarpaccio mit Sauerrahmglace   | CHF 14   |
| Windbeutel gefüllt mit Vanilleglace, Felchlin-Schokoladensauce und Rahm        | CHF 12   |
| Quarkcreme mit frischen Beeren (Saison) oder mit Früchten (Saison)             | CHF 12   |
| Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm   | CHF 9.5  |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Glace                                       | CHF 12.5 |
| Hausgemachtes Rahmparfait „Le Mirage“ mit frischen Früchten garniert           | CHF 13.5 |
| Drei Sorbets mit frischen Früchten und Himbeersauce                            | CHF 13   |
| Hausgemachter Nuss-Schokoladenkuchen   | CHF 6    |
| Schokoladen-Truffes Torte  | CHF 8    |
| Zuger Kirschtorte  | CHF 8.5  |
| Eiskaffee mit Rahm   | CHF 11   |
| Mini-Eiskaffee mit Rahm  | CHF 5.8  |
| Eiskaffee mit Baileys oder Kirsch und Rahm                                     | CHF 13.5 |
| Mini-Eiskaffee mit Burgunder Baileys oder Kirsch und Rahm                      | CHF 8.5  |
| Hausgemachte Zitronentarte mit Sorbet Himbeersauce und Früchten garniert       | CHF 13   |
| Tarte Tatin mit Vanilleglace garniert  | CHF 13.5 |
| Käseauswahl vom Wagen  | Aufwand  |

Preis nach

Alle Preise inkl. MwSt

*Menu campagnard*

Blattsalatbouquet mit Haus-Salatsauce  
und provenzalische Krokette

\*

Rindsschmorbraten „Marchand de vin“  
mit kräftiger Rotweinsauce  
Kartoffelpüree  
Gemüse-Allerlei

\*

Quarkcreme mit saisonalen Früchten

\* \* \*

CHF 59/Person

*Menu du Chef*

„Cocotte“ Ei im Töpfchen

\*

Currycremesüppchen mit Bananenwürfeli

\*

Kalbsschnitzel Pariser Art  
Bäckerinnenkartoffeln  
Gemüse-Allerlei

\*

Zitronentarte mit Sorbet  
Himbeersauce und frischen Früchten

\* \* \*

CHF 79/Person

*Menu de la Brasserie*

Salat nach Lyoner Art  
(mit Speckstroh)

\*

Überbackene Zwiebelsuppe

\*

Entrecôte „Cafe de Paris“ (Hausspezialität/ 140g)  
Hausgemachte Pommes allumettes  
Gemüse-Allerlei

\*

Crème brûlée „Catalane“

\* \* \*

CHF 74/Person



*Menu „le Mirage“*

Variation vom Rauchlachs mit Meerrettichschaum

\*

Burgunder Weissweincremesuppe

\*

Kalbsfilet im Crêpesmantel, Rahmsauce mit saisonalen Pilzen

Hausgemachte Pommes Allumettes

Gemüse-Allerlei

\*

Dessertsymphonie „Le Mirage“

\*\*\*

CHF 98/Person

*Menu „le Mistral“*

Blattsalat mit sonnengetrockneten Tomaten, Nüssen  
Sbrinzflocken und Rohschinkenstreifen

\*

Kraftbrühe „Célestine“

\*

Poulardenbrust gefüllt mit Cantadou Frischkäse  
im Rohschinkenmantel

Trockenreis

Gemüse-Allerlei

\*

Windbeutel gefüllt mit Vanilleglace  
hausgemachte Felchlin-Schokoladensauce  
und Rahm

\*\*\*

CHF 65/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 125/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  
Saisonaales Gemüse vom Markt

\*

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce  
Nudeln  
Saisonaales Gemüse vom Markt

\*

Käse aus der Schweiz und Frankreich  
mit Birnen und Nüssen

\*

Schokoladensymphonie à la mode du Chef

\* \* \*

CHF 145/Person

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