

senevita  
Güpf



**Bankettkarte.**

Restaurant  
**Güpf**

## Herzlichen Dank, dass ...

... Sie sich für das Restaurant «Güpf» in der Senevita Güpf interessieren und Ihren Anlass bei uns durchführen möchten. Unser gesamtes Team wird alles daransetzen, dass Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen Festtag feiern können.

Die Küchencrew bereitet für Sie aus marktfrischen Zutaten fantasievolle Apéros und Menüs zu. Wir garantieren Ihnen eine hervorragende Qualität auf dem ganzen Sortiment. Geniessen Sie das schöne Ambiente und lehnen Sie sich zurück. Sie werden von unseren Mitarbeitenden freundlich und zuvorkommend betreut – ganz dem gehobenen Standard unseres Hauses entsprechend. Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann melden Sie sich für ein unverbindliches Beratungsgespräch bei der Leitung Gastronomie des Restaurants.

Unseren Bewohnerinnen und Bewohnern bieten wir auch an, den Anlass in ihrer Wohnung auszurichten.

Wir freuen uns, Sie bald begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Kulinarische Grüße  
Ihr Team des Restaurants «Güpf»





## Frühstücksangebot.

Für einen gelungenen Start in den Tag. Wählen Sie täglich von 8.00 – 10.00 Uhr aus unserem reichhaltigen Frühstücksangebot. Das Frühstück servieren wir Ihnen direkt an den Tisch, im Sommer gerne auf unserer Sonnenterrasse.

### Güpf-Zmorge

Pro Person / 16.00

1 Kaffee, Schale, Cappuccino, Latte Macchiato, Schoggi, Ovo, Tee  
1 Orangensaft oder Multivitaminsaft  
Brot und 1 Gipfeli  
Konfitüren, Honig, Butter  
Kleine Auswahl an Käse und Wurst  
1 Fruchtsalat oder Birchermüsli

Eierspeisen nach Wahl:

1 Omelette, Rührei, Spiegelei, gekochtes Ei

Aufpreis / 5.00

# Häppchen.

Für einen ungezwungenen Abend. Die Alternative zum «klassischen» Apero oder zum gemütlichen Abendessen ist eine willkommene Abwechslung. Wählen Sie Ihre eigenen Favoriten aus.

## Kalte Häppchen im Glas oder auf Platten serviert

Bunter Schnittsalat	Stück	4.50
Grilliertes Gemüse «mediterrane Art» mit Ziegenkäse	Stück	5.50
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speck	Stück	5.50
Linsensalat nach Bauernart	Stück	5.00
Italienische Antipasti mit Brotchip	Stück	4.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück	2.00
Mini-Canapé gemischt (Hinterschinken, Salami Milano, Rauchlachs, Spargel)	Stück	2.00
Vitello tonnato auf Italienischem Brotsalat	Stück	5.50
Rohe Gemüsestängeli mit dreierlei Dip	pro Person	9.00
Teigwarensalat mit Pestosauce, Cherrytomate und Zucchetti	Portion	3.00
Gemischte kalte Platte Schinken, Salami Milano, Rohschinken, Fleischkäse, Hobelfleisch, Käse & diverse Bötchen pro Person		19.00
Gemischte Antipasti-Platte Italienische Salami, Rohschinken, Parmesanmöckli, gemischtes Antipasti-Gemüse, Pilze, marinierte Oliven & getrocknete Tomaten	pro Person	12.00
Chips und Nüssli	pro Person	2.00
Hausgemachte mit Käse gefüllte Blätterteigstangen	pro Person	3.50
Chips und Nüssli	pro Person	2.00

## Warme Häppchen im Glas oder auf Platten serviert

Datteln im Speckmantel	Stück	1.80
Dörripflaumen im Speckmantel	Stück	1.80
Dörraprikosen im Speckmantel	Stück	1.80
Poulet-Satay-Spiessli mit hausgemachtem Erdnuss-Dip	Stück	2.50
Samosa mit Gemüsefüllung und Joghurtdip	Stück	2.50
Mini-Frühlingsrolle gebacken mit Sweet Chili Sauce	Stück	3.00
Mini-Schinkengipfeli oder Mini-Chäschüechli	Stück	2.00
Mini-Schnitzel «Wiener Art» auf Kartoffelsalat	Stück	3.50
Mini-Pizza-Häppchen	Stück	2.00

Spargelragout mit Morchelsauce	Stück	3.00
Lauwarmer Lachs mit Fenchelpüree und Zitronengras-Sauce	Stück	3.50
Pouletfilet im Kokosmantel, Mango-Chutney	Stück	3.50
Meatballs auf Ananas-Tomaten-Chutney	Stück	4.50
Safran-Risotto mit Riesencrevette	Stück	5.00

## Schaumsuppen oder Kaltschalen in der Espressotasse serviert

Warm: Tomate, Spargel-Vanille, Kürbis-Apfel, Karotten-Ingwer	Tasse	4.50
Kalt: Gurke-Gin, Melone-Minze, Gazpacho andaluz	Tasse	4.50
«Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht.» Oscar Wilde		

## Alles für einen süssen Apéro im Glas oder auf Platten serviert

Hausgemachtes Tiramisu	Portion	3.00
Panna cotta mit Beeren-Sauce	Portion	3.00
Mini-Erdbeer-Tiramisu	Portion	3.50
Mini-Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott	Portion	3.00
Mini-Fruchtspiessli nach Saison	Portion	3.00
Mini-Güpfers Öpfelstrudel «Wiener Art» mit Vanilleschaum	Portion	3.50
Mini-Güpfers Topfenknödel (Quark) mit Himbeersauce	Portion	3.50
Mini-Crème Brûlée	Portion	3.50
Mini-Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	Portion	4.00
Mini-Schokoladenmousse	Schälchen	4.00
Früchteplatte je nach Saison	Platte	10.00

# Menüs zum Zusammenstellen.

## Vorspeisen

---

Mediterraner Antipasti-Turm (vegetarisch) garniert mit Pflücksalat und einer Blätterteigstange	12.50
Rinds-Tatar (120 g), mild oder scharf Toast, Butter, Kapern, Zwiebeln, Pflücksalat	26.00
Tomaten-Crèmesuppe Hausgemachte Tomatensuppe mit Mascarponeschaum	9.50
Blumenkohl-Kokosnuss-Suppe mit frischem Koriander	9.50

## Hauptgänge

---

Pouletbrüstchen mit Nusskruste Gebratenes Pouletschnitzel in einer Nusspanade, Portweinsauce, Gemüsegarnitur und Polentakugeln	25.50
Pappardelle mit Kirschtomaten-Petersilien-Pesto und grillierten Rindshuftstreifen	32.50
Gebackene Fischknusperli vom Egli (CH/RU/EE) mit Kartoffel-Ecken, Blattspinat und Tartarsauce	36.50
Gebratenes Kalbssteak mit Morchel-Rahmsauce Rösti-Kroketten, buntes Gemüsebouquet	45.50
Ravioli mit Ricotta-Füllung und sämiger Zitronen-Thymiansauce	21.50
Zucchetti-Piccata Tomaten-Basilikum-Ragout und Bavette-Pasta	22.00

## Desserts

---

Hausgemachtes Tiramisu	6.50
Güpfers Öpfelstrudel «Wiener Art» mit Vanilleschaum	7.00
Caramelköppli mit Rahm	7.00
Cheesecake Güpf-Style Gebackene Frischkäsetorte mit frischen Früchten garniert	8.50
Hausgemachte Wähen der Saison	6.50
Hausgemachte Kuchen der Saison	6.00

# Güpf-Klassiker.

## Menü I

---

42.50

Pflücksalat mit Ei und Kräuter-Croûtons  
Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art» an Waldpilzsauce, Butter-Rösti und Saisongemüse  
Cheesecake Güpf-Style

## Menü II

---

35.50

Rinderbouillon mit hausgemachten Flädli  
Wiener Schnitzel mit Zitronenstern, Pommes frites und Gemüse aus der Region  
Güpfers Öpfelstrudel-Schnitte «Wiener Art» mit Vanilleglace

## Menü III

---

29.50

Rüebli-suppe mit Most und Apfelwürfeli  
Zarte Pouletstreifen an Curryrahmsauce im Reising mit Fruchtgarnitur  
Hausgemachte Panna cotta mit Beerenragout

# Saisonale Menüs – Frühling.

«Jeder Frühling trägt den Zauber eines Anfangs in sich.»  
Monika Minder

## Menü I

32.50

Topinambur-Crèmesuppe mit Chip

Forellenfilets, Riesling-Kräutersauce, tournierte Salzkartoffeln und Federkohl

Dreierlei von der Schokolade

## Menü II

36.50

Spargel-Crèmesuppe mit Vanille

Maispouardenbrust mit rosa Pfeffersauce, Safranrisotto und Frühlingsgemüse

Mascarponecrème mit Streusel und frischen Beeren

## Menü III

42.00

Spargelsalat mit Rucola und Erdbeeren

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel mit Portweinsauce,  
Kartoffelstock und einem Duo vom Rüebl

Cremeschnitte mit Rhabarberkompott

# Saisonale Menüs – Sommer.

«Die Freude und das Lächeln sind der Sommer des Lebens.»  
Jan Paul

## Menü I

34.50

Parmaschinken mit Honigmelone und mariniertem Rucolasalat

Gebratene Lachsschnitzel mit einer Honigmarinade mit Kerbelschaum, neuen Kartoffeln und jungem Blattspinat

Hausgemachtes Amaretto-Parfait mit Erdbeeren-Rhabarbersalat

## Grillbuffet

48.50

Buntes Salatbuffet aus diversen Gemüse- und Blattsalaten

Gemischte Grilladen, die vor Ihnen zubereitet werden, Fisch und Fleisch vom Grill, Kartoffelgratin und Gemüse

Dessertbuffet

Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Angebot

## Sommer-Terrasse

Salatbowle mit griechischem Salat

mit Tomaten, Peperoni, Gurken, Zwiebeln, Gurken, Oliven und Feta

12.50

Salatbowle mit frittierten Pouletstreifen

mit Gurken, Pflücksalat, Tomaten, Ei, gebratenem Speck und Apfelschnitzen

18.50

Salatbowle niçoise

mit Thunfisch, Tomaten, Stangensellerie, grünen Bohnen, Kartoffeln, Pflücksalat, Gurken, Frühlingszwiebeln und Knoblauchbrot

17.00

Salatbowle mit Herbstsalaten

mit Trauben, Nüssen, eingelegten Apfelschnitzen, Radieschen, Ei, gebratenen Waldpilzen und Schinken

18.50

Referenzbild



## Saisonale Menüs – Herbst.

«Der Herbst ist ein zweiter Frühling, wo jedes Blatt zur Blüte wird.»  
Albert Camus

### Menü I 35.50

---

Herbstliche Kürbis-Crèmesuppe vom Biohof aus der Region  
mit einem Kokosnuss-Schaum

Grilliertes Pouletbrüstchen, Kräuterjus, Weissweinrisotto und Wurzelgemüse

Güpfers Apfelstrudel mit Vanilleeis

### Menü II 42.50

---

Klassische Wildkraftbrühe mit Flädli

Rosa gebratener Hirschrücken an Preiselbeersauce,  
Mohnspätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, allerlei Wildgarnitur

Duo von der Crema catalana und hausgemachtes Apfelsorbet

### Menü III 45.00

---

Nüsslisalat Güpf mit Speck und Ei, Croûtons

Traditioneller Rehpfeffer «Jägerart» mit Pilzen, Speckstreifen, Brotcroûtons,  
Priselbeeren, glasierten Marroni, hausgemachten Butterspätzli und Apfel-Rotkraut

«Schoggiküchlein» mit flüssigem Kern und Vanilleglace

## Saisonale Menüs – Winter.

«Den Winter im Herzen aufnehmen und die leisen Tage geniessen.»  
Monika Minder

### Menü I 52.50

---

Huusterrine mit Cumberlandsauce und Gelee

Apfel-Selleriesalat

Rinderfilet, Portweinsauce mit getrockneten Aprikosen, Schupfnudeln  
und Gemüse garnitur

Meringues mit Rahm und Baumnuss-Caramelsauce

### Menü II 51.00

---

Winterlicher Pflücksalat mit Granatapfel und Cashewnüssen

Gebratenes Wildlachsfilet mit Erbsen-Püree, Kerbelsauce und Gemüsestreifen

Mandarinen-Tiramisu

### Menü III 62.50

---

Schottischer Rauchlachs mit Zitronenpfeffer-Dressing, glasierten Apfelschnitzen  
und Pflücksalat

Doppelte Kraftbrühe mit hausgemachten Steinpilz-Ravioli und Gemüsestern

Kalbskopfbäggli in Barolo geschmort, getrüffeltes Kartoffelstampf und  
buntes Wintergemüse

Variation von Schokolade mit exotischen Früchten

### Menü IV 59.50

---

Carpaccio vom Schwertfisch, bunter Pflücksalat, Ananas, Grapefruit und  
geröstete Pinienkerne

Nusssuppe mit Preiselbeerschaum

Schweinsfilet im Blätterteigmantel mit Morchel-Rahmsauce, Williams-Kartoffeln  
und einem Duett vom Aargauer Rüeblli

Hausgemachtes Zimtparfait mit Zwetschgenröster und Vanilleschaum

# Spezialangebote.

## Geburtstagsangebot

pro Person / 45.00

- Aperitif nach Wahl
- 3-Gang-Menü mit einer Torte oder Dessertplatten zum Nachtisch
- Grunddekoration auf dem Tisch
- Background-Musik
- Spezielle Menükarte

## Weihnachtsangebote

pro Person / 65.00

- Glühwein-Aperitif
- Lebkuchen, Mandarinen & Nüsse zum Selberknacken
- 4-Gang-Menü inkl. Weinempfehlung
- Weihnachtliche Grunddekoration auf dem Tisch
- Weihnachtsbaum
- Background-Musik
- Spezielle Menükarte

## Leidmahl / Traueressen

pro Person / 35.00

- Aperitif nach Wahl
- 2-Gang-Menü oder Platten
- Grunddekoration auf dem Tisch
- Spezielle Menükarte



# Wein.

## Prosecco

---

### Italien

Prosecco Il Colle, Prosecco DOC Treviso	1 dl	6.00
	7.5 dl	31.00

## Weissweine

---

### Schweiz

Grand Vins du Maraudeur Petite Arvine AOC Wallis, Cordonier & Lamon, Petite Arvine, 2016	7.5 dl	54.00
---	--------	-------

Riesling, Sylvaner, Weingut Lindenmann	1 dl	6.00
	5 dl	30.00

Merlot Bianco Ticino Sauro, Fratelli Corti, 2018	7.5 dl	35.00
--	--------	-------

### Italien

Pinot Grigio DOC, Alto Adige, Kellerei Terlan, Pinot Grigio, 2016	7.5 dl	58.00
---	--------	-------

Roero Arneis DOCG, Piemont, Guidobono, Arneis, 2017	7.5 dl	40.00
---	--------	-------

Parcela 52 VDT, Tierra de Castilla, Finca Constancia, Verdejo, 2017	7.5 dl	39.00
---	--------	-------

## Roséwein

---

### Schweiz

Œil de Perdrix, Favre SA Sion	1 dl	5.00
	5 dl	25.00

## Rotweine

---

### Schweiz

Merlot Ticino Tre Corti DOC, Merlot, Cabernet Franc, 2018	7.5 dl	37.00
---	--------	-------

Pinot Noir, Weingut Lindenmann, Aarau	1 dl	6.00
	5 dl	30.00

### Italien

Ripasso della Valpolicella Classico DOC, Veneto, Domini Veneti Corvina, Rondinella, Corvinone, 2015	7.5 dl	36.00
--	--------	-------

Giovetto rosso IGT, Tenuta Cantagallo, Toscana Sangiovese 60%, Merlot 20%, Syrah 20%, 2015	1 dl	6.00
---	------	------

5 dl 30.00

7.5 dl 39.00

Mille Anime Primitivo di Manduria DOP, Puglia, Vinicola Mediterranea Primitivo, 2016	7.5 dl	52.00
---	--------	-------

### Spanien

Silver Label 12 Meses (Crianza), Bodegas Juan Gil 100% Monastrell, 2016	7.5 dl	39.00
--	--------	-------

7.5 dl 39.00

# Raumangebote für Feste und Seminare.

Wir bieten Ihnen gerne folgende Bestuhlungsoptionen je nach Raum und Gästezahl an:

- Konzert
- Schulung
- U-Form
- Blockform
- Bankett
- Bistro

Bestuhlungsvariante gemäss Ihrem Wunsch oder Abbildung

## Räume

Sitzungszimmer inkl. Beamer und WLAN	max. 12 Personen	49 m <sup>2</sup>
Men`s Cave im Weinkeller inkl. Flipchart, Schreibutensilien, CD-Player	max. 30 Personen	36 m <sup>2</sup>
Restaurant Güpff indoor	max. 80 Personen	161 m <sup>2</sup>
Lounge Güpff	max. 20 Gäste	52 m <sup>2</sup>
Restaurant Güpff outdoor inkl. Sommerterrasse	max. 120 Gäste	385 m <sup>2</sup>

## Raummieten

Sitzungszimmer	pro Tag 400.00	halber Tag 160.00
Mens Cave im Weinkeller	pro Tag 300.00	halber Tag 160.00
Restaurant Güpff	nach Anfrage	

### Zeitraster

- Halber Tag früh, 08.00 bis 13.00 Uhr
- Halber Tag spät, 13.00 bis 18.00 Uhr
- Ganzer Tag, 08.00 bis 18.00 Uhr
- Nachbelastungen ab 18.00 Uhr bleiben vorbehalten

Begrüssungstext beim Infodesk am Haupteingang gemäss Ihren Wünschen.

## Dienstleistungen mit Verrechnung

Flipchart	pro Einheit	30.00
Schreibutensilien	pro Einheit	30.00
CD-Player / DVD / DAB-Radio	pro Einheit	20.00
Drahtloses Präsentationssystem – Projizierung auf 70 Zoll LG TV (Sitzungszimmer)	pro Einheit	20.00
Beamer mit Leinwand (Restaurant Güpff)	pro Einheit	20.00
Notebook	pro Einheit	20.00
Funkmikrofon (Sennheiser)	pro Einheit	10.00
Dienstleister	pro h	75.00
Techniker	pro h	75.00
Fotokopie A4 farbig	pro Einheit	1.00
Fotokopie A3 farbig	pro Einheit	1.50

## Wählen Sie aus folgenden Zusatzleistungen

Mineral im Saal mit und ohne Kohlensäure	Liter	8.50
Orangenus, Multivitaminsaft	Liter	12.00
Kaffeemaschine Nespresso	pro Kapsel	2.50
Gipfeli und/oder Brötli	Stück	2.00
Diverse Snacks vom Snack-Point Güpff	Nach Bezug/Liter Angaben	
Früchtekorb nach Saison		10.00

# Einige Allgemeine Hinweise, damit Ihr Anlass zum Erfolg wird:

## Änderungen

Wir bitten Sie, uns eine Änderung der Teilnehmerzahl und anderer relevanter Punkte bis spätestens 1 Tag vor der Veranstaltung mitzuteilen. Grundlage für die Minimal-Rechnungsstellung ist die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl. Sollten zusätzliche, nicht angemeldete Gäste am Anlass teilnehmen, können wir Ihnen nicht garantieren, dass sie dasselbe Menü erhalten. Selbstverständlich werden wir alles daransetzen, um auch diesen Gästen das von Ihnen bestellte Menü servieren zu können.

## Allergene

Fragen Sie gerne unser Restaurant-Team, dieses gibt gerne Auskunft.

## Annullation

Bei der Annullation eines definitiv von uns bestätigten Anlasses müssen wir Ihnen für die Unkostendeckung folgendes in Rechnung stellen:

- Mehr als 1 Woche vor dem Anlass keine Verrechnung
  - Bis 1 Woche vor dem Anlass 50% des Menü-Preises
  - 0 bis 3 Tage vor dem Anlass 100% des Menü-Preises
- (Unter Menü-Preis verstehen wir die Menükosten x Anzahl Personen)

## Attraktionen

Wenn Sie Ihre Gäste mit speziellen Attraktionen und/oder Reden unterhalten wollen, bitten wir Sie, uns dies mitzuteilen. Wir werden dann mit Ihnen zusammen den ungefähren Ablauf planen. So ist unser Küchenpersonal in der Lage, die Gerichte auf den richtigen Zeitpunkt hin herzustellen.

## Besichtigungen

Wenn Sie und Ihre Gäste Interesse haben, werden wir Ihnen auf einem kleinen Rundgang gerne die Senevita Güpf näher vorstellen. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche frühzeitig mit.

## Bestellungen

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Wünsche bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass bekannt geben. So bleibt uns genügend Zeit für die Organisation.

## Bestätigung

Wir bestätigen Ihnen jeden Anlass schriftlich. Bitte kontrollieren Sie die Bestätigung genau und teilen Sie uns allfällige Änderungen mit, damit keine wichtigen Details vergessen gehen.

## Bezahlung

Für Ihren Anlass stellen wir Ihnen eine Rechnung aus. Wir bitten Sie, den Betrag innert 10 Tagen zu begleichen.

## Deklaration Fleisch und Fisch

Laut Aushang im Restaurant Güpf.

## Dekoration

Abgesprochene Dekorationen werden mit dem tatsächlichen Aufwand verrechnet.

## Einrichtung

In unseren Räumlichkeiten lassen sich je nach Grösse der Gesellschaft individuelle Tischformen realisieren. Wir beraten Sie gerne.

## Feuerwerk

Feuerwerk, Wunderkerzen etc. dürfen nicht im Gebäudeinnern abgebrannt werden.

## Kerzen

Wenn Sie Kerzen auf den Tischen wünschen, werden wir Ihnen diese nach Aufwand verrechnen. Kerzen dürfen nur in einem geschlossenen, windgeschützten Gefäss und unter Aufsicht verwendet werden.

## Kontakt

Für alle Fragen, die Ihre Veranstaltung betreffen, erreichen Sie die Leitung Gastronomie unter der Telefonnummer 065 618 84 84.

## Mehrwertsteuer

In allen Preisen ist die aktuelle Mehrwertsteuer inbegriffen.

## Menükarten

Eine einfache Menükarte ist im Preis inbegriffen. Gerne integrieren wir ein individuelles Logo und gestalten die Karte Ihren Wünschen entsprechend.

## Musik

Wenn Sie eine musikalische Unterhaltung planen, besprechen Sie dies bitte vorgängig mit dem Leiter Hotellerie.

## Parkplätze

Vor dem Gebäude befinden sich ausreichend Parkmöglichkeiten.

## Preise

Preisänderungen bleiben vorbehalten. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken.

## Schluss der Veranstaltung

Sollte Ihre Veranstaltung bis in die Nacht dauern, bitten wir Sie, beim Verlassen unseres Hauses an die Nachtruhe unserer Gäste und unserer Nachbarn zu denken. Wenn Sie wünschen, bestellen wir Ihnen gern ein Taxi für die Heimreise.

## Zapfengeld

Falls Sie Ihren Gästen Weine aus dem eigenen Weinkeller offerieren möchten, verrechnen wir Ihnen für Lagerung, Service und Entsorgung CHF 20.00 pro Flasche.



**Senevita Güp**

In der Güp 1 | 5610 Wohlen

Telefon 056 618 84 84 | [guepf@senevita.ch](mailto:guepf@senevita.ch)

[www.guepf.senevita.ch](http://www.guepf.senevita.ch)