

**Liebe Gäste**

**Wir heissen Sie herzlichst Willkommen im  
Restaurant Point.**

Auf einen Felsen erbaut bietet unser Restaurant einen grandiosen Weitblick auf den Schwyzer Talkessel, die umliegenden Berge und den Lauerzersee.

Mit allen Feierlichkeiten, ob Hochzeit, Familienfest, Firmenfeier oder Exklusivanlass sind Sie bei uns «Point» genau richtig. Gerne machen wir Ihren Anlass zu etwas besonderen. Sprechen Sie uns an, gemeinsam erarbeiten wir die ideale Antwort auf Ihre Bedürfnisse.

Ihre Gastgeber: Nelli & Daniel Frei  
Küchenchef: Ivan Romano mit Team

The logo for Restaurant Point features a dark green circle. The words "RESTAURANT" and "POINT" are written in white, bold, sans-serif capital letters. "RESTAURANT" is positioned above "POINT". A white, jagged line resembling a mountain range or a crack in the ground is located at the bottom of the circle, partially overlapping the word "POINT".

**RESTAURANT  
POINT**



## BANKETT-DOKUMENTATION

### Unsere Apero- Vorschläge

**Apero «Point» klein** (Pauschal ab 4 Personen) 19.5 pro Person

Knoblauchbrot, Rindstatar auf Toast, Grillgemüse Tatar im Tartelettes,  
Hummus mit Pitabrot, Oliven

**Apero «Point» gross** (Pauschal ab 10 Personen) 30.5 pro Person

Knoblauchbrot, Poulet-Satay Spiessli, Rindstatar auf Toast, Grillgemüse Tatar im  
Tartelettes, Hummus mit Pitabrot, Roastbeef mit geräucherter Cocktailsauce,  
Oliven, Pecorino

Gerne besprechen wir Ihre individuellen Wünsche persönlich mit Ihnen.

### Apero zum selbst zusammenstellen (ab 10 Personen)

Hummus mit Pitabrot	4.-
Oliven	4.-
Grillgemüse Tatar im Tartelettes	4.5
Pecorino	4.-
Rindstatar auf Toast	4.5
Roastbeef mit geräucherter Cocktailsauce	8.-
Poulet-Satay Spiessli	4.5
Knoblauchbrot (im Ganzen)	11.-
Flammkuchen Elsässer Art (im Ganzen)	
Speck, Zwiebeln, Sauerrahm	19.5
Flammkuchen Vegan (im Ganzen)	
Bio Gemüse	19.5

Gerne geben wir Ihnen Auskünfte über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene und Unverträglichkeiten auslösen können.

## Unsere Menü Vorschläge

Einheitliches Menü für Gruppen ab 10 Personen, individuelle Wünsche besprechen wir gerne persönlich, Menüpreise verstehen sich pro Person und in CHF.

### Menü 1

Marktsalat  
Tomaten, Croutons, Sprossen,  
Hausdressing

\*\*\*

Mascarpone Risotto, Birnen,  
Ziegenkäse, Nüsse

\*\*\*

Affogato al Cafè

50.-

### Menü 2

Saisonale Suppe

\*\*\*

Pouletschenkel Steak  
Ofengemüse, Baked Potato  
Kräutersauerrahm

\*\*\*

Mini Coupe Colonel

56.-

### Menü 3

Hummus, Joghurt, Pitabrot

\*\*\*

Saisonale Suppe

\*\*\*

Ganze Forelle, Spinat,  
Salsa Verde Kartoffeln, Nussbutter

\*\*\*

Mini Coupe

74.5

Gerne geben wir Ihnen Auskünfte über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene und Unverträglichkeiten auslösen können.

## Unsere Menü Vorschläge

Einheitliches Menü für Gruppen ab 10 Personen, individuelle Wünsche besprechen wir gerne persönlich, Menüpreise verstehen sich pro Person und in CHF.

### Menü 4

Grillgemüsetatar  
Kräuteröl, Pitabrot, Öl-Flocken,  
Sprossen  
\*\*\*

Zitronen Sorbet  
\*\*\*

Kalbsbraten, Braten Sauce,  
Kartoffelstampf, Ofengemüse  
\*\*\*

Panna Cotta

80.5

### Menü 5

(Ab 10 Personen)

Tatar Variation  
Rindstatar, Grillgemüsetatar, Carne Cruda  
Brioche Toast, Gebeiztes Eigelb  
\*\*\*

Trüffel Tagliatelle  
Rahm Velouté, Trüffel der Saison  
\*\*\*

Zitronen Sorbet, Prosecco  
\*\*\*

Rindsfilet Rossini  
Foie Gras  
Pomme de Terre Galette

Trüffel Jus  
\*\*\*

Lava Törtchen, Vanilleglace, Crumble

120.-

Gerne geben wir Ihnen Auskünfte über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene und Unverträglichkeiten auslösen können.

## Menüs zum selbst zusammenstellen

Einheitliches Menü für Gruppen ab 10 Personen, individuelle Wünsche besprechen wir gerne persönlich, Menüpreise verstehen sich pro Person und in CHF.

### Vorspeisen:

Grüner Marktsalat mit Haus- oder Italienisches Dressing	11.-
Burrata, Tomaten, Blattsalat, Salsa Verde	18.5
Grillgemüsetatar, Kräuteröl, Pitabrot, Öl-Flocken, Sprossen	19.5
Rindscarpaccio «klassisch»	19.-
Rindstatar Apfelkapern, Zwiebeln, Essiggurken, Zwiebelconfit,	24.5

### Suppen:

Weissweincreme Suppe, Kräuteröl, Sprossen	13.5
Kalte Andalusische Gazpacho	13.5
Saisonale Suppe	13.5

### Fleischgerichte: (Preis auf Anfrage)

Pouletschenkel Steak
Rindshohrücken Steak
Kalbsschulterbraten (ab 10 Personen)
Rindsfilet am Stück (ab 10 Personen)
Entrecote am Stück (ab 10 Personen)
Entenbrust (ab 10 Personen)
Schweinskotelett Cordon Bleu

### Fischgerichte: (Preis auf Anfrage)

Forelle Ganz
Saibling Ganz
Lachstranche
Zanderrücken Filet
Ganze Gambas

### Vegetarisch/ Vegan:

Crispy Chickeriki Burger
Grillgemüsetatar Kräuteröl, Pitabrot, Öl-Flocken, Sprossen,
Vegane Nuggets
Mascarpone Risotto
Trüffel Tagliatelle

### Stärkebeilagen:

Tagliatelle  
Mascarpone Risotto  
Reis  
Bratkartoffeln  
Kartoffelstampf  
Baked Potatos  
Gnocchi  
Salsa verde Kartoffeln

### Gemüsebeilagen:

Ofengemüse  
Spinat  
Ratatouille  
Saisonales Gemüse  
Rahmsauerkraut (ab 10 personen)  
Gemüsebouquet (ab 10 personen)

### Saucen:

Kalbs Portwein Jus  
Chimichurri  
Braten Sauce  
Nussbutter  
Weisswein Sauce

### Dessert:

Tiramisu	15.-
Panna Cotta (Saisonal)	12.5
Lava Törtchen	15.-
Trifle (Saisonal)	12.-
Sorbet mit Prosecco	9.5
Schokoladenmousse (ab 10 Personen)	13.5
Dessert Büffet (ab 10 Personen) pro Schälchen/ Glas	7.5

Gerne geben wir Ihnen Auskünfte über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene und Unverträglichkeiten auslösen können.



# BANKETT-DOKUMENTATION

## Wichtige Points und Konditionen

### Facts

Das Restaurant Point besticht durch einen grandiosen Ausblick auf den Talkessel von Schwyz, die umliegenden Berge und einen fantastischen Blick auf den Lauerzersee. Wir bieten Platz für Anlässe bis 93 Personen.

Des Weiteren stehen 2 Seminarräume zur Verfügung. Genauere Informationen dazu finden Sie unter [www.restaurant-point.ch](http://www.restaurant-point.ch)

### Parkmöglichkeiten/Anfahrt

Unseren Gästen stehen 44 kostenfrei Parkplätze direkt vor dem Haus zur Verfügung. Für die Anreise mit Bus ist die Haltestelle „Schwyz Hirschen“ ebenfalls direkt vor dem Haus.

Für Gäste, die uns mit Rollstuhl besuchen oder in Ihren Bewegungen eingeschränkt sind, gibt es einen separaten Eingang mit Rampe sowie einen Aufzug ins Restaurant und ein Rollstuhl gerechtes WC.

### Personen Anzahl

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren und Ihren Anlass bestmöglich durchführen zu können, bitten wir Sie, uns die genaue Personenzahl spätestens 2 Wochen vor dem Anlass mitzuteilen.

### Bestätigungen

Nach der schriftlichen Bestätigung beider Parteien tritt die Bankettvereinbarung in Kraft.

### Extras

Es stehen Leinwand und Beamer nach Absprache gegen eine Gebühr zur Verfügung. Aufgrund der steigenden Nebenkosten berechnen wir pro Tischdecke 5.- CHF.



## BANKETT-DOKUMENTATION

### Exklusivbuchung

Es besteht die Möglichkeit das Restaurant Point für Ihre Hochzeit, Firmenfeier oder andere Anlässe exklusiv zu buchen. Dies steht in Verbindung mit einer Mindestkonsumation, die sich nach der Jahreszeit richtet.

### Gedeckzuschlag/Zapfengeld

Wir behalten uns vor, für selbst mitgebrachte Kuchen, Hochzeitstorten ein Gedeckzuschlag von CHF 5.50 pro Person zu verrechnen.

Für jede 75cl Weinflasche berechnen wir CHF 40.- Zapfengeld.

### Speisen

Für unsere Speisen verwenden wir marktfrische und qualitativ hochwertige Produkte. Wenn möglich berücksichtigen wir regionale Produzenten und örtliche Spezialitäten.

Bankette sind für Gesellschaften ab 10 Personen berechnet. Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü, eine Fleischlose Variante ist natürlich möglich.

Für Gruppen **ab 13 Personen** ist eine Menüauswahl **obligatorisch**.

### Hinweis Zahlungen

Ihre Zahlung kann Bar, mit Kreditkarte oder per Rechnung (zahlbar innert 14 Tage) erfolgen. Wir behalten uns vor für Grossanlässe eine Vorauszahlung von 50% des Gesamtbetrages zu erheben. Der Restbetrag kann Bar, mit Kreditkarte oder per Rechnung beglichen werden. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Veranstalter ausserhalb der Schweiz beachten bitte, dass wir keine Rechnungen ins Ausland versenden. Die Vorauszahlung der Menüpreise für die von Ihnen gemeldete Personenanzahl erwarten wir bis spätestens 10 Tage vor Anlassbeginn per Kreditkarte oder via Banküberweisung. Bei Eingang der Zahlung bestätigen wir Ihnen gerne Ihren Anlass.

### Verlängerung

Sie möchten länger feiern? Wir sind dabei! Ab 0 Uhr berechnen wir CHF 300.- für die erste Stunde und CHF 200.- für jede weiter angebrochene Stunde.