



**E**  
EINSTEIN  
ST. GALLEN

# Bankett Kulinarik

Einstein St.Gallen | Berneggstrasse 2, 9000 St. Gallen, Schweiz  
+41 71 227 55 55 | info@einstein.ch | einstein.ch

**«Schöne Erinnerungen leuchten ein Leben lang.»**

(Unbekannt)

**Herzlich willkommen, geschätzte Gäste**

Ihre Erinnerungen liegen uns am Herzen. Wir versprechen Ihnen, den Anlass in der Gegenwart kompetent zu planen, in der Zukunft zuverlässig umzusetzen, sodass Sie in der Vergangenheit gerne daran zurückdenken werden.

Wir möchten Sie und Ihre Vorstellungen für Ihren Anlass kennenlernen. Mit grosser Freude beraten wir Sie persönlich und individuell – ganz so, wie Ihr Anlass sein soll.

So flexibel wie Ihre Wünsche sind unsere Räumlichkeiten und Menüvorschläge. Lassen Sie sich inspirieren.

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste schon bald bei uns willkommen zu heissen und zu begeistern.

EINSTEIN ST.GALLEN



Michael Vogt  
General Manager & das Einstein Team

## **Organisatorisches**

### **Kulinarik und Personenzahl**

Für eine optimale Planung Ihres Anlasses bitten wir Sie, Ihre Auswahl mindestens 14 Tage im Voraus bekannt zu geben.

Wir bieten Ihnen vegetarische Varianten an ebenso wie alternative Gerichte für allfällige Lebensmittelunverträglichkeiten. Gerne beraten wir Sie persönlich, um auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen.

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenzahl bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit. Kleinere Korrekturen von +/- 10% der gebuchten Personenanzahl können bis zwei Arbeitstage vor dem Anlassbeginn berücksichtigt werden. Die dann bekannte Zahl gilt als verbindlich für die Rechnungsstellung.

---

### **Verrechnung von Serviceleistungen**

Unter folgenden Umständen werden Serviceleistungen zusätzlich verrechnet:

Veranstaltungen die länger als Mitternacht dauern

- Nachtzuschlag CHF 250.00 pro Stunde (bis maximal 3 Uhr)

Bei Veranstaltungen ausserhalb des Einstein St.Gallen oder mit ausserordentlichem Aufwand

- Bankettleiter/Küchenchef: CHF 65.00 pro Stunde
- Mitarbeiter Service/Küche: CHF 50.00 pro Stunde

Bei zeitlichen Verzögerungen von mehr als 30 Minuten werden die zusätzlichen Mitarbeiterkosten à CHF 50.00 pro Mitarbeiter und Stunde in Rechnung gestellt.

---

### **Polizeistunde und Verlängerungen**

In der Stadt St. Gallen dauert die allgemeine Schliessungszeit für gastgewerbliche Betriebe von Mitternacht bis 5 Uhr. Für die Nächte von Freitag bis Samstag gilt diese von 1 bis 5 Uhr.

Für spezielle Events können Verlängerungen bei der Gewerbebehörde eingereicht werden – von Sonntag bis Donnerstag bis 2 Uhr, Freitag und Samstag bis 3 Uhr. Selbstverständlich holen wir diese Bewilligungen für Sie ein. Die Kosten für die Bewilligung erlauben wir uns, Ihnen weiter zu verrechnen. Diese sind wie folgt:

Verlängerung bis 1 Uhr: CHF 50.00

Verlängerung bis 3 Uhr: CHF 70.00

---

### **Unterhaltung und Dekoration**

Gerne helfen wir Ihnen, die passende Unterhaltung für Ihren Anlass zu finden. Vom Kabarettisten bis zur Musikband – wir haben für Sie eine Anzahl von Möglichkeiten.

Mit Freude unterstützen wir Sie bei der Dekoration Ihres Raumes, damit er Ihren Vorstellungen und Wünschen entspricht. Wir freuen uns, Ihnen unsere Möglichkeiten aufzuzeigen, um Ihrem Anlass den richtigen Anstrich zu geben. Die Dekorationsaufträge werden zu Selbstkosten verrechnet.

## Aperitifpauschalen

### Aperitif 1

CHF 19.00 pro Person

- Parmesannuggets
- Getrocknete Tomaten
- Marinierte Oliven
- Grissini, Chips und Nüssli

### Aperitif 2 (ab 10 Personen)

CHF 29.00 pro Person

- 2 kalte und 2 warme Häppchen –  
**Lassen Sie sich vom Küchenchef überraschen!**
- Oliven, Chips und Nüssli

### Aperitif 3 (ab 10 Personen)

CHF 39.00 pro Person

- 7 verschiedene kalte und warme Häppchen –  
**Lassen Sie sich vom Küchenchef überraschen!**
- Oliven, Chips und Nüssli

### Aperitif Klassiker (ab 10 Personen)

CHF 59.00 pro Person

#### Getränke

- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure sowie Fruchtsäfte
- Weisswein – Auswahl durch unseren F&B Manager (3 dl pro Person)
- Bier (inkl. alkoholfreies Bier)

#### Häppchen

- Salzige Muffins (verschieden gefüllt)
- Mini Cornet gefüllt mit
  - Rindstatar
  - Parmesancreme und Feige
- Klosterkäseküchlein
- Saftiger Bun mit Rind-Szechuan und Lauch
- Mini Olma Bratwurst mit St. Galler Bülibrot

#### Dessert

- Yogurette-Schnitte mit saisonalen Früchten, griechischem Joghurt und Schokolade
- Tobleronemousse mit Himbeer und Mandel

#### zusätzliche Leistungen

- Softgetränke: CHF 5.00 pro Person
- Espresso | Kaffee | Tee: CHF 5.00 pro Person

### Aperitif à la carte

(Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Häppchen oder Dessert)

Kalte Häppchen	Pro Stück	Warme Häppchen	Pro Stück
Mini Croustade (2 Stück) gefüllt mit		Dim Sum mit Spinat und Miso	CHF 6.00
· Lachstatar und Zitrone	CHF 5.50	Schinkengipfeli	CHF 5.00
· Gemüsetatar und Pesto	CHF 5.50	<b>Klosterkäseküchlein</b>	CHF 6.00
<b>Cornets (2 Stück) gefüllt mit</b>		<b>Mini Olma Bratwurst (60 g) mit St.Galler Bülibrot</b>	CHF 6.50
· <b>Rindstatar</b>	CHF 6.50	Falafel mit Gewürz-Tabouleh und Joghurt	CHF 5.00
· <b>Thunfischstatar und Miso</b>	CHF 6.50	Saisonale Ravioli	CHF 6.00
· <b>Parmesancreme und Feige</b>	CHF 6.00	Hausgemachte Kalbsfleischbällchen (2 Stück) mit geröstetem Mais und BBQ-Sauce	CHF 6.50
Gemischtes Plättli mit		Risotto mit Trüffel und Parmesan	CHF 6.50
· Grillgemüse, Pesto, Salatherzen und Parmesan, pro Person	CHF 22.00	Saftiger Bun mit Rind-Szechuan und Lauch	CHF 6.50
· Ostschweizer Fleisch- und Käsespezialitäten, garniert, pro Person	CHF 24.00	Mini Flammkuchen "Elsässer-Art"	CHF 5.00
Mini Burrata mit Tomate und Oliven	CHF 6.00	Crevette im Kartoffelmantel mit Limettencreme	CHF 6.50
Gyoza mit Edamame und Karotten auf Sesam-Gurkensalat	CHF 6.00		
Salzige Muffins (verschieden gefüllt)	CHF 4.50	<b>Dessert</b>	<b>Pro Stück</b>
Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben mit Remouladensauce	CHF 6.00	Saisonale Panna Cotta	CHF 5.00
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel	CHF 6.50	<b>Cheesecake mit Passionsfrucht</b>	CHF 6.00
<b>Geflämmte Lachswürfel auf Randen und Meerrettich</b>	CHF 6.00	<b>Triple Chocolate Brownie mit Pecannuss und Salzkaramell</b>	CHF 5.50
Canapés belegt mit		Yogurette-Schnitte mit saisonalen Früchten, griechischem Joghurt und Schokolade	CHF 6.00
· Salami	CHF 7.00	Tobleronemousse mit Himbeer und Mandel	CHF 6.00
· Brie	CHF 7.00	Himbeer-Tartelette mit Pistazie	CHF 6.00
· Ei	CHF 7.00		
· Lachs	CHF 7.00		

### Baukasten Oktober - Dezember

Stellen Sie Ihr Wunschmenu aus den folgenden Komponenten zusammen. Zu den Hauptgängen dürfen Sie Gemüse und eine Beilage auswählen. Die Fischgerichte und vegetarischen/veganen Optionen eignen sich zudem wunderbar als Zwischengang.

#### Preise pro Person

3-Gang Menu: CHF 69.00 | 4-Gang Menu: CHF 89.00 | 5-Gang Menu: CHF 109.00 | 6-Gang Menu: CHF 129.00

#### Vorspeisen

Blattsalat mit Croûtons, Kernen und Hausdressing

Saisonaler gemischter Salat mit Croûtons, Kernen und Hausdressing

Kürbisvariation mit knusprigem Blätterteig, Herbstsalaten und Kernölvinaigrette

Mariniertes Rindstatar mit knuspriger Kartoffel, Eigelb und Trüffelcrème

*Tipp*

**St.Galler Rieslingsuppe mit Croûtons und Kräutern**

Kürbissuppe mit Kokos, Ingwer und Kernöl

Weiderind-Consommé mit Flädli, Wurzelgemüse und Schnittlauch

#### Hauptgänge - Fleisch

Gebratene Pouletbrust mit Portweinjus

Nierstück vom Landschwein mit Kräuterjus

Brasato vom Weiderind

Geschmortes Kalbsragout

Kalbsentrecôte mit Café de Paris + CHF 10.00

*Tipp*

**Rindsfilet mit Sauce béarnaise** + CHF 12.00

Zürcher Geschnetzeltes + CHF 8.00

Schweizer Lammnierstück mit Kräuterjus + CHF 8.00

Rindsentrecôte mit Café de Paris + CHF 10.00

#### Hauptgänge - Fisch

Forellenfilet

Zanderfilet

Doradenfilet

*Tipp*

**Swiss Lachs Filet** + CHF 8.00

Atlantik Heilbutt + CHF 8.00

Kabeljaufilet + CHF 8.00

Steinbuttfilet + CHF 8.00

#### Hauptgänge - vegetarisch/vegan mit Beilage

Kräutergnocchi mit Federkohl, Waldpilzen und Crème fraîche

Tagliolini mit gehobeltem Trüffel und Parmesantrüffelschaum

*Saison*

Kürbisravioli mit Kürbischutney und Kernen

### Baukasten Oktober - Dezember

Stellen Sie Ihr Wunschmenu aus den folgenden Komponenten zusammen. Zu den Hauptgängen dürfen Sie Gemüse und eine Beilage auswählen.  
Die Fischgerichte und vegetarischen/veganen Optionen eignen sich zudem wunderbar als Zwischengang.

#### Preise pro Person

3-Gang Menu: CHF 69.00 | 4-Gang Menu: CHF 89.00 | 5-Gang Menu: CHF 109.00 | 6-Gang Menu: CHF 129.00

#### Beilagen für Fleisch und Fisch

---

Saisonales Marktgemüse

---

Glasierte Karotten

---

Blumenkohl mit Schnittlauch

---

Ratatouille

---

Geschmorter Kürbis

---

Rosenkohl mit Petersilie

---

Preiselbeerrotkohl

---

Petersilienkartoffeln

---

Rosmarinpolenta

---

Gebatene Gnocchi

---

Hausgemachte Spätzli

---

Süßkartoffelpurée

---

Kartoffelgratin

---

Waldpilzrisotto

---

Ofenreis

---

#### Dessert



---

**Einstein Cheesecake mit Passionsfrucht und Banane**

---

Bounty mit Ananas und Kaffir-Limette

---

Triple Chocolate Brownie mit Birnenragout und Earl Grey

---



Kokos-Panna Cotta mit Mango und gepufftem Reis

---



### Buffetvorschläge

Geniessen Sie unsere schmackhaften Themenbuffets. Sie dürfen fünf Vorspeisen, drei Hauptgänge und vier Desserts auswählen.  
Bitte beachten Sie, dass die Preise jeweils pro Person gelten.

#### Deluxe Buffet (ab 30 Personen)

CHF 85.00 pro Person

##### Vorspeisen

- Trockenfleisch aus der Region garniert mit Essiggemüse, Appenzeller Käseauswahl garniert mit Trauben, Nüssen und Feigensenf
- Geräucherte Forellen und gebeizter Saibling mit Meerrettich
- Wurst-Käsesalat
- Blatt- und Nüsslisalat
- Verschiedene Gemüsesalate
- Consommé von der Maispoularde mit Flädli, gezupftem Poulet und Kräutern
- Grosszügiger Brotkorb

##### Hauptgänge

- Olma Bratwurst mit St.Galler Bülibrot
- Confiierter Saibling mit Petersilienkartoffeln und Meerrettichsauce
- Gebratene Maispoulardenbrust mit Rahmpolenta und Blattspinat
- Zürcher Geschnnetztes mit Knöpfli
- Rindsvoessen mit Kartoffelpurée und Saisongemüse
- Älplermagronen
- Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus und Röstzwiebeln

##### Desserts

- Toggenburger Schlorzifladen
- Gebrannte Crème
- Süssmost-Crème
- Caramelköppli mit Rahm
- Sántis Whisky mit Felchlin Schokolade
- Glacebuffet

#### Einstein Buffet (ab 30 Personen)

CHF 95.00 pro Person

##### Vorspeisen

- Burrata mit Avocado, Kirschtomaten und reifem Balsamico
- Verschiedene Blattsalate und Caesar Salad
- Rindstatar
- Glasnudelsalat mit gebratenen Garnelen
- Fischplatte (Forelle, Saibling, Schillerlocken, Makrele) mit Sahnemeerrettich
- Roastbeef mit Tartarsauce
- Kürbissuppe mit Kokos, Ingwer und Kernöl
- Grosszügiger Brotkorb

##### Hauptgänge

- Kalbsschulterbraten mit Knöpfli und Mischgemüse
- Boeuf Bourguignon mit Tagliatelle
- Gebratene Pouletbrust mit Limettenreis und Wokgemüse
- Backhendl mit Kartoffelgurkensalat und Preiselbeeren
- Confiierter Lachs mit Kräuterrollgerste und Pilzen
- Forelle "Müllerin Art" mit Butterkartoffeln und Blattspinat
- Saisonale Ravioli mit Parmesan und Kernen
- Live Station Entrecôte mit Ofenkartoffeln und Sauce Hollandaise (Aufpreis CHF 12.00)

##### Desserts

- Schokoladenmousse mit Mango und Passionsfrucht
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Brownie mit Pecannuss und Salzkaramell
- Cheesecake
- Glace
- Crème brûlée

#### Eat and Go Buffet für Schnelle (ab 15 Personen)

CHF 29.50 pro Person

- Saisonale Tagessuppe
- Olma Bratwurst mit St.Galler Bülibrot
- Mini-Sandwiches verschieden belegt
- Früchtekorb und zwei süsse Überraschungen aus der Einstein Pâtisserie





**E**  
**EINSTEIN**  
ST. GALLEN

# Einstein Gourmet Bankette

**Grosse Momente. Exklusiv geniessen.**

Einstein Gourmet - mehrmals mit 18 Punkten GaultMillau & 2 Sternen Michelin ausgezeichnet.

Zelebrieren Sie den Genuss an Ihrem Firmen-, Familien- oder Weihnachtsfest und gönnen Sie sich die kulinarischen Höhenflüge des Einstein Gourmet. Die Spitzenköche Sebastian Zier und Richard Schmidtkonz verwöhnen Ihren und den Gaumen Ihrer Gäste auf höchstem kulinarischem Niveau: Französisch geprägte Gerichte werden weltoffen interpretiert.

Für Ihre Veranstaltung für bis zu 150 Personen im Einstein St.Gallen auf Anfrage buchbar.

## Menu

Orkney Lachs  
Artischocke | Buttermilch | Gurke  
\*\*\*

Kabeljau  
Linse | Meerrettich | Sauerkraut  
\*\*\*

Rindsentrecôte  
Broccoli | Kartoffel | Trüffel  
\*\*\*

Pekannuss  
Passionsfrucht | Milch | Basilikum



**CHF 170.00 pro Person inkl. Snacks, Amuse und Petit Fours**

Einstein St.Gallen | Berneggstrasse 2, 9000 St. Gallen, Schweiz  
+41 71 227 55 55 | [info@einstein.ch](mailto:info@einstein.ch) | [einstein.ch](http://einstein.ch)  
Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.