

Treffpunkt für Bankette

Die Laterne, Treffpunkt mitten in der Aarauer Altstadt, bestens geeignet für Klassenzusammenkünfte, Geburtstage, Jubiläen und Firmenanlässe. Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen von der Kulinarik über den Service bis zum Ambiente.

Die Laterne, Gastgeberin rundum: Als Räumlichkeiten stehen das Restaurant mit gut vierzig Sitzplätzen oder das schicke Laternensäli im Obergeschoss für Gruppenanlässe ab 18 bis maximal 24 Personen zur Verfügung. Für Gruppen unter 18 Personen reservieren wir Ihnen gerne einen geeigneten Platz im Restaurant. Untenstehende Menüvorschläge zu Ihrer Inspiration! Nehmen Sie telefonisch mit uns Kontakt auf. Wir beraten Sie gerne.

Die Laterne, Arbeitsplatz und Lernfeld für leistungsbeeinträchtigte Menschen. Seit 2005 ein Zweig der Sozialunternehmung Wendepunkt Muhlen, welche Menschen attraktive Arbeitsplätze mit Gästekontakt bietet und dadurch ihre Chance für eine Wiedereingliederung fördert.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste in der Laterne zum Essen, Trinken und Verweilen herzlich willkommen zu heissen.

Ihr Laterne-Team

Öffnungszeiten

Dienstag bis Donnerstag	8.30 bis 17 Uhr
Freitag und Samstag	8.30 bis 23 Uhr
Sonntag, Montag, und allgemeine Feiertage	geschlossen

Fleischdeklaration

Sofern nicht anders vermerkt, wird Schweizer Fleisch verwendet.
Lammrückenfilet Neuseeland, Wild EU

Produktinformation

Wann immer möglich bevorzugen wir saisonale und regionale Produkte.

Allergene

Unser Küchenchef berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Preise

Sämtliche Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Vorspeisen

Klare Gemüsesuppe mit hausgemachten Flädli	6.50
Sämige Gemüsecrèmesuppe	6.50
Salatbuffet oder Salatteller aus verschiedenen Saisonsalaten	8.00/9.00
Nüsslalat, Ei, Speck, Brotcrouton (Herbst/Winter)	9.50

Vegetarisch

Die Menüs Bami Goreng und Omelette werden ab fünf Personen zubereitet.

Bami Goreng, pikant Asiatisches Nudelgericht	18.00
Omelette gefüllt mit saisonalem Gemüse	18.00
Bunter Gemüseteller Reichhaltiger Gemüseteller hausgemachter Kartoffelgratin oder Beilage nach Wahl	24.00

Fleischgerichte

Unsere Gerichte werden vorwiegend mit Schweizer Fleisch aus der Region zubereitet. Wir achten auf Qualität und eine schonende Zubereitung.

Lammrückenfilet, rosa gebraten Kräuterbutter, hausgemachter Kartoffelgratin, Gemüse	33.00
Rindsfilet Stroganoff Paprikarahmsauce, Nudeln, Gemüse	37.00
Schweins-Cordonbleu, knusprig gebraten Pommes frites, Gemüse	27.00
Schnipo Schweinsschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse	24.00
Kalbspiccata Safranrisotto, Gemüse	29.00
Aargauerbraten (Schweinsbraten mit Zwetschgen) Gemüse, hausgemachter Kartoffelgratin oder Beilage nach Wahl	26.00
Fit und munter Fleisch nach Wahl mit Salatteller, zusammengestellt vom Buffet. Das gewählte Fleisch bestimmt den Preis.	--
Reduktion für kleine Portion	4.00

Desserts

Unter der Marke «feines» vertreibt die Konditorei der Stiftung Wendepunkt ein breites Produktsortiment. Eine Auswahl können Sie hier in der Laterne geniessen, Die süssen Köstlichkeiten werden von Grund auf mit erlesenen Rohstoffen hergestellt: Frisch – von handgemacht – fein!

«feini torte»

Tortenstück nach Wahl: Rahm-Kirsch, Truffes, Rüepli,
Mandarinen-Rahm, Zitronen-Quark, Blueberry Cheesecake 5.00

«feini chrömli»

Teestückli wie Nussgipfel oder und vieles anderes 2.90

«feini glacé»

Glacés und Sorbets nach Wahl, im Becher à 120 ml
Saisonale und spezielle Aromen-Kombinationen 3.90

Bankett im Buffetstil

Für Gruppen ab 12 Personen steht das Bankett im Buffetstil zur Auswahl. Nach Lust und Laune können Sie sich an unserem Laterne-Buffet (Salat – Rösti – Dessert) bedienen. Jedes Buffet kann aber auch einzeln gewählt werden.

Salat-Buffet als Vorspeise

Bunt gemischte Salate, saisonal – abwechslungsreich – reichhaltig. Dazu unser Hausdressing.

Preis pro Person.

9.50

Rösti-Buffet à discretion

Unsere Hausspezialität im Buffetstil.

Laterne Rösti

Speck, Bergkäse, Zwiebel, Spiegelei

Rösti nach Zürcher Art

Kalbsgeschnetzeltes, Gemüse

Walliser-Rösti, vegetarisch

Birne, überbacken mit Käse

Preis pro Person

30.00

Dessert-Buffet «für jede öppis»

Mit Torten-, Gebäck- und Glacekreationen aus der stiftungseigenen Konditorei.

Saisonaler Fruchtsalat mit Rahm

Torten und Kuchen: Rahm-Kirsch, Truffles, Rüepli, Mandarinen-Rahm, Schwarzwälder, Zitronen-Quark usw.

Verschiedene Glacés im Becher à 120 ml: Saisonale und spezielle Aromen-Kombinationen

Preis pro Person

9.50

Laterne-Buffet

Salat – Rösti – Dessert

Preis pro Person

45.00

**Konditionen für die exklusive Raumnutzung
als geschlossene Gesellschaft**

Restaurant	Mindestumsatz
Dienstag- bis Freitagmittag	1050.00
Freitagabend, Samstagmittag und -abend	1750.00

Laternensäli

Dienstag- bis Freitagmittag	600.00
Freitagabend, Samstagmittag und -abend	1000.00

Bei Nichterreichen des Mindestumsatzes wird die Differenz als Raummiete verrechnet.

Konditionen und Preise Stand 03.01.2019

Restaurant Laterne
Rathausgasse 15
5000 Aarau

Telefon 062 822 35 76
laterne@wende.ch
www.laterne-aarau.ch

www.wende.ch
www.facebook.com/stiftungwendepunkt