

## 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 oder per E-Mail mit uns Kontakt auf. Wir beraten Sie gerne.

Die Laterne, Arbeitsplatz und Lernfeld für leistungsbeeinträchtigte Menschen. Seit 2005 ein Zweig der Sozialunternehmung Wendepunkt Muen, 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	9 bis 16 Uhr
Freitag und Samstag	9 bis 22 Uhr
Sonntag, Montag, und allgemeine Feiertage	geschlossen

#### Fleischdeklaration

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

#### 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

---

Sämige Gemüsecrèmesuppe	6.50
Salatkomposition aus verschiedenen saisonalen Salaten	8.00

---

## Vegetarisch

---

		Kleinere Portion
<b>Omelette</b> gefüllt mit saisonalem Gemüse		18.00
<b>Bunter Gemüseteller</b> Reichhaltiger Gemüseteller hausgemachter Kartoffelgratin oder Beilage nach Wahl	20.00	24.00
<b>Gemüse - Rösti</b> Die Leichte, mit saisonalem Gemüsebeet	20.00	24.00

---

## Fleischgerichte

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

	Kleinere Portion	
<b>Lammrückenfilet, rosa gebraten</b> Kräuterbutter, hausgemachter Kartoffelgratin, Gemüse	29.00	33.00
<b>Rindsfilet Stroganoff</b> Paprikarahmsauce, Nudeln, Gemüse	33.00	37.00
<b>Schweins Cordon bleu, knusprig gebraten</b> Pommes frites, Gemüse		27.00
<b>Schnipo Schweinsschnitzel paniert</b> Pommes frites, Gemüse	20.00	24.00
<b>Kalbspiccata</b> Safranrisotto, Gemüse	25.00	29.00
<b>Aargauerbraten (Schweinsbraten mit Zwetschgen)</b> Gemüse, hausgemachter Kartoffelgratin	22.00	26.00
<b>Laterne-Rösti</b> Speck, Bergkäse, Zwiebeln, Spiegelei	23.00	27.00
<b>Rösti nach Zürcher Art</b> Der Klassiker mit Geschnetzeltem vom Kalb	28.00	32.00

Die Beilagen sind nach Belieben austauschbar oder durch saisonale Salate ersetzbar.

## 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 zum Beispiel: Rahm-Kirsch, Truffes, Rüepli, Latte Macchiato, Zitronen-Quark, Blueberry Cheesecake 5.00

### «feini chröml»

Teestückli wie zum Beispiel: Nussgipfel, Kokosmakrönl, Spitzbueb 2.90

### «feini glacé»

Saisonale Aromen und spannende Kombinationen im Becher à 120 ml 5.00

### «feines Café Gourmand»

Kaffee oder Espresso mit Konfekt 6.00

## Getränkepauschalen

Genau richtig für eine Gruppe und jeder Gast darf so viel trinken wie er mag

mittags abends

### Mineral- & Mostpauschale

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure			
Apfelsaft vom Hallwilersee	pro Person	4.00	6.00

### Mineralpauschale

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	pro Person	4.00	4.00
--	------------	------	------

## Bankett im Buffetstil

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

### **Salat-Buffet**

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

Preis pro Person

8.00

---

### **Rösti-Buffet**

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

---

### **«feines» Dessert-Buffet**

aus der stiftungseigenen Konditorei

Torten- und Kuchenstücke wie zum Beispiel: Rahm-Kirsch, Truffles,  
Rüebli, Latte Macchiato, Zitronen-Quark, Blueberry Cheesecake

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

Saisonaler Fruchtsalat mit Rahm

Preis pro Person

9.50

---

### **Laterne-Buffet**

Salat – Rösti – Dessert

Preis pro Person

45.00

---

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

---

<b>Restaurant</b>	<b>Mindestumsatz</b>
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 25.06.2020

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