



# Bankettspeisekarte

In unserer Bankettspeisekarte finden Sie eine breite Palette von gutbürgerlichen Gerichten mit einigen Klassikern.

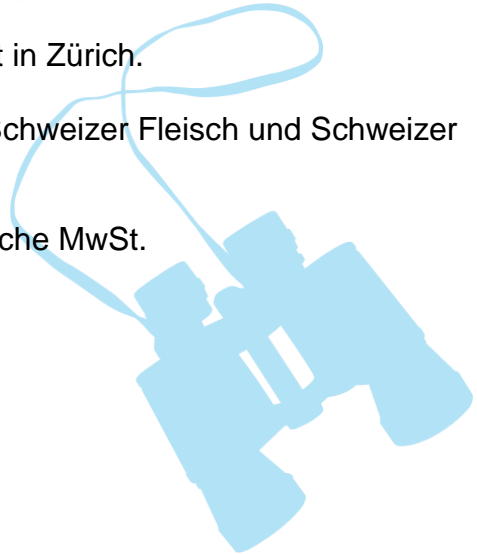
Lassen Sie uns wissen, was Sie sich vorstellen.  
Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Beim Einkauf von Fisch können wir je nach Saison Produkte aus dem Zürichsee anbieten, welche wir bei der Fischerei A.Gerny GmbH in Wollishofen beziehen.  
Weitere Fischprodukte kaufen wir bei der Firma Dörig & Brandl AG in Schlieren.

Unser Fleisch beziehen wir bei der Metzgerei Angst in Zürich.

Sofern nichts anderes vermerkt ist verwenden wir Schweizer Fleisch und Schweizer Geflügel.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzliche MwSt.



# Apérohäppchen

150g Käsewürfeli	<b>CHF 12.50</b>
150g Oliven	<b>CHF 10.50</b>
150g getrocknete Tomaten	<b>CHF 10.50</b>
1 Schinkengipfeli	<b>CHF 2.00</b>
1 Käselauchkuchen	<b>CHF 2.00</b>
1 Schale Chips oder Nüssli	<b>CHF 2.50</b>
1 Rohschinkencanapé	<b>CHF 2.50</b>
1 Rindstatarcanapé	<b>CHF 2.50</b>
1 Meatball mit BBQ Sauce	<b>CHF 2.00</b>
1 Crevette mit Sweet `n` Sour Sauce	<b>CHF 2.00</b>
Tomatenbruschetta	<b>CHF 2.00</b>
ca.10 Stäbchen Gemüsedip mit Sauce	<b>CHF 6.00</b>
Kaltes Plättli mit Fleisch und Käse	<b>CHF 14.50</b>
Grosse Käseplatte	<b>CHF 80.00</b>
Grosse Fleischplatte	<b>CHF 80.00</b>

## Apéropackage 1

Chips und Nüssli  
Meatballs mit BBQ Sauce  
Kalte Plättli mit Fleisch und Käse  
Tomatenbruschetta

**CHF p.P. 19.00**

## Apéropackage 2

Rindstatarcanpés  
Käsewürfeli  
Oliven  
Kartoffelcrevetten  
mit Sweet n Sour Sauce  
Gemüsedip mit Tartarsauce

**CHF p.P. 23.00**

# Bankettmenüs

## Menu 1

Pilzcremesuppe

\*\*\*

Schweinshals am Stück gegart an Honig-Rosmarinsauce  
mit Röschtikroketten und Gemüse

\*\*\*

Caramelköpfler mit Rahm

CHF 48.00

## Menu 2

Blattsalat mit gebratenem  
Speck & Pilzen

\*\*\*

Rindssauerbraten an kräftiger Rotweinsauce  
mit Kartoffelgratin und Gemüse

(Dieses Gericht muss 3 Wochen im Voraus bestellt werden,  
da der Braten im Rotwein mariniert wird während dieser Zeit)

\*\*\*

Marroniküchlein  
mit Irish Cream Glace

CHF 58.00

## Menu 3

Nüsslisalat mit Ei  
an französischer Salatsauce

\*\*\*

Rindsfiletwürfel Stroganoff  
mit Nudeln und Gemüse

\*\*\*

Glühweinparfait auf Zwetschgensauce

CHF 63.00

## Immer wieder sehr beliebt

Fondue Chinoise à discretion 46.50

Vorspeisensalat, Poulet und Rindfleisch,  
Knoblsauce, Currysauce, Cocktailsauce,  
Tatarsauce, Essiggurken, frische Früchte, Reis

Salatbuffet mit Grilladen 59.00

Rüebli-salat, Gurkensalat, Blattsalat, Tomatensalat,  
Maissalat, Pastasalat, Kartoffelsalat, Kohlsalat  
Entrecôte vom Rind, Schweinshalssteak,  
Pouletbrust, Spiessli, Chipolatas, Grillschnecken,  
Crevetten  
Grillsaucen: Curry, Cocktail, Knobli und Tartar

## Suppen

Rassige Currycremesuppe 9.50

Tomatencremesuppe 8.50

Kartoffelcremesuppe 8.50

Bouillon mit Flädli 8.50

## Salate

Grüner Blattsalat 8.50

Gemischter Salat 9.50

Blattsalat mit Ei, Speck und Croutons 12.50

Blattsalat mit Rauchlachsrosen 15.50

Wurst- Käsesalat einfach 14.50

Wurst-Käsesalat garniert 16.50

# Fleisch

St.Galler Kalbsbratwurst mit gemischtem Salat	19.00
Warmer Beinschinken mit Kartoffelsalat	21.00
Riz Casimir mit Pouletstreifen	31.00
Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	26.00
Schweinschalsbraten Schwedische Art mit Kartoffelstock und Gemüse	28.00
Schweingeschnetzeltes an Champignon- rahmsauce mit Röschticroquetten und Gemüse	30.00
Rassiges Rindsgulasch mit Weissweinsrisotto	29.00
Rindschmorbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	33.00
Schweinssteak 180g an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	35.00
Kalbs Ossobuco mit Bramata-Polenta und Gemüse	35.00
Kalbsschulterbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	37.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Trockenreis und Gemüse	43.00
Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Nudeln und Gemüse	45.00
Kalbscordonbleu mit Krokette und Gemüse	46.00
Australisches Rindsentrecôte 200g mit Kräuterbutter, Nudeln und Gemüse	44.00
Australisches Rindsfiletmedaillon 180g mit Rotweinsauce Kartoffelgratin und Gemüse	48.00

## Fisch

Grillierte Lachstranche an Sauce Hollandaise mit Reis und Gemüse	31.00
Gebratene Felchenfilets an Weissweinsauce mit Salzkartoffeln und Gemüse	34.00

## Vegetarisch

Gemüsecurry mit Trockenreis und einer gebackenen Banane	31.00
Walliserröschti mit Raclettekäse, Tomaten und Spiegelei	29.00

## Dessert

Caramelköppli mit Früchten und Rahm	9.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	9.50
Schokoladenmousse	10.50
Fruchtwähe mit Vanilleglace und Rahm	9.50
Fruchtsalat mit Aprikosensorbet und Rahm	10.50
Käseteller	14.50
Dessertbuffet Schoggimousse, Fruchtwähe, Karamelköppli, Tiramisu, frische Früchte und Glace	18.00
Dessertbuffet inkl. Käseplatte	23.00