



Bankettspeisekarte

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

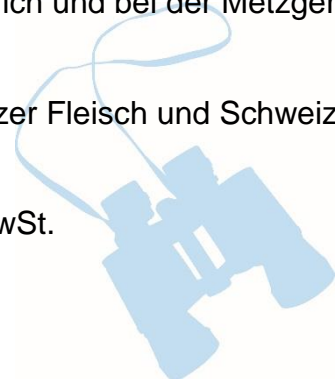
Lassen Sie uns wissen, was Sie sich vorstellen.
Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

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 und bei der Metzgerei Spiess in Landquart.

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzliche MwSt.



Apérohäppchen

150g Käsewürfeli	CHF 12.50
150g Oliven	CHF 10.50
150g getrocknete Tomaten	CHF 10.50
1 Schinkengipfeli	CHF 2.00
1 Käselauchkuchen	CHF 2.00
1 Schale Chips oder Nüssli	CHF 2.50
1 Rohschinkencanapé	CHF 2.50
1 Rindstatarcanapé	CHF 2.50
1 Meatball mit BBQ Sauce	CHF 2.00
1 Crevette mit Sweet `n` Sour Sauce	CHF 2.00
Tomatenbruschetta	CHF 2.00
ca.10 Stäbchen Gemüsedip mit Sauce	CHF 6.00
Kaltes Plättli mit Fleisch und Käse	CHF 18.50
Grosse Käseplatte	CHF 80.00
Grosse Fleischplatte	CHF 80.00

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

Sommer-Hit-Auswahlmenu für kleine Gruppen bis 15 Pers. (Alle wählen vor Ort aus)

RESTAURANT



Vorspeisen

Melonenkaltschale	9.50
Sommersalat mit Avocado & Pinienkernen an Hausdressing	12.50

Hauptgänge

**Zu Ihrer Grillade servieren wir Ihnen Coleslaw-Salat, Knoblisauce
und eine Beilage nach Wahl.**

Welche Grillade darf es sein?

Zunftbratwurst 200g	25.00
Mistkratzerli ca. 450g (dauert 40 Minuten)	36.00
T-Bone Steak vom Schwein 300g	39.00
Schweins-Cordon bleu	34.00
Pferdefilet 220g	45.00
Rindsentrecôte 220g	42.00
Egliknusperli	35.00
Grillkäse (Vegi)	25.00

Beilagen:

Pommes Frites, Reis, Gemüse oder Fitnesssteller mit gemischten Salaten

Dessert

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu	10.50
Eiskaffee mit Rahm	12.00

Bankettmenüs

Menu 1

Spargelcremesuppe

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

Schaumweinparfait auf Holunderblütensauce

CHF 48.00

Menu 2

Blattsalat mit Ei und Speck

Lammgigot-Steak an Marsalasaucе mit Dörrpflaumen
mit Knoblauch-Kartoffelstock und Gemüse

Panna Cotta mit Mangosauce

CHF 59.00

Menu 3

Lauwarme Gemüsequiche
mit Blattsalat

Rindsfiletwürfel Stroganoff
mit Nudeln und Gemüse

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

CHF 68.00

Immer wieder sehr beliebt

Fondue Chinoise à discretion 46.50

Vorspeisensalat, Poulet und Rindfleisch,
Knoblisauce, 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
Walliserröschi 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