

RESTAURANT



Bankettspeisekarte

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

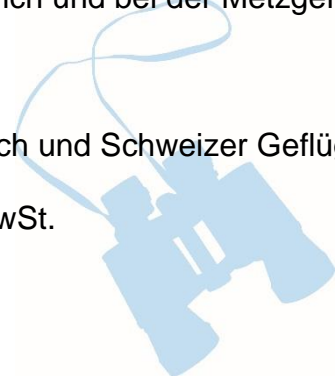
Lassen Sie uns wissen, was Sie sich vorstellen.
Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

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.

Das Rindfleisch stammt aus Australien.
Für alle weiteren Gerichte 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

Bankettmenüs

Menu 1

Bouillon mit Flädli

Hausgemachte Hacktätschli
mit Röschtikrokettchen und Gemüse

Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

CHF 48.00

Menu 2

Gemischter Salat

Schweins-Nierstück am Stück gegart an Honig-Rosmarinsauce
mit Kartoffelgratin und Gemüse

Panna Cotta mit Mangosauce

CHF 52.00

Menu 3

Lauwarme Gemüsequiche
mit Blattsalat

Rindsfiletwürfel Stroganoff
mit Nudeln und Gemüse

Schokoladenmousse

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 à discretion 59.00

Rüebli-salat, Gurkensalat, Blattsalat, Tomatensalat,
Maissalat, Pastasalat, Kartoffelsalat, Kohlsalat

Diverse Grilladen aus Rindfleisch, Schweinefleisch
und Poulet, Wurstwaren & 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 15.50

Wurst-Käsesalat garniert 18.50

Fleisch

St.Galler Kalbsbratwurst mit gemischtem Salat	19.00
Warmer Beinschinken mit Kartoffelsalat	21.00
Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	26.00
Schweingeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce mit Röschticroquetten und Gemüse	30.00
Schweinsschnitzel an Rahmsauce mit Nudeln und Gemüse	32.00
Schweins-Nierstück am Stück gegart an Honig-Rosmarin-Sauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	34.00
Rassiges Rindsgulasch mit Weissweinisotto	29.00
Rindschmorbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	33.00
Kalbs Ossobuco mit Bramata-Polenta und Gemüse	35.00
Kalbsschulterbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	37.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Trockenreis und Gemüse	43.00
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 (ab 20 Personen) Schoggimousse, Fruchtwähe, Karamelköppli, Tiramisu, frische Früchte und Glace	18.00
Dessertbuffet inkl. Käseplatte	23.00