

RESTAURANT



Bankettspeisekarte

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

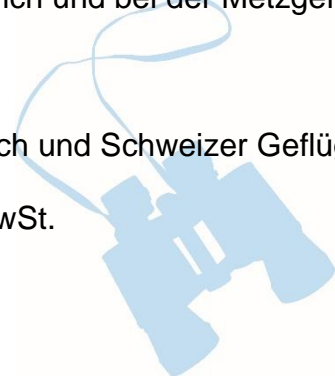
Lassen Sie uns wissen, was Sie sich vorstellen.
Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

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

Kalte Snacks

150g Käsewürfeli	CHF 12.50
150g Oliven	CHF 10.50
Schale Chips oder Nüssli	CHF 2.50
Rohschinkencanapé	CHF 2.50
Rindstatarcanapé	CHF 2.50
Tomatenbruschetta	CHF 2.00
150g Gemüse mit Dip-Sauce	CHF 8.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	CHF 2.50
Melone-Rohschinken-Spiessli	CHF 2.50
1kg Speckzopf	CHF 30.00
Kaltes Plättli mit Fleisch und Käse	CHF 18.50
Grosse Käseplatte	CHF 80.00
Grosse Fleischplatte	CHF 80.00

Warme Snacks

Meatball mit Dip-Sauce	CHF 2.00
Knusper-Crevette mit Dip-Sauce	CHF 2.00
Schinkengipfeli	CHF 2.00
Käselauchkuchen	CHF 3.00
Saisonale Suppe	CHF 2.00

Mini Desserts

Himbeer-Streusel-Kuchen	CHF 3.50
Schokoladenkuchen	CHF 3.50
Karamelköpfli	CHF 3.50
Schoggimousse	CHF 3.50
Panna cotta mit Fruchtsauce	CHF 3.50

Bankettmenüs

Menu 1

Gemischter Salat

Hausgemachte Hacktätschli
mit Röschtikrokettchen und Gemüse

Karamelköppli mit Rahm

CHF 48.00

Menu 2

Rassige Currycremesuppe

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

Panna Cotta mit Mangosauce

CHF 52.00

Menu 3

Blattsalat
mit Rauchlachsrosen an Dillsenf dressing

Rindsfiletwürfel Stroganoff
mit Nudeln und Gemüse

Warmer Schokoladekuchen
mit Irish Cream Glace

CHF 69.00

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
Feigen-Pecorino-Ravioli an Trüffelrahmsauce	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 Himbeersorbet und Rahm	10.50
Käseteller	16.50
Dessertbuffet (ab 20 Personen) Schoggimousse, Fruchtwähe, Karamelköppli, Tiramisu, frische Früchte und Glace	18.00
Dessertbuffet inkl. Käseplatte	23.00