

RESTAURANT



# Bankettspeisekarte

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

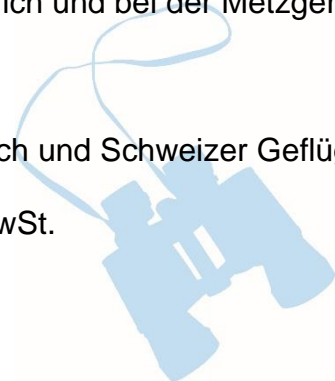
Lassen Sie uns wissen, was Sie sich vorstellen.  
Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

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 Südamerika.  
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	<b>CHF</b>	<b>12.50</b>
150g Oliven	<b>CHF</b>	<b>10.50</b>
Schale Chips oder Nüssli	<b>CHF</b>	<b>2.50</b>
Rohschinkencanapé	<b>CHF</b>	<b>2.50</b>
Rindstatarcanapé	<b>CHF</b>	<b>2.50</b>
Tomatenbruschetta	<b>CHF</b>	<b>2.00</b>
150g Gemüse mit Dip-Sauce	<b>CHF</b>	<b>8.00</b>
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	<b>CHF</b>	<b>2.50</b>
Melone-Rohschinken-Spiessli	<b>CHF</b>	<b>2.50</b>
1kg Speckzopf	<b>CHF</b>	<b>30.00</b>
Kaltes Plättli mit Fleisch und Käse	<b>CHF</b>	<b>18.50</b>
Grosse Käseplatte	<b>CHF</b>	<b>100.00</b>
Grosse Fleischplatte	<b>CHF</b>	<b>100.00</b>

## Warme Snacks

Meatball mit Dip-Sauce	<b>CHF</b>	<b>2.00</b>
Knusper-Crevette mit Dip-Sauce	<b>CHF</b>	<b>2.00</b>
Schinkengipfeli	<b>CHF</b>	<b>2.00</b>
Käselauchkuchen	<b>CHF</b>	<b>3.00</b>
Saisonale Suppe	<b>CHF</b>	<b>2.00</b>

## Mini Desserts

Himbeer-Streusel-Kuchen	<b>CHF</b>	<b>3.50</b>
Schokoladenkuchen	<b>CHF</b>	<b>3.50</b>
Karamelköpfli	<b>CHF</b>	<b>3.50</b>
Schoggimousse	<b>CHF</b>	<b>3.50</b>
Panna cotta mit Fruchtsauce	<b>CHF</b>	<b>3.50</b>

# 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 discrétion** 49.50

Blattsalat

\*\*\*

Poulet und Rindfleisch, hausgemachte  
Grillsaucen, Essiggurken, frische Früchte und Reis

Pommes Frites sind nicht im Preis inbegriffen und  
werden zusätzlich nach Verbrauch verrechnet.

**Grilladen à discrétion mit Salatbuffet** 59.00  
ab 20 Personen

Diverse Grilladen aus Rindfleisch, Schweinefleisch  
und Poulet, Wurstwaren und Crevetten  
mit hausgemachten Grillsaucen

Reichhaltiges Salatbuffet mit vielen  
Verschiedenen, leckeren Salaten

## Vorspeisen

Rassige Currycremesuppe	11.50
Tomatencremesuppe	10.50
Kartoffelcremesuppe	10.50
Bouillon mit Flädli	10.50
Grüner Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Blattsalat mit Ei, Speck und Croutons	12.50
Blattsalat mit Rauchlachsrosen	16.50
Kaltes Plättli mit Fleisch und Käse	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
Rindsentrecôte 200g mit Kräuterbutter, Nudeln und Gemüse	45.00
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
Saisonale Ravioli	33.00

## Dessert

Caramelköppli mit Früchten und Rahm	9.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	9.50
Schokoladenmousse	11.50
Tiramisu	11.50
Fruchtwähe mit Vanilleglace und Rahm	9.50
Fruchtsalat mit Himbeersorbet und Rahm	10.50
Käseteller	18.50
Dessertbuffet ab 20 Personen mit verschiedenen süssen Köstlichkeiten	18.00