

RESTAURANT



# Bankettspeisekarte

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

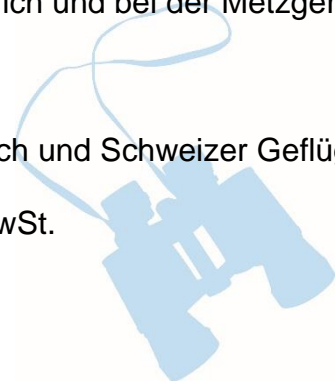
Lassen Sie uns wissen, was Sie sich vorstellen.  
Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

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>3.00</b>
Rindstatarcanapé	<b>CHF</b>	<b>3.00</b>
Tomatenbruschetta	<b>CHF</b>	<b>3.00</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>2.50</b>
Knusper-Crevette mit Dip-Sauce	<b>CHF</b>	<b>2.50</b>
Schinkengipfeli	<b>CHF</b>	<b>2.00</b>
Käselauchkuchen	<b>CHF</b>	<b>3.00</b>
Saisonale Suppe	<b>CHF</b>	<b>2.50</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 Hacktäschli  
mit Reis 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 Rauchlachs 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	23.00
Hackbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse	28.00
Pouletsaltimbocca an Rotweinsauce mit Nudeln und Gemüse	34.00
Schweingeschnetzeltes an Champignon- Rahmsauce mit Reis 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
Kalbsschulterbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	37.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Trockenreis und Gemüse	43.00
Rindsentrecôte 200g mit Kräuterbutter, Nudeln und Gemüse	46.00
Rindsfiletmedaillon 180g mit Rotweinsauce Kartoffelgratin und Gemüse	49.00

## Fisch

Grillierte Lachstranche an Sauce Hollandaise mit Reis und Gemüse	36.00
Gebratene Felchenfilets an Weissweinsauce mit Salzkartoffeln und Gemüse	36.00

## Vegetarisch

Gemüsecurry mit Reis und einer gebackenen Banane	31.00
Tomaten-Mozzarella-Ravioli mit Gemüse	33.00
Veganer Alpenkräuter-Chili-Spiess aus Erbsen-Favebohnenproteinbasis mit Reis und Gemüse	35.00

## Dessert

Caramelköpfler mit Früchten und Rahm	10.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	11.50
Schokoladenmousse	11.50
Tiramisu	12.50
Fruchtwähe mit Vanilleglace und Rahm	11.00
Fruchtsalat mit Aprikosensorbet und Rahm	11.50
Käseteller	18.50
Dessertbuffet ab 20 Personen mit verschiedenen süssen Köstlichkeiten	18.00