



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	CHF	12.50
150g Oliven	CHF	10.50
Schale Chips oder Nüssli	CHF	2.50
Rohschinkencanapé	CHF	3.00
Rindstatarcanapé	CHF	3.00
Tomatenbruschetta	CHF	3.00
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	100.00
Grosse Fleischplatte	CHF	100.00

Warme Snacks

Meatball mit Dip-Sauce	CHF	2.50
Knusper-Crevette mit Dip-Sauce	CHF	2.50
Schinkengipfeli	CHF	2.00
Käselauchkuchen	CHF	3.00
Saisonale Suppe	CHF	2.50

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 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 Kartoffelgratin und Gemüse	26.00
Pouletsaltimbocca an Rotweinsauce mit Nudeln und Gemüse	32.00
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
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	33.00
Gebratene Felchenfilets an Weissweinsauce mit Salzkartoffeln und Gemüse	34.00

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