



Menüvorschläge für
Familienfeste
und
Bankette

Allgemeines

Anlässe im Garten Für die Bereitstellung der Anlässe im Garten oder Pavillon verrechnen wir Fr. 80.00

Bestuhlung Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Weise finden wir sicher die passende Tischordnung.

Menübesprechung Für Ihre Menübesprechung stehen wir Ihnen von Montag bis Samstag von 9.00 bis 18.00 Uhr zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie vorab einen Termin per E-Mail oder unter der Telefonnummer 044 905 46 56.

Menükarten Gerne drucken wir Ihnen Menükarten

Preise Alle Preise sind inklusive 8.1 % MwSt.

Personenzahl Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben.

Süssspeisen Für mitgebrachte Hochzeitstorten, Kuchen oder andere Süssspeisen verrechnen wir Ihnen pro anwesende Person Fr. 3.00

Tischdekoration Damit der Saal noch festlicher dekoriert ist, bestellen wir gerne bei unserem Floristen die passende, nach Ihren Wünschen gestaltete Blumendekoration. Kerzen, Tischwäsche in Altrosa, Grün oder Weiss stellen wir für Ihren Anlass zur Verfügung

Verlängerung Verlängerungen nach Absprache.

Zahlungsbedingungen Sie können bei uns gerne vor Ort in Bar oder mit folgenden Kreditkarten bezahlen:
Mastercard, Visa, Maestro und Postcard

Zapfengeld Pro Flasche 75cl verlangen wir ein Zapfengeld von Fr. 25.00

Apérogebäck Z'Vieriplatten

<i>Nüssli, Pommes Chips, Salzstängeli/Person</i>	<i>Fr. 3.00</i>
<i>Gemischtes kleines Blätterteiggebäck/Person</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Chäschüechli, Schinkengipfeli, Wurstweggen/Person</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Gemüsestängeli mit Dipsaucen/Person</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Melonen mit Rohschinken Spiessli/Stück</i>	<i>Fr. 3.50</i>
<i>Cherrytomaten mit Mozzarella und Basilikum/Stück</i>	<i>Fr. 3.50</i>
<i>Diverse Canapes/Stück</i>	<i>Fr. 3.50</i>
<i>Kalte Fleischplatten garniert mit Käse, Tomaten, Gurken/Person</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Auswahl an Party- und Meterbrote</i>	<i>Preis auf Anfrage</i>

Kalte Vorspeisen

<i>Melone mit Rohschinken</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Crevettencocktail</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum</i>	<i>Fr. 14.50</i>

Warme Vorspeisen

<i>Hors-d'Oeuvre-Teller Felchenfilets mit Meerrettich- schaum auf gemischtem Salatbouquet</i>	<i>Fr. 17.50</i>
---	------------------

Suppen

<i>Bouillon mit Flädli</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Tomatencreme</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Spargelcreme</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Bouillon mit Gemüseeinlage</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Rüeblicremesuppe</i>	<i>Fr. 5.00</i>

Salate

<i>Grüner Blattsalat</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Grüner Blattsalat mit Ei</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Menuesalat (kleiner gemischter Salat)</i>	<i>Fr. 7.20</i>
<i>Gemischter Saisonsalat</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei (je nach Saison)</i>	<i>Fr. 13.00</i>

Hauptgerichte

<i>Schweins- und Kalbsbraten hausgemachter Kartoffelstock Saisongemüse mit hausgemachtem Kartoffelgratin</i>	<i>Fr. 35.00 Fr. 37.00</i>
<i>Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Butternudeln Saisongemüse</i>	<i>Fr. 31.50</i>
<i>Schweinsfilet-Medaillon mit Pilzrahmsauce Nudeln Saisongemüse</i>	<i>Fr. 38.50</i>
<i>Schweinssteak mit Café de Paris Pommes frites Saisongemüse</i>	<i>Fr. 32.00</i>
<i>Geschnetztes Kalbfleisch nach Zürcher Art hausgemachte Rösti, Gemüsebouquet mit Schweinefleisch</i>	<i>Fr. 35.50 Fr. 30.50</i>
<i>Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Butternudeln Saisongemüse</i>	<i>Fr. 51.50</i>
<i>Saltimbocca Romana (Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken) Steinpilzrisotto Saisongemüse</i>	<i>Fr. 43.00</i>
<i>Kronenfilet: (Rindsfilet Cafe de Paris, Kroketten, 2 Gemüse, Kalbsschulterfilet mit Pilzrahmsauce, Nudeln, 2 Gemüse, Schweinsfilet mit Currysauce, Reis, mit Früchten garniert,)</i>	<i>Fr. 60.00</i>

Hauptgerichte

<i>Filettini</i> <i>Rindsfilet mit Café de Paris (180g)</i> <i>Kroketten</i> <i>Saisongemüse</i>	<i>Fr. 51.50</i>
<i>Entrecôte Café de Paris</i> <i>Pommes-frites</i> <i>Saisongemüse</i>	<i>Fr. 43.50</i>
<i>Gebackene Felchenfilets mit Sauce Tartar</i> <i>Salzkartoffeln</i> <i>mit gebackenen Eglifilets</i>	<i>Fr. 32.50</i> <i>Fr. 37.00</i>
<i>Gebackene Zanderfilets mit Mandelsplitter und Sauce Tartar</i> <i>Salzkartoffeln und Gemüsebouquet</i>	<i>Fr. 38.50</i>

Dessert

<i>hausgemachte Caramelköpfl</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>hausgemachte gebrannte Creme</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>frischer Fruchtsalat nature</i>	<i>Fr. 9.80</i>
<i>Coupe Romanoff (Saison)</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Gemischte heisse Waldbeeren mit Vanilleglace und Rahm (2 Kugeln)</i> <i>(Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren</i> <i>usw. je nach Saison)</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>(Kleine Port. mit 1 Kugel Glace)</i>	<i>Fr. 9.80</i>
<i>Zitronensorbet mit Wodka (2 Kugeln Sorbet, 2cl Wodka)</i>	<i>Fr. 13.00</i>
<i>Zwetschgensorbet</i> <i>mit frischen Früchten garniert</i> <i>mit Vieille Prune</i>	<i>Fr. 8.50</i> <i>Fr. 13.00</i>
<i>Schwarzwälder oder Fruchttorte/Stück</i>	<i>Preis auf</i> <i>Anfrage</i>