



# Menüvorschläge für Gesellschaften ab 15 Personen

## Apéro Ideen

Pommes Chips / Salzstengeli / Erdnüssli, pro Person	Fr.	1.50
Mini Schinkengipfeli 35 g, Chäschüechli 10 g, Pizzette 20 g,	Fr.	2.50
Apéro-Canapés diverse 4 x 4 cm	Fr.	2.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Fr.	3.50
Melonen-Rohschinken-Spiessli	Fr.	4.50
Mini-Sandwichbrötli	Fr.	4.00
Sandwiches am Meter gemischt	Stk. Fr.	3.00
Belegte Brötli (Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Fleischkäse, Thon, Ei, Spargeln, Käse, Sellerie)	Fr.	4.50
Zvieri-Plättli mit Fleisch und Käse, garniert	Fr.	17.00
Zvieri-Plättli mit Fleisch und Käse, garniert, für 4 Personen	Fr.	52.00

## Kalte Vorspeisen

Grüner Salat	Fr.	7.50
Gemischter Saisonsalat	Fr.	9.50
Nüsslisalat mit Ei <b>oder</b> Speckwürfeli	Fr.	10.50
Kleines Salatbuffet (mind. 6 Sorten)	Fr.	11.00
Melone mit Rohschinken	Fr.	16.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum	Fr.	18.00

## Aus dem Suppentopf

Bouillon mit Backerbsen oder Flädli	Fr.	7.50
Gemüsecrèmesuppe	Fr.	8.50
Rüebli-Ingwercrèmesuppe	Fr.	9.50
Parmesanschaumsuppe	Fr.	9.50
Pilzrahmsuppe	Fr.	9.50
Apfel-Selleriecremesuppe mit Apfelchips	Fr.	9.50
Weinschaumsuppe mit Croûtons	Fr.	10.50

## Hauptgänge ... die Klassiker

Riz Casimir vom Schwein oder Poulet Früchtegarnitur	Fr.	24.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites mit Gemüse	Fr. Fr.	24.00 28.00
Schweinsgeschnetztes Zürcher Art Röstitaler Gemüsebouquet	Fr.	24.00
Spiessli mit Kräuterbutter Reis Gemüsebouquet	Fr.	24.00
Rippli im Zopfteig Kartoffelsalat	Fr.	25.00
Rahmschnitzel vom Schwein Nudeln Gemüsebouquet	Fr.	26.00
Schweins-Cordon-bleu Pommes frites Gemüsebouquet	Fr.	30.00
Schwedenbraten (Schweinsnierstück gefüllt mit Dörripflaumen) Kartoffelgratin Gemüsebouquet	Fr.	32.00
Schweinsfiletmedaillon an Morchelrahmsauce Nudeln Gemüsebouquet	Fr.	36.00
Schweinsfilet im Teig, Jus Kartoffelkroketten Gemüsebouquet	Fr.	36.00

Gefüllte Pouletbrüstli nach Art des Hauses Nudeln Gemüsebouquet	Fr. 26.00
Gespickter Rindsschmorbraten Kartoffelstock Gemüsebouquet	Fr. 32.00
Suure Mocke Spätzli Gemüsebouquet	Fr. 34.00
Rindshuftsteak an Pfeffersauce Trockenreis Gemüsebouquet	Fr. 38.00
Roastbeef an Bernaisesauce Williamskartoffeln Gemüsebouquet	Fr. 40.00
Chügelipastetli Erbsli und Rüepli, Pommes frites oder Reis	Fr. 24.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Kartoffelrösti Gemüsebouquet	Fr. 32.00
Kalb-Saltimbocca an Marsalasaucce Safranrisotto Gemüsebouquet	Fr. 36.00
Kalbescarrébraten Kartoffelkroketten Gemüsebouquet	Fr. 40.00
Lammrückenfilet „Provençale“ Bratkartoffeln Gemüsebouquet	Fr. 39.00

## **Fleischlose Alternativen**

Linsen-Burger	anstelle der Fleischkomponente in Ihrem Menu
Falafel	anstelle der Fleischkomponente in Ihrem Menu
Sellerie-Piccata	anstelle der Fleischkomponente in Ihrem Menu

Pilzragout im Blätterteigpastetli	Fr. 24.00
-----------------------------------	-----------

Wir bieten keine vegane Kost an.

## **Für die Kinder**

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites (bis 10 Jahre)	Fr. 12.00
--	-----------

Chickennuggets mit Pommes frites (bis 10 Jahre)	Fr. 12.00
---	-----------

Zusätzliche Beilage	Fr. 3.00
---------------------	----------

Fleischherkunft: Schweiz  
Lamm: Schweiz, Neuseeland, Australien

Alle Beilagen können beliebig vertauscht werden. Bei den Hauptgerichten wird Nachservice angeboten. Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne unser Küchenchef oder die Leitung Hauswirtschaft zur Verfügung.

## Süsse Verführungen

Hausgemachte Gebrannte Creme	Fr.	9.00
Eiskaffee mit Kirsch, klein	Fr.	9.50
Hausgemachtes Caramelköppli	Fr.	10.00
Schoggimousse	Fr.	10.00
Beerentraum (Waldbeeren an Quarkcreme und Streusel)	Fr.	11.00
Mango – oder Passionsfruchtcrème	Fr.	10.00
Biskuitroulade mit Himbeer-Mascarpone-Füllung, garniert	Fr.	11.00
Frischer Fruchtsalat	Fr.	11.00
Variation von der Orange	Fr.	13.00
Sorbet – Trio mit Früchtégarnitur	Fr.	13.00
Überraschungs-Dessertvariation	Fr.	17.00
Dessertbuffet, 8 Sorten	pro Person Fr.	20.00

## ...oder etwas Herzhaftes

Käseteller garniert mit Brot	Fr.	15.00
------------------------------	-----	-------

## Hausgemachte Torten ... die Leidenschaft unseres Küchenchefs ab 10 Personen im 12er Schnitt / 14er Schnitt

Schwarzwäldertorte	Fr.	6.00/5.00
Quarktorte	Fr.	6.00/5.00
Passionsfruchttorte	Fr.	6.00/5.00
Schoggitorte	Fr.	6.00/5.00
Kirschtorte	Fr.	7.00/6.00
Rahmkirschtorte	Fr.	7.00/6.00
Cremeschnitte	Fr.	6.00

Das Passende nicht dabei? Lassen Sie uns Ihre Ideen und Wünsche wissen. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles, saisonales Menü – passend auf Ihren Anlass zugeschnitten.

Durch die gute Zusammenarbeit mit unseren Weinlieferanten finden wir stets den passenden Wein, auch wenn sie diesen nicht auf unserer Standard-Weinkarte entdecken.

## **Gut zu wissen**

### **Ambiente**

Unser Restaurant Zytlos mit dem lichtdurchfluteten Pavillon bietet Platz für Anlässe bis zu 78 Personen. Unsere Trennwände zum übrigen Restaurant können eingezogen werden, um Ihnen einen heimeligern Rahmen zu ermöglichen.

Für grössere Gesellschaften bis zu 150 Personen gibt es Platz und Möglichkeiten, bitte sprechen Sie uns direkt an.

In unserem neu gestalteten Herzstück dem „Diamant“ können wir Bankette bis zu 40 Personen durchführen.

### **Anzahl Gäste**

Für Gesellschaften ab 15 Erwachsenen stellen wir gerne ein Menü zusammen. Um Missverständnisse auszuschließen, sollten sie uns die ungefähre Personenzahl spätestens zwei Wochen und die definitive Personenzahl 2 Tage vor dem Anlass mitteilen. Diese Angabe gilt als Grundlage für den Einkauf, die Produktion, die Mitarbeiterplanung und die Rechnungsstellung.

### **Dekoration**

Eine einfache saisonale Tischdekoration mit Kerzen ist in unseren Preisen inbegriffen. Dekorieren mit kleinen Vasen und echten Schnittblumen berechnen wir mit CHF 2.50 pro Gast. Selbstverständlich dürfen Sie auch selbst einen Tischschmuck mitbringen.

### **Exklusivbuchungen**

Unsere Räumlichkeiten können für Anlässe exklusiv gemietet werden:

Pavillon ab 50 Erwachsene

Diamant ab 25 Erwachsene

### **Individuelles Angebot**

Die aufgelisteten Menüs sind lediglich Vorschläge unseres breiten kulinarischen Angebotes. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles, saisonales Menü zusammen.

### **Mitgebrachtes**

Für mitgebrachte Apérohäppchen, Torten & Kuchen oder andere Speisen verrechnen wir Ihnen pro anwesende Person CHF 3.00.

Bei von Ihnen mitgebrachten Lieblingsweinen berechnen wir ein Zapfengeld in Höhe von CHF 28.00.

### **Verlängerungen**

Für unsere Bewohner/innen ist eine angenehme Nachtruhe wichtig, deshalb ist während der Terrassensaison um 22.00 Uhr im Aussenbereich Schluss.

### **Wein**

Den passenden Menü-Begleiter noch nicht gefunden? Lassen Sie uns wissen, welchen Wein Sie bevorzugen und wir sprechen mit unseren Lieferanten.