



Making People Happier
Since 1876

KULINARISCHE GENÜSSE. BANKETT MENÜVORSCHLÄGE



KAFFEIPAUSEN

GRUNDANGEBOT FÜR ERFRISCHUNGEN À DISCRETION:

Kaffee / Tee

Frischer Orangensaft

Gipfeli oder Früchtewähe

CHF 17.00 pro Person

SÜSSE KLEINIGKEITEN**

Mini-Muffins Himbeer oder Schokolade

Assortierte Eclair

Früchtewähe

Saisonaler Fruchtsalat

CHF 3.90 pro Stück

HERZHAFTE VERSUCHUNGEN**

Buttergipfeli mit Frischkäse und Rauchlachs

CHF 4.50 pro Stück

Mini Mexican pocket pie

CHF 5.80 pro Stück

**Mindestbestellmenge 10 Stück



APERITIF KREATIONEN

KALTE HÄPPCHEN**

Rauchlachs Canapé CHF 4.10 pro Stück

Assortiertes Blätterteiggebäck CHF 3.50 pro Stück

Gemischte Sandwiches*

Crevetten Salat an Cocktailsauce

Gemüse-Tortilla

Rohschinken auf Melonen-Tatar

Rindfleischtatar auf Baguette

CHF 5.80 pro Stück

WARME HÄPPCHEN**

Frühlingsrolle mit pikanter Sweet-Chili Sauce

Falafel Balls mit Kräuter-Dip

Käseküchlein

Schinkengipfeli*

Pouletspiesse mit Erdnusssauce

CHF 4.80 pro Stück

Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet Chilli

Poulet Brust an roter Currysauce mit Reis

Minispiesschen mit mariniertem Rindfleisch

Ravioli provenzalischer Art (saisonal)

Süsskartoffel Pommes Frites mit Rosmarin-Sauerrahm

CHF 5.80 pro Stück

**Mindestbestellmenge 10 Stück

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN**

Ei- oder Spargel-Canapés	CHF 5.60 pro Stück
Brandteig Käsesticks mit Mohn	CHF 5.40 pro Stück
Provenzalischer Spargelsalat mit Ziegenfrischkäse	CHF 4.80 pro Stück

GESUNDE VERLOCKUNGEN**

Rauchlachs mit Mozzarella und Basilikum	CHF 5.70 pro Stück
Asiatische Poke-Bowl mit Poulet	CHF 5.70 pro Stück
Vollkornbrötchen mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Rucola	CHF 5.20 pro Stück

**Mindestbestellmenge 10 Stück

APERITIF PACKAGE 1

Mediterranes Gemüsetartar mit Parmesanchip
Rauchlachstatar auf Mango-Meerrettich
Gemischte Sandwich*

Käseküchlein
Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet Chilli
Pouletspiesse mit Erdnusssauce

Süsse Kleinigkeiten

Total 7 Stück
CHF 30.00

APERITIF PACKAGE 2

Crevetten Salat an Cocktailsauce
Mediterranes Gemüsetartar mit Parmesanchip
Asiatische Poke-Bowl mit Poulet

Süsskartoffel Pommes Frites mit Rosmarin-Sauerrahm
Ravioli provenzalischer Art (saisonal)
Rindfleischspies mit Soja-Sweet-Chilisauce

Süsse Kleinigkeiten

Total 7 Stück
CHF 38.00

APERITIF PACKAGE 3

Gemüse-Tortilla
Rauchlachs mit Mozzarella und Basilikum
Gemischte Sandwiches*

Saisonales Süppchen in der Espressotasse

Ravioli provenzalischer Art (saisonal)
Parmesanrisotto mit schwarzem Trüffel
Pouletspiesse mit Erdnusssauce

Süsse Kleinigkeiten

Total 8 Stück
CHF 46.00



MENÜ KREATIONEN

STEHLUNCH PACKAGE 1

Gemischte Sandwiches*

Rauchlachs auf Blinis

Rote Linsen mit Feta und Gurke

Cremige saisonale Gemüsesuppe

Pouletburst mit roter Currysauce und Jasminreis

Riesengarnelen provenzalischer Art mit Nudeln

Käseküchlein

Variation von süssen Kleinigkeiten

Total 8 Stück

CHF 52.00

STEHLUNCH PACKAGE 2

Rauchlachstatar auf Mango-Meerrettich

Kleine Suppe in der Espressotasse

Rohschinken auf Melonen-Tatar

Japanische Ravioli mit Sweet Chili-Sauce

Rindfleisch-Reis-Gemüsebowl

Variation von süssen Kleinigkeiten

Total 6 Stück

CHF 58.00

STEHLUNCH PACKAGE 3

Roter Thon mit Soja und Sesam

Spargelsalat mit Orangen und Feta

Tatar vom gebeizten Rind mit Sauerrahm

Kleine Suppe in der Espressotasse

Riesengarnelen mit Curry und Basmatireis

Zürcher Geschnetzeltes mit Butterrösti

Gebackenes Fleischküchlein

Variation von süssen Kleinigkeiten

Total 8 Stück

CHF 66.00

MENÜ 1

Tomatencremesuppe mit Basilikumhaube

•

Schweizer Pouletbrust mit Rosmarinjus, Rucolarisotto und glasierten Karotten

••

Limoncello-Tiramisu mit frischen Himbeeren

•••

CHF 78.00

MENÜ 2

Rauchlachs-Mozzarellaroulade mit Basilikum-Dipp

•

Geschnetzeltes vom Zürcher Kalb begleitet von goldgelber Butterrösti

••

Nugattarte mit Haselnuss-Ganache, salted Caramelsauce und Sauerrahm-Glace

•••

CHF 82.00

MENÜ 3

Erbsensuppe mit Sour Creme

•

Entrecôte Double mit grüner Pfeffersauce, Pommes Dauphine und grillierte Peperoni

••

Karottenkuchen mit Sauerrahm-Glace und Mandel Crumble

•••

CHF 88.00

MENÜ 4

Salat von grünen Spargeln mit Rauchlachs

•

Kartoffelgnocchi auf Ragout von getrockneten Cherry Tomaten und Lattich

••

Waldbeeren Tiramisu mit Zitronensauce

•••

CHF 85.00

MENÜ 5

Marinierter Ziegenfrischkäse auf Gemüsesalat

•

Kalbshohrücken am Stück gebraten vom Berner Oberland
an Rotweinsauce mit Rosmarinrisotto und Ratatouille Gemüse

••

Apfel-Champagner Kompott mit Vanilleglace

•••

CHF 88.00

MENÜ 6

Filet de Patron vom Loch Fyne mit Spinatsalat und Orangenvinaigrette

•

Erbsenschaumsuppe mit Pfefferminz

••

Am Stück gebratenes Rindsfilet
mit Kartoffel-Jungzwiebelstrudel und Karotten

•••

Joghurtkuchen mit Pistazien-Ganache und Zitronensorbet

••••

CHF 98.00

VEGETARISCHES MENÜ

Salat von grünem Gemüse mit Kürbis-Kernen

•

Indische Curry-Gewürzsauce mit Blattspinat, Tofu und Tomatenreis

••

Weisses Kaffeetörtchen mit Knusperchip

•••

CHF 74.00



EINZELNE GERICHTE

VORSPEISEN

Rauchlachstatar mit Avocado und Crème fraîche	CHF 32.00
Gebeiztes Carpaccio vom Rind mit eingelegten Pilzen und Parmesan	CHF 30.00
Gemischter Blattsalat an einer Tomatenvinaigrette	CHF 14.00

SUPPEN

Erbsenschaumsuppe mit Sour Cream	CHF 16.00
Tomatencremesuppe mit Basilikumhaube	CHF 16.00
Artischocken-Cremesuppe mit Cashewnüssen	CHF 16.00
Rindskraftbrühe mit Sherry und Gemüsewürfel	CHF 14.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Indisches Curry mit Kichererbsen und Gemüse	CHF 38.00
Saisonravioli mit leichter Rahmsauce und Gemüse	CHF 36.00

FISCH GERICHTE

Zanderfilet aus dem Lago Maggiore auf Spargelbeet mit Safran-Kartoffelstock	CHF 58.00
Karamellierter Saibling mit Couscous, Cherry Tomaten und Basilikum	CHF 58.00

* Diese Speisen enthalten Schweinefleisch. Sollten Sie kein Schweinefleisch wünschen, kontaktieren Sie bitte einen unserer Servicemitarbeiter.

** Mindestbestellmenge 10 Stück