



HOTEL  
SCHWEIZERHOF  
ZÜRICH

# FESTTAGSMENÜS 2023



*Making People Happier*  
Since 1876





## ZUM AUFTAKT

Ein feierlicher  
Champagner Aperitif

\*\*\*

1 Glas prickelnder  
Champagner Perrier Jouët  
Grand Brut und dazu ein  
exquisites Lachscanapé

**CHF 21.00 p.P.**

## KALTE HÄPPCHEN

\*\*\*

Rindstatar (CH) auf Toast  
Rauchlachs (SCOT) auf  
Baguette  
Crevetten an Cocktailauce  
(indopazifischer Ozean)  
Gemischte Canapés

**CHF 5.40 p.P./  
pro Stück**

## WARME HÄPPCHEN

\*\*\*

Rinds-Meatballs (CH)  
auf Tomaten-Chutney  
Käseküchlein  
Pouletspiess (CH) an  
Erdnusssauce  
Vegetarische Gyoza

**CHF 5.20 p.P./  
pro Stück**

# MENÜ 1

CHF 98.00  
p.P.

Filet de Patron auf Orangenspiegel und Dill  
\*\*\*

Maronière Suppe mit Trauben  
\*\*\*

Sous-Vide garte Kalbsnuss an Trüffelsauce mit Römischen  
Gnocchi und Gemüse-Türmchen  
\*\*\*

Caramel Cheese-Cake mit Mandarinsorbet

# MENÜ 2

CHF 105.00  
p.P.

Carpaccio vom gebeizten Freudwiler Jungrind  
mit eingelegten Pilzen und schwarzem Trüffel  
\*\*\*

Kürbis-Orangen Suppe mit Riesencrevetten (Indopazifik)  
\*\*\*

Roastbeef an Schalotten Sauce mit Pommes duchesse und  
Ratatouille  
\*\*\*

Dunkle Schokoladenmousse mit Birnenkompott

# MENÜ 3

CHF 115.00  
p.P.

Tatar vom Kalb mit eingelegtem Kürbis  
an Ingwer  
\*\*\*

Trüffelschaum Suppe mit Blätterteigstangen  
\*\*\*

Bremgartner Lachsforelle auf Pommery-Senfsauce und  
Quinoa-Medaillon  
\*\*\*

Rindsfilet Rossini auf Portweinsauce Pommes dauphiné  
und Rotkraut  
\*\*\*

Lebkuchen Panna Cotta mit Meringue



# KRÖNENDER ABSCHLUSS

Kaffee mit Digestif

\*\*\*

Remy Martin VSOP,  
Grappa Brunello oder  
Williamine

CHF 19.00 p.P.



## IHR PERSÖNLICHER KONTAKT

**Michael Tajes**

Meeting & Event Manager

[bankett@hotelschweizerhof.com](mailto:bankett@hotelschweizerhof.com)

+41 (0)44 218 88 40

[www.hotelschweizerhof.com](http://www.hotelschweizerhof.com)



**WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!**

