

Bankett



Vorspeisen

Bunt gemischter Saisonsalat mit karamellisierter Baumnuss und Brotchips Seasonal mixed salad with caramelised walnut	12.50
Knackige Blattsalate mit Rohschinken und Sprinzmöckli Green garden salad with cured meat and cheese pieces	14.50
Schaumcremesuppe mit Zürcherriesling und Nussbrotcroutons Creamy soup made out of Riesling from the hills of Zürich, with nut bread croutons	12.50
Hausgemachte Capuns In Mangoldblätter gewickelt Päckchen aus Spätzliteig, angereichert mit klein geschnittenen Stückchen Salsiz, an einer Rahm-Käsesauce Swiss specialty Capuns - pasta/bacon filling wrapped in Swiss chard leaves topped with creamy cheese sauce	14.50
Klare Bouillon mit buntem Gemüse Julienne Bouillon with colorful vegetable julienne	11.00
Gluschtige Spiessli mit Rohschinken und Honigmelone Skewer with smoked ham and honeydew melon	13.00

Hauptgerichte

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit knuspriger Butterröschi Geschnetzeltes Zurich style, strips of veal in a cream and mushroom sauce potato röschi on the side	38.00
Roastbeef mit sämiger Sauce Bernaise serviert mit Kartoffelgratin und Gartengemüse Roastbeef with sauce bernaise, potato gratin and vegetables	39.00
Schweinefilet an Cognac-Senfsauce im Ofen gegart mit Rösticroquetten und Gartengemüse Filet of pork with a sauce made out of cognac and mustard, croquettes and vegetables on the side	38.00
Kalbs-Piccata Milanese Der Klassiker aus Italien dazu Vialone-Risotto und Gartengemüse Escalope's in an egg-parmesan-coat with mushrooms and pieces of ham in tomato sauce served with risotto and vegetables	35.00
Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelpüree und Marktgemüse Homemade meat loaf with mashed potatoes and vegetables	33.00
Kalbsschnitzeli an gluschtiger Feigenschaumsauce serviert mit Butternüdeli und Gartengemüse Veal cutlets with a creamy sauce made out of figs, thin noodles and vegetables	38.00
Hausgemachter Rindsfilet - Fackelspiess Gluschtig mariniert aus fein geschnittenem Rindsfilet mit Ofenkartoffel und Sauerrahm und Grillgemüse Spiced beef filet skewer with baked potato, sour cream and corn on the cob	39.50
Tessiner-Braten - Schweinshals mit Speck umwickelt Kartoffelgratin und Gemüse als Beilage Lean pork neck wrapped in bacon, potato gratin and vegetables	29.00

Süss

Emmentaler-Meringues mit Rahm und Eis Meringue with ice cream and whipped cream	12.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm Fresh fruit salad	12.50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott Light caramelized pancake with plums in syrup	14.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis Homemade apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream	14.50
Kürbiskernenparfait mit Baileysschaum Pumpkin seed parfait with baileys cream	14.50
Palatschinken mit Vanilleeis, warmer Schoggisauce und Rahm Crepe with vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream	13.50
Gebrannte Creme mit Rahm Caramel custard with whipped cream	11.00
Süssmostcreme mit Rahm Light apple custard with whipped cream	11.00



Immer Röschi, aber immer anders! Die Vielfalt bei Röschi ist grenzenlos.
Stelle Dir einfach Deine Lieblingsröschi aus verschiedenen Zutaten selber zusammen.
Make your perfect röschi! You can create one individually yourself. Add-ons:

Raclettekäse
Melted Raclette cheese

Tomaten
Tomatoes

Speck
Fried bacon

Spiegelei
Fried egg

Kalbsschnitzeli mit Kräuterbutter
Tender pieces of veal with herb butter

Bratwurst aus Schweine und Kalbfleisch
Bratwurst which is a blend of pork and veal

Bratwurst mit Zwiebelsauce
Bratwurst with traditional Swiss onion sauce

Cervelat-Chräbs
Slightly smoked and then boiled sausage. Mixture of beef, bacon and pork.

Rauchlachs
Smoked salmon

Sauerrahm
Sauer cream

29.00 pro Person

Für Gruppen bis 30 Personen, grössere Gruppen nach Absprache möglich.

29.00 per Person - For groups up to 30 people.

For groups of more than 30 people, please call us to discuss what options are available



Die Schweiz bietet eine grosse Anzahl an kulinarischen Highlights.
Das Angebot variiert zwischen kalten und warmen Speisen sowie süssen Köstlichkeiten.
Das Swiss mountain menu bietet Abwechslung und vermittelt Spass.
Our Swiss mountain menu offers different meals of the Swiss kitchen.

Käsefondue

unsere beliebte Hausmischung
Cheese fondue – the famous house mix

Bunter Gartensalat mit Bündnerfleisch
Colorful garden salad with dried cured beef

Capuns, die Bündner Spezialität
In Mangoldblätter gewickeltes Päckchen aus Spätzliteig,
angereichert mit klein geschnittenen Stückchen Salsiz,
an einem feinen Söseli
Swiss speciality Capuns
pasta/bacon filling wrapped in swiss chard leaves topped with creamy sauce

Zürigschnätzlets

Kalbfleisch an Champignonrahmsauce und feiner Butterröschi
Geschnetzeltes Zurich style
strips of veal in a cream and mushroom sauce
potato röschti on the side

Ämmitaler Merängge mit Vanille- und Erdbeereis
Emmentaler merinque with vanilla- and strawberry ice cream

79.00 pro Person