

Bankett



Zum gluschtigen Auftakt

Bergjausen-Platte

Eine Auswahl aus Trockenfleisch, Alp- und Weichkäse
Dazu Hausbrot, Silberzwiebeli, Gürkli und Maiskölbchen
Pro Person Fr. 15.50

Dried cured meats, bacon, Swiss cheese, pickles and bread on the side
Fr. 15.50 per person

Stellen Sie sich Ihre eigene Aperokomposition zusammen:

Hackfleischbällchen mit würziger Sauce

Lachs-Brötli mit Mozzarella überbacken

Gemüse-Crostini - Toasbrot mit warmem Gemüse-Käse Aufstrich

Bruschetta mit würzigen Kräutern

Bauernchnoblibrot mit Speck + Tomaten, überbacken mit Käse

Gebackene Zwiebelringli mit Kräuterdip

Pangasius Fischknusperli mit Tartar Sauce

Mini-Röschti mit Traube und Rohschinken

2 Sorten - pro Person Fr. 9.00

3 Sorten - pro Person Fr. 12.50

Choose your aperitif compilation:

Meatballs with BBQ sauce

Baked mini toasts with salmon and mozzarella

Bruschetta with aromatic herbs

Homemade garlic bread with bacon and tomatoes, topped with melted cheese

Onion rings with herb dip

Crispy battered Pangasius fish with tartar sauce

Mini-Röschti with grapes and dried cured veal

Vegetable-crostini, mini toasts with warm vegetable-cheese spread

2 types – per person Fr. 9.00

3 types – per person Fr. 12.50



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 gewickeltes 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 Kartoffelkringel und Grillgemüse Spiced beef filet skewer with baked potato, sour cream and grilled vegetables	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

Mountain Dinaoire – The fun way to dine

Ein situativer Genuss, von der Hand in den Mund. Entspricht einer ausgiebigen Mahlzeit bestehend aus Aperitif, Vorspeise, Hauptgang und Dessert 75.00

A diverse aperitif which is replacing lunch or dinner 75.00

Unser beliebtes Käsefondue mit Hausbrot
Cheese fondue

Münchner Weisswürstchen mit bayrisch-süßem Senf und Laugenbrezn
Traditional white sausage from Munich with sweet mustard

Buntes Salatschüsseli
Seasonal mixed salad

Gemüse-Crostini - Toasbrot mit warmem Gemüse-Käse Aufstrich
Mini toasts with warm vegetable-cheese spread

Fischknusperli im Teigmantel mit Sauce Tartar
Crispy battered Pangasius fish with tartar sauce

Bauernchnoblibrot belegt mit Speck und Tomaten, überbacken mit Käse
Garlic bread with bacon and tomatoes, topped with melted cheese

Bergjause-Plättli - Eine Auswahl aus Trockenfleisch, Alp- und Weichkäse
Dried cured meats, bacon, Swiss cheese, pickles and bread on the side

Gebackene Zwiebelringli mit Kräuterdip
Crispy onion rings with herb dip

Mini Röschti mit Bündnerfleisch
Mini potato röschti with dried cured veal

Frucht- und Gummibärli und Schoggispiessli
Fruit- chocolate- and gummy bear skewers

Kaiserschmarrn mir Zwetschgenkompott

Kaiserschmarrn is one of Austria's best known desserts. Caramelized pancake served with stewed plums



Getränke all-inclusiv

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Diverse Süssgetränke

Merlot del Ticino, Runchet
Carlo Tamborini, Lamone

Zürcher Riesling, "Dä vo da", Riesling – Silvaner
Jürg Saxer, Neftenbach

Baarer Bier Hopfemandli Lagerbier hell
Baarer Bier Goldmandli Spezialbier hell

Erdmandli Amber

Baarer Bier alkoholfrei

Erdinger Weissbier

Möhl Most mit und ohne Alkohol

Panaché

Cafe Crème

Espresso

Milchkaffee

Latte Macchiato

Cappuccino

Espresso Macchiato

Hochwertiger Tee von Sirocco

40.00 pro Person

Still or sparkling water
Soft drinks

Lager beer, regular beer, semi-dark beer, alcohol-free beer, wheat beer
apple cider, shandy

Red wine - Merlot del Ticino, Runchet
Carlo Tamborini, Lamone

White wine - Zürcher Riesling, "Dä vo da", Riesling – Silvaner
Jürg Saxer, Neftenbach

Black coffee, Espresso, Milk coffee, Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso Macchiato, Tea

40.00 per person