



Menükarte Bankette

Unsere Menükarte bietet Vorschläge. Es können aber jederzeit individuelle Menüs nach Wunsch und mit saisonalen Spezialitäten zusammengestellt werden. Variationen der Speisen sind nach Absprache immer möglich. Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MWST

Apéros

A la Carte

Salzstängeli, Pommes Chips, Erdnüsse	3/pro Schale
Oliven	5/pro Schale
Gemüsesticks im Glas auf veganer Haus-Sauce	8/pro Schale
Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella	4/pro Stück
Spiessli mit Melone und Rohschinken	5/pro Stück

Canapés pro Dreieck

(Vegane Apéro-Alternativen nach Absprache im Voraus möglich)

Canapé mit Schinken oder Salami	4
Canapé mit Hüttenkäse und Schnittlauch	4
Canapé mit Ei	4
Canapé mit Rindstatar	5
Canapé mit Rauchlachs	5

Kleine Schinkengipfeli	5/pro Person
Kleine Chäschüechli	3/pro Person
Kleine Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	3/pro Person
Flammkuchen klassisch mit Zwiebeln und Speck	20
Flammkuchen mit Gemüse (vegan)	20
Portion Schweizer Fischknusperli mit Tartarsauce (zehn Stück)	25
Portion Schweizer Pouletknusperli mit Tartarsauce (6 Stück)	14
Albondigas (100% Rind) in Tomatensauce	16



Kleiner Apéro Salzstängeli, Pommes Chips, Oliven, drei verschiedene Sorten Blätterteiggebäck (30 Gramm pro Person)	15/pro Person
Rössli Apéro Salzstängeli, Pommes Chips, Oliven vier verschiedene Sorten Canapés (Rindstartar, Lachs, Ei, Hüttenkäse mit Schnittlauch)	24/pro Person
Apéro riche (Mindestbestellung 20 Personen) Vegetarische Suppe warm oder kalt in der Kaffeetasse Canapés mit Rindstartar, Lachs, Ei, Hüttenkäse mit Schnittlauch Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarellaperlen Spiessli mit Melone und Rohschinken Rüebli Salat Kleine Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce Kleine Schinkengipfeli Kleine Chäschüechli Meatballs (Rind) mit Tomatensauce Pilzrisotto mit Grana Padano Fischknusperli mit Tatarsauce Pouletknusperli mit Tatarsauce Guezliteller Verschiedene Cake in Würfeln geschnitten (ca. 180 Gramm arrangiert für 4 Personen)	45/pro Person
Säuliämtler Plättli mit Fleisch & Käse (für 4 Personen)	76
Plättli mit Käse und zehn Chäschüechli (für 4 Personen)	70



Vorspeisen

Kleiner Menüsalat	7
Grüner Salat	10
Gemischter Salat	12
Ruccolasalat mit Parmesan und Cherrytomaten	13
Tomaten Mozzarella Salat	14
Nüssli Salat mit Ei, Speck und Croutons (saisonal)	15
Wassermelonen Salat mit Fetakäse und Rohschinken (saisonal)	18
Roastbeef Teller auf Salatbouquet und Tatarsauce	21
Rindstartar (70gr) mit Toast	24
Rauchlachs Teller garniert mit Toast	20
Crevetten al ajillo mit Brot	18
Crevetencocktail	15

Suppen

Gemüsesuppe	12
Tomatencremesuppe	12
Maiscremesuppe	12
Kürbiscremesuppe (saisonal)	12
Pilzcremesuppe	14
Rindsbrühe mit Einlage	12
Gazpacho (saisonal)	12

Vegi

Zucchini Piccata mit Sugo und Risotto	28
Gemüseragout mit Reis	25
Rotes Thai Curry mit Reis	26
Spätzlipfanne mit Gemüse und Rahmsauce, überbacken mit Raclettekäse	28



Hauptgänge

Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Polenta und Gemüse	30
Hackbraten mit Nudeln und Gemüse	32
Kräuterbutter oder Rotweinjus	
Bratwurst der Metzgerei Weiss mit Zwiebelsauce, Rösti oder Pommes frites	
Schwein	24
Kalb	26
Voessen mit Kartoffelstock und Karotten	
Schwein	32
Kalb	42
Schweinshalssteak mit Rösticroquetten und Gemüse	32
Kräuterbutter oder Rotweinjus	
Schweinebraten (Niestuck) mit Beilage und Sauce nach Wahl	38
Rotes Poulet Thai Curry mit Reis	27
Roastbeef mit Gratin und Gemüse. Dazu Sauce Béarnaise oder Rotweinjus	48
Entrecôte 180gr. Café de Paris mit Alumettes und Gemüse	48
Kalbsnierstück 180gr an Morchelrahmsauce, Kartoffelstock und Gemüse	57
Rindsfilet 180gr. an Pfefferrahmsauce mit Rosmarinkartoffel	59
Gebratener Lachsrücken an Safransauce, Reis und Pak Choi	32
Gebratener Zander auf Spinat mit Beurre blanc und Reis	34
Wolfsbarschfilet mit Zitronenrisotto und Spinat	36

Dessert

Glace pro Kugel (nach Wahl)	3	
Mit Schlagrahm	+2	
Sorbet (nach Wahl)	7	
Mit Schuss	+4	
Panna Cotta mit Fruchtsauce	10	
Caramelköpfler mit Rahm	10	
Süssmostcreme	9	
Schoggimousse	11	
Tobleroneparfait mit Orangensalat und Grand Manier		12
Tagestorte	12	



Allergene

Wir verzichten auf die Allergene-Deklaration bei den Speisen und bitten Sie deshalb, uns vor der Bestellung über allfällige Allergien zu informieren.

Fleischdeklaration

Sämtliche Wurstwaren sowie Kalb- und Schweinefleisch aus Schweizer Herkunft

Rindfleisch: Schweiz, Argentinien

Poulet: Schweiz

Lamm: Neuseeland und Australien

Jamón Ibérico: Spanien

Rindsmarkbein: Schweiz

Fischdeklaration

Wolfsbarsch: MSC Mittelmeer oder Zucht

Saibling: Schweiz

Crevetten und Meeresfrüchte: Mittelmeer, Atlantik, Ecuador, Vietnam oder Thailand

Riesencrevetten

Jakobsmuschel

Getreidedeklaration

Brot: Schweiz

Feinbackwaren: Schweiz, Italien

Lieferanten

Albis Beck

Chäs Stöckli, Affoltern am Albis

Familie Duperrex, Stöckweid, Knonau

Flurinas Backstube Mettmenstetten

Huber Obstbau, Obfelden

Metzgerei Weiss, Hausen am Albis

Sandra's Hofzauber, Waldmatt, Mettmenstetten

Bianchi AG, Zufikon

Importas C&C

Transgourmet