



MENÜVORSCHLÄGE





MENUVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN

DAS MUSS MAN WISSEN

GRUNDSÄTZLICH GILT:

Pro Gesellschaft ein Menu. Selbstverständlich berücksichtigen wir Vegetarier und/oder Allergiker mit individuellen Menulösungen.

Bis 10 Personen dürfen Sie gerne aus der à la carte Karte direkt vor Ort auswählen.

Zwischen 11-15 Personen steht Ihnen eine etwas verkleinerte à la carte Karte zur Verfügung, von welcher Sie gerne vor Ort aussuchen dürfen.

Ab 16 Personen bitten wir Sie - und dies im Sinne der Qualität und der Frische der Produkte - ein einheitliches Menu von diesen Vorschlägen auszuwählen.

Wir führen für Gluten- und Laktose Allergiker jeweils eine spezielle, der Saison angepasste, à la carte Speisekarte.

DEKORATION:

Gerne bestellen wir Ihre Blumen; für spezielle Wünsche müssen Sie selbst aufkommen (bitte um vorherige Mitteilung)

FARBEN:

Im Restaurant: Tischtücher weiss, Servietten weiss. Für den einfachen Anlass gibt's hellblaue Stoffsets und blaue Servietten. Auf der Terrasse haben wir plastifizierte Baumwoll-Tischtücher und Stoffservietten

PERSONENZAHL:

Es gilt die Personenzahl, die am Vorabend bis 18.00 Uhr gemeldet ist

PLATZZAHL:

Säali: Blocktisch bis max. 26 Personen / Zwei lange Tische bis max. 40 Personen, andere Möglichkeiten auf Anfrage

Speiserestaurant: bis max. 80 Personen, mit runden Tischen max. 66 (6 x 8, 3 x 6)

Terrasse: bis max. 120 Personen

VERLÄNGERUNG:

Gerne bewirten wir Sie über Mitternacht hinaus. Die Verlängerung dauert bis max. 02.00n Uhr. Kosten pro Std. Fr. 175.--

SPEZIELLE WÜNSCHE / SAISONALES MENU:

Jede Saison hat ihre eigenen Spezialitäten - Spargel und Bärlauch im Frühling, Gitzi an Ostern, Erdbeeren & Co im Sommer, Wild im Herbst und Muscheln im Winter. Natürlich erfüllen wir gerne Ihre eigenen Menuideen – sofern wir diese kochen können – vom "Menu Bratwurst" bis hin zur "Schlemmerorgie" Gerne helfen wir Ihnen bei der Zusammenstellung eines saisonalen Menus, fragen Sie einfach nach.

DER ERFRISCHENDE APÉRO MIT WENIG ALKOHOL

Etzliberger Prosecco– Früchte-Bowle pro Person	8.90
Zum Apéro empfehlen wir Ihnen hausgemachten Flammkuchen vegetarisch oder mit Speck, pro Stück (rechnen Sie mit ca. 2 -3 Flammkuchen für 10 Personen)	18.--

SALATANGEBOT

Gemischter Saisonsalat "kunterbunt"	9.80
Frischer Blattsalatmix "Mimosa" mit Ei und Brotcroûtons <i>*Herbst- & Wintersaison auch Nüsslisalat Mimosa möglich</i>	11.50
Saucen: Französisches Hausdressing oder italienische Kräuter-Vinaigrette	
Bunter Blattsalat mit Spänen von reifem Parmesan, feinstem Olivenöl, Aceto Balsamico, frischen Kräutern und Brotcroûtons	11.50

SUPPEN

Hausgemachte Tomatenrahmsuppe mit frischem Basilikum und einem Hauch Gin	9.90
Exotische Karotten-Orangensuppe verfeinert mit Curry, Ingwer und geröstetem Sesam	9.90
Rindskraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen; Gemüsejulienne oder Royale (Eierstich)	9.90

Natürlich erfüllen wir Ihnen
auch Ihre saisonalen Suppenwünsche

Preis nach Absprache

HAUPTGERICHTE

"SUPPE & SALAT"

Bestellen Sie zu den aufgelisteten Menüs 1-15
einen gemischten Saisonsalat & die Suppe Ihrer Wahl,
beides zusammen gibt es zum Spezialpreis von 15.--

MENU 1 - "KLASSIKER"

Champignon Rahmschnitzel vom Schweinskarrée
Tagliatelle 27.50

MENU 2 - "SAFTIGES AUS DEM SCHMORTOPF" (AB 15 PERSONEN)

Saftiger Rindsschmorbraten "Tessiner Art"
im Rotwein-Jus schonend gegart, mit edlen Kräutern verfeinert
am besten schmeckt's mit Kartoffelstock 29.50

MENU 3 - "GÜGGELI VON KNEUSS"

Frisches Mistkratzerli im Ofen knusprig gebacken
mit frischem Rosmarinbutter und Pommes frites 34.--

MENU 4 - "ZH"

Kalbgeschnetzeltes nach Zürcher Art an sämiger Rahmsauce
mit Champignonköpfen und Rösti 33.--

MENU 5 - "OSSOBUCO DI VITELLO" (AB 15 PERSONEN)

Ossobuco "milanaise"
Feinste 230-250g Kalbshinterhaxe mit frischen Tomaten,
Wein, Kräutern und Zwiebeln
serviert mit Safranrisotto und Parmesan 36.--

MENU 6 - "LAMM"

Rosa gebratenes Lammcarrée mit Kräuterkruste
an Rosmarinjus
dazu gibt's hausgemachten Kartoffelgratin und Spinat 39.50

MENU 7 - "FRISCHER ZANDER"

Zanderfilet gebraten mit Kräuter-Butterschaum
auf Lauch-Kartoffelgemüse 35.--

MENU 8 - "ZANDER-LACHSHARMONIE"

Zander- und Lachskreation im Safransud schonend gegart
serviert auf Gemüserisotto 36.--

MENU 9 - "KALBSTEAK"

Zartes Kalbsteak an sämiger Morchelrahmsauce
mit feinem Gemüse und Tagliatelle 44.--

MENU 10 - "MÉDAILLON VOM RINDSFILET"

Türmchen vom Rindsfilet und Bramata-Polenta
serviert mit hausgemachter Sauce Béarnaise und Rotweinsauce 48.--

MENU 11 - "KALBSCORDON BLEU"

Kalbscordon bleu "Etzliberg" gefüllt mit viel Schmelzkäse
und würzigem "Buureschinke", Pommes-frites 39.--

MENU 12 - "SCHWEINSFILET"

Schweinsfilet am Stück gebraten "Jäger Art"
an Kräuter-Pilzsauce, Bratkartoffeln 36.50

MENU 13 - "FLEISCHLOS"

Steinpilzrisotto mit frischem Gemüse und Kräutern
oder

Frische Mascarpone-Kräuterravioli mit Parmesan
oder

Zarte Crêpes gefüllt mit Spinat und Mozzarella
an Kräuterrahmsauce serviert mit gemischtem Wildreis
oder

weitere Angebote in der jeweils aktuellen Saison-à la carte Karte auf Anfrage

SCHLEMMER-SYMPHONIEN

1. SYMPHONIE

Zum Apéro:

Etzliberger Prosecco– Früchte-Bowle
und hausgemachte Flammkuchenhäppchen

Bunter Blattsalat an Kräuter Dressing
mit gebratenen Eglifiletstreifen

Maispouletpaillard - hauchdünn und butterzart
serviert mit frischem Ratatouille und Safranrisotto

Lauwarmer, hausgemachter Schoggikuchen
mit Vanilleeis und Rahm

Symphonie komplett
Symphonie ohne Apéro

Fr. 59.50
Fr. 51.50

2. SYMPHONIE

Zum Apéro:

Etzliburger Prosecco– Früchte-Bowle

und hausgemachte Flammkuchenhäppchen

Bunter Blattsalat mit Spänen von reifem Parmesan,

feinstem Olivenöl, Aceto Balsamico, frischen Kräutern und Brotcroûtons

Lammcarrée mit Kräuterkruste an Rosmarinjus

Kartoffelgratin und Spinat

Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerensauce

und frischen Früchten

Symphonie komplett
Symphonie ohne Apéro

Fr. 69.50
Fr. 61.50

3. SYMPHONIE

Zum Apéro:

Etzliburger Prosecco– Früchte-Bowle

und hausgemachte Flammkuchenhäppchen

Gemischter Saisonsalat "kunterbunt" an Hausdressing

Zanderfilet gebraten mit Pistazienbutter

serviert auf einem Kartoffel-Lauchbett

Kalbgeschnetzeltes nach Zürcher Art

an Champignonrahmsauce

serviert mit Rösti

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm

oder

Sorbet "Spiritus"

Symphonie komplett

Symphonie ohne Apéro

Symphonie ohne Salat

Symphonie ohne Fisch

Fr. 79.50

Fr. 71.50

Fr. 73.50

Fr. 64.50

4. SYMPHONIE

Zum Apéro:

Etzliberger Prosecco– Früchte-Bowle

und hausgemachte Flammkuchenhäppchen

Bunter Blattsalat, mit Spänen von reifem Parmesan,
feinstem Olivenöl, Aceto Balsamico, frischen Kräutern und Brotcroûtons

Eglifilets "Etzliberg" pochiert im Riesling an Kräuterrahmsauce
serviert auf Blattspinat

Zartes Kalbsteak an Morchelrahmsauce

Kartoffelgratin und Marktgemüse

Treichler's Zuger Kirschtorte

oder

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleeis und Rahm

Symphonie komplett

Fr. 89.50

Symphonie ohne Apéro

Fr. 81.50

Symphonie ohne Salat

Fr. 83.50

Symphonie ohne Fisch

Fr. 74.50

5. SYMPHONIE

Zum Apéro:

Etzliberger Prosecco– Früchte-Bowle

und hausgemachte Flammkuchenhäppchen

Gemischter Blattsalat mit Croûtons und Ei an Hausdressing

Güggeli vom Kneuss im Ofen knusprig gebacken serviert mit Rosmarinbutter

Safranrisotto

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm

Symphonie komplett
Symphonie ohne Apéro

Fr. 59.50
Fr. 51.50

6. SYMPHONIE

Zum Apéro:

Etzliberger Prosecco– Früchte-Bowle

und hausgemachten Flammkuchenhäppchen

Gemischter Blattsalat mit Croûtons und Ei an Hausdressing

Eglifilets "Etzliberg" pochiert im Riesling an Kräuterrahmsauce

serviert auf Blattspinat

Türmchen vom Rindsfiletmédailon und gebratener Bramata Polenta

mit hausgemachter Sauce Béarnaise und Rotweinsauce

Sorbetteller "Etzliberg"

mit frischen Früchten

Symphonie komplett

Fr. 92.50

Symphonie ohne Apéro

Fr. 84.50

Symphonie ohne Salat

Fr. 86.50

Symphonie ohne Fisch

Fr. 77.50

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Marsala Sabayon mit frischen Fruchtstücken oder mit einer Kugel Vanilleeis	14.50
Hausgemachtes Mousse au chocolat "Lindt & Sprüngli"	13.50
Hausgemachte Crêpes Suzette mit Vanilleeis	16.50
Hausgemachtes Tiramisu	14.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit Früchtecocktail	9.50
Frischer Fruchtsalat	nature 9.90
	mit Rahm 11.40
	mit Kirsch oder Maraschino 12.50
Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm	7.60
Treichler's Zuger Kirschtorte	8.80
Sorbetteller "Etzliberg" mit frischem Fruchtsalat und diversen Sorbets	14.50
Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleeis & Rahm	14.50
Zitronensorbet mit Wodka, Prosecco oder Williams,	10.--
Apfelsorbet mit Calvados oder Traubensorbet mit Amarone Grappa	10.--

Unsere Preise sind in CHF und inkl. MWST