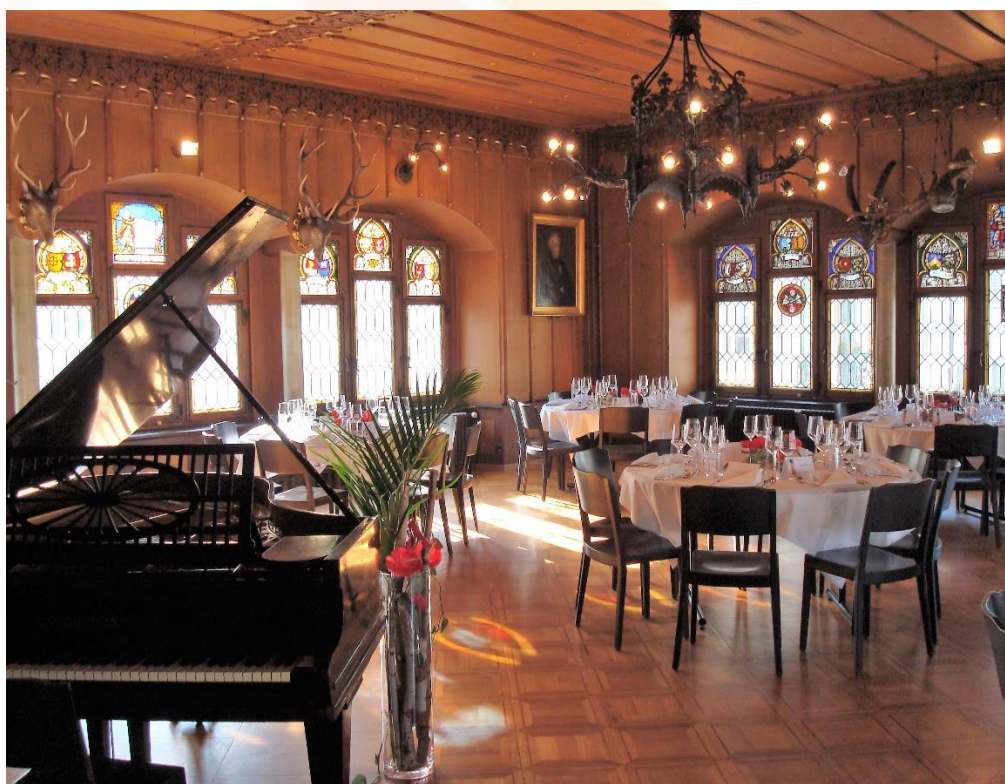


Anlässe im Rathaus 2018/19



Mindestbestellung pro Teller 15 Personen

Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Apero- Hüppli

Die Saisonalen

Frühling

Spargel- Pinienkernsalat mit geräucherter Entenbrust 6.50

Spargelshot 4.50

Crunchy mit Graved Lachs 5.50

Sommer

Ceviche von Bündner Lachs mit Sauerrahm 5.20

Tomaten- Mozzarella- Spiesschen mit Pesto mariniert 3.60

Melone mit Bündner Rohschinken 4.50

Herbst

Sautierte Eierschwämmli auf Eisbergsalat 4.50

Canapé mit Hirschtrockenfleisch 4.50

Kürbissuppe mit Kürbiskernen 4.50

Winter

Waldorfsalat mit Bündner Fleisch 5.20

Geräucherte Entenbrust auf Orangen-Chutney 4.50

Schwarzwurzel-Crèmesüppchen mit Blätterteig 5.50

(Mindestbestellung 10 Stück pro Sorte)

Zum Knabbern

Pommes Chips, Erdnüssli 2.50 pro Person

Blätterteiggebäck gemischt à 9.00 pro 100g

Geröstete Nüsse und Mandeln, gemischt 3.00 pro Person

Marinierte Oliven 50g 3.60

Girenbader Hobelkäse von der Bachthal Käserei in Hinwil pro 100g 14.00

Mindestbestellung pro Teller 15 Personen

Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Mini Brötli

- Olivenbrötli mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum 5.00
- Laugenbrötli mit Bündner Trockenfleisch 5.50

Häppchen "vegetarisch"

- Canapé mit Weichkäse, Traube und Baumnüssen 3.80
- Mini Chäschüechli 2.90
- Mini Gemüse- Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Dip 3.60
- Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Kräutern 3.60
- Tomaten- Mozzarella- Spiesschen, mit Pesto mariniert 3.60
- Crostini mit Oliven-, Rucola-, oder Tomatencreme 2.80
- Geröstete Br»otscheiben mit gebratenen Pilzen, mit Knoblauch und Kräutern 5.50

Häppchen "mit Fleisch"

- Canapé mit Roastbeef und Cornichons 4.50
- Canapé mit Salami «Nostrano» 3.80
- Canapé mit Schinken und Spargel 3.80
- Canapé mit rassigem Rindfleischtatar 6.50
- Mini Schinkengipfeli 3.90
- Pouletbrust- Spiess sweet & sour 4.70
- Bündnerfleisch „Natura“ pro 100g 24.00
- Hausgemachte Grissini mit Bündner Rohschinken 3.00
- Spiessli mit Melone und Bündner Rohschinken 4.50

Häppchen "mit Fisch"

- Egliknusperli mit Tatarsauce 4.50
- Ceviche vom Bündner Lachs 5.20
- Felchentartar mit Sauerrahm 5.20

Suppen- Shots

- Kartoffel-Lauchsuppe (warm, kalt) 4.00
- Tomatenschaumsüppchen mit Vodka 5.50
- Karotten- Ingwerschaumsuppe 5.00

Zürcher Oberländer Senneflade

- mit Weisswein und Knoblauch aus dem Ofen,
Exquisiter Rohmilchkäse von Paul Bieri, Käserei Bachthal in Hinwil
ca. 1,4 kg 96.00 (ca. 25 Portionen)

Häppchen "süss"

- Schokoladen- Nuss- Brownie 3.50
- Fruchtspiessli 5.50
- Schokoladenmousse 4.50
- Panna Cotta mit Beerencoulis, 4.00
- Crème Karamel 4.00
- Saisonaler Fruchtsalat serviert im Porzellanschälchen 5.50

Mindestbestellung pro Teller 15 Personen

Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Apéro Riche 1 CHF 50.00 p.P.

Lauwarmer Kürbis- Cappuccino mit Ingwer
Escabeche von fangfrischen Zürisee- Fischen
Crosthini mit Pilzen und Kräutern
Mousse von geräucherten Zürisee- Felchen
Heisser Senneflade aus dem Ofen
Pouletgeschnetztes «Zürcher Art» mit Stampfkartoffeln
Basilikum-Gnocchi mit Tomatenragout und Hinkelstein-Spänen
Fruchtsalat mit Kirsch, zweierlei Schokoladenmousse

Apéro Riche 2 CHF 67.00 p.P.

Geröstete Mandeln, Oliven und Hinkelsteinstücke
Grissini mit Bündner Rohschinken
Cruité mit zweierlei Dips, Tomaten-Mozzarella-Spiesse
Dreierlei Crosthini mit Kalbstartar, Rindstartar und geräuchertem Felchenmousse
Escabeche von Zürisee- Felchen und Vinaigrette
Geflügel-Tonnato, Crevettencocktail
Ceviche von Zürisee- Felchen, mit Mango- Fenchelsalat
Rindslollie auf Kartoffelstampf, Pouletspiessli sweet & sour
Albondigas in Tomaten- Basilikumsauce
Schokoladenmousse, Waldbeerenglace, Fruchtsalat

**Gerne offerieren wir Ihnen auch massgeschneiderte
Vorschläge für Ihren Apéro Riche.**

Mindestbestellung pro Teller 15 Personen

Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Menü- Ideen zum selbst zusammenstellen

Diese Preise sind für Gruppen ab 15 Personen gültig

Vorspeisen

- Gemischter Salat an französischem Dressing 13.00
- Grüner Salat an italienischem Dressing 10.00
- Saisonales Salatbouquet mit lauwarmen Pilzen 16.00
- Carpaccio vom geräucherten Oberländer Mozzarella 13.00
- Kleines Kräutersalatbouquet mit geräucherten Obersee- Felchenfilets 18.00
- Carpaccio von Seeforelle und Zander an Olivenöl 22.00
- Zanderfilets frittiert, mit saisonalen Salaten und Tatarsauce 19.00
- Marinierte Zürichsee- Felchenfilets „Escabeche“ 16.00
- Carpaccio vom Bündner Rindsfilet 19.00

Suppen

- Bouillon mit Flädli 10.00
- Kartoffelschaumsuppe mit Lauch 10.00
- Rüebli Schaumsuppe 10.00
- Saisonale Pilz-Crèmesuppe 14.00
- Pikante Fischsuppe mit regionalen Fischfilets 14.00
- Hausgemachte Rinds- Consommé mit Gemüsestreifen 13.00

Warme Vorspeisen

- Weisswein-Risotto mit Saisonpilzen 14.00
- Angebratenes Tartar von der Lachsforelle, mit Sauerrahm und Kräutersalat 17.00

Hauptgänge

Vegetarisch

- Kartoffelgnocchi an Tomaten, Basilikum und mediterranem Gemüse 29.00
- Tessiner Risotto aus dem Maggia Delta mit Kräutern, getrockneten Tomaten und gebratenen Pilzen 29.00
- Kartoffelkrapfen auf Karottenpüree, mit gebratenen Artischockenböden und weissem Tomatenschaum 32.00
- Saisonpilze an Kräuterrahmsauce und Kartoffelpüree 29.00

Zusätzliche vegetarische Gerichte empfehlen wir Ihnen gerne aus unserem saisonalen Angebot

Mindestbestellung pro Teller 15 Personen

Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Fisch

Filets von der Zürichsee- Felche auf Räuschlingschaum-Sauce
mit Salzkartoffeln und Blattspinat 39.00

Filets von der Oberländer Lachsforelle auf Safranrisotto
mit confierten Tomaten und glasierten Kefen 36.00

Filets vom Zander mit Salzkartoffeln, Mandelbutter und Blattspinat 48.00

Fleisch

In Blauburgunder geschmorte Rindsschulter
mit Stampfkartoffeln und Wurzelgemüse 39.00

«Stroganoff Rathaus» (Entrecôte) mit hausgemachten Nüdeli 44.00

Savogniner Rindsfilet am Stück gebraten, mit Blauburgunder- Balsamico- Jus,
Berynkartoffeln und Gemüse 49.00

Entrecôte am Stück rosa gebraten, an Merlotreduktion und Sauce Bernaise
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet 44.00

Gemischter Braten (Rindsschulter und Schweinsrücken)
mit Rotweinjus, Risotto und Ofengemüse, 39.00

Glasierte Kalbsschulter an Rosmarin-Jus
mit Ofenkartoffeln und Marktgemüse 39.00

Kalbsrücken am Stück im Ofen gebraten, Morchelrahmsauce,
frische Nüdeli und Gemüse garnitur 47.00

Bündner Schweinsfilet im Speckmantel mit Gemüserisotto und Rotweinjus 39.00

Aargauer Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Butternüdeli und Gemüse 34.00

Dessert

Panna Cotta auf Beerensauce 12.00

Karamelköpfler mit Rahm 10.00

Frischer Fruchtsalat mit Glacé 12.00

Saisonale Dessert Degustation 16.00

Dreierlei Schokoladenmousse mit Beeren und Vanille- Schlagrahm 16.00

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleglacé im Krokant- Mantel 14.00

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglacé und Obst vom Markt 16.00

Whisky Cola 14.00

Dessert- Buffet 16.00, mit Käse 22.00

Mindestbestellung pro Teller 15 Personen

Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Menüvorschläge

Menü 1 CHF 59.00 p.P.

Grüner Saisonsalat an französischem Dressing

Gemischter Braten (Rindsschulter und Schweinsrücken)
mit Bratenjus und Chimichurri- Kartoffeln

Karamelköpfler mit Rahm

Menü 2 CHF 79.00 p.P.

Carpaccio vom geräucherten Oberländer Mozzarella

Grapefruit- Risotto mit Zürisee- Fischfilets

In Blauburgunder geschmorte Rindsschulter
mit Stampfkartoffeln und Wurzelgemüse

Weisses und dunkles Tobleronemousse mit Saisonfrüchten

Menü 3 CHF 89.00

Gemischter Salat mit gebratenen Pilzen

Pikante Fischsuppe mit regionalen Fischfilets

Bündner Kalbsrücken am Stück gebraten, mit Merlotreduktion,
Kartoffel- Speck Mille Feuille und jungem Gemüse

Beerensalat mit frischem Joghurtglacé und Meringue

Mindestbestellung pro Teller 15 Personen

Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Menü 4 CHF 96.00

Carpaccio von Bündner Lachs und Goldforelle mi Olivenöl

Einsiedler Bergmozzarella- Mezzalune mit confierten Tomaten

Bündner Entrecôte, am Stück rosa gebraten, mit Merlotreduktion,
Sauce Bernaise Kartoffelgratin und Saisongemüse

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit frischem Vanilleglacé und Früchten vom Markt

Menü 5 CHF 98.00

Blattsalate an einem Verjus-Dressing, mit Ceviche vom Bündner Lachs

Consommé double mit Gemüse-Brunoise

Bündner Rindsfilet, am Stück gebraten, an Merlotreduktion
mit Bernkartoffeln und Saisongemüse

Spielerei von Schokolade, Beeren und Vanille

Liebe Gäste

Selbstverständlich entwickeln wir für Sie am liebsten
ein massgeschneidertes Angebot, ganz nach Ihrem Budget, nach Ihren Vorlieben
und saisonal abgestimmt.

Mindestbestellung pro Teller 15 Personen

Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar