



### *Aperitif und Snacks*

Gemischter Apéroteller	pro Person	8.50
Tomaten Mozzarella Spiessli	pro Person	4.50
Rohschinken Melonen Spiessli	pro Person	5.00
Gemüse-Dips mit drei Saucen	pro Person	4.50
Meatballs mit Mexikanischer Sauce	pro Person	4.50
Gemischte Canapés nach Absprache	pro Person	7.00

### *Salate*

Grüner Salat	8.50
Gemischter Saison Salat	9.50
Gemischter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	14.50
Gemischter Blattsalat mit in Sesam panierten Pouletstreifen	15.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	10.50
Eisbergsalat „Ceasers Art“ mit Parmesan Speck und Croûtons	13.50
Gebratene Riesencrevetten auf buntem Blattsalat mit Balsamico Dressing	16.50
Nüsslisalat mit Ei	11.50
Nüsslisalat mit Speck, Pilzen und Croûtons	13.50

### **Salatbuffet**

8 Sorten	pro Person	12.50
12 Sorten	pro Person	16.50

Dazu servieren wir Ihnen zwei verschiedene Dressings und diverse Garnituren  
Bei der Auswahl der Sorten gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein



### *Suppen*

Bouillon mit	Flädli	8.50
	Gemüse Julienne	9.50
	Sherry	9.50
	Eierstich	9.50
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube		9.50
Weissweincremesuppe mit Rahmhaube		10.50
Mandelcremesuppe mit Cognac		10.50

### *Kalte Vorspeisen*

Kalbfleisch-Pastete mit Waldorfsalat und Preiselbeer-Schaum	15.50
Vitello tonnato	18.50
Melone mit Rohschinken	15.50
Rauchlachs mit Meerrettich-Schaum und Toast	17.50
Crevetten Cocktail mit Toast	15.50
Beefsteak Tatar mit Toast	19.00/25.00



## *Hauptgänge*

### **Vom Schwein**

Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti oder Nudeln	28.50
Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce mit Saisongemüse und Nudeln	28.50
Paniertes Schweinschnitzel mit Saisongemüse und Pommes frites	27.50
Schweins Cordon Bleu mit Saisongemüse und Pommes frites	25.50/28.50
Piccata „Milanese“ Schnitzel im Parmesan Mantel gebraten mit Tomatensauce Champignons und Schinkenstreifen Saisongemüse, Spaghetti oder Risotto	29.50
Schweinssteak (180g) mit Pilzrahmsauce oder Kräuterbutter Saisongemüse und Kartoffel-Kroketten	29.00
Schweinskarreebraten mit Kräuterjus oder Pilzrahmsauce Saisongemüse und Kartoffelstock	32.00
Schweinsfilet Medaillons im Speckmantel mit Kräuterjus oder Morchel-Rahmsauce, Saisongemüse Reis oder Nudeln	36.50

### **Poulet**

Pouletgeschnetzeltes Stroganoff mit Reis oder Kartoffelstock	27.50
Pouletgeschnetzeltes Casimir mit frischen Früchten und Reis	26.50
Pouletbrust an Champignon-Rahmsauce	26.50
Saisongemüse, Nudeln oder Pommes frites	

**Nachservice pro Person:**

**3.00 bis 5.00 CHF**



### Vom Kalb

„Wiener Schnitzel“ mit Saisongemüse und Pommes frites	36.50
Cordon-bleu mit Saisongemüse Butternudeln oder Pommes frites	34.50/37.50
Geschnetztes „Zürcher Art“ mit Rösti	35.00
„Saltimbocca“ Schnitzel mit Salbei und Rohschinken an Marsalajus mit Saisongemüse und Steinpilz-Risotto	38.50
Gebratene Kalbshuft an Zitronenbittersauce mit Saisongemüse und Nudeln	43.50
Steak an Morchelsauce mit Saisongemüse und Nudeln	43.50
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Totentrompeten-Rahmsauce Saisongemüse und Rösti-Kroketten	52.50

### Vom Rind

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce garniert mit Pilzen, Speck, Croûtons Saisongemüse, Kartoffelstock oder Risotto	29.50
Rindsfiletgulasch „Stroganoff“ mit Reis oder Nudeln	39.50
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und drei Gemüsen	49.50
„Les trois filets“ Rindsfiletmedaillon an Sauce Béarnaise, Kalbsfiletmedaillon an Morchelrahmsauce Schweinsfiletmedaillon an Trüffeljus mit Saisongemüse und Nudeln	51.00
Châteaubriand mit „Sauce Béarnaise“ mit Saisongemüse und Beilage nach Wahl	53.50

**Nachservice pro Person:**

**3.00 bis 8.00 CHF**



### **Fisch**

Egli-Chnusperli mit Tartar Sauce, Spinat, Salzkartoffeln oder Reis	27.50
Felchenfilet vom Greifensee an Zitronenbuttersauce mit Spinat und Trockenreis	29.50
Gebratene Zanderfilets an Currysauce, Bratkartoffeln mit Peperoni und Zwiebeln	29.50
Pochiertes Lachssteak an Safransauce auf Blattspinat mit Petersilien-Kartoffeln	34.50
Riesencrevetten an Sweetchillisaucе mit Spinat und Reis	28.50

### **Diverse Hauptgänge**

Im Ofen Gebratene Entenbrust an Orangenpfeffersauce dazu Saisongemüse und Reis	35.80
Duo von Rind und Kalbsfilet mit Morchel-Rahmsauce und Trüffeljus dazu Saisongemüse und Nudeln	54.50

### **Kaltes und warmes Buffet**

**ab 25 Personen**

Angebot und Preis nach Absprache.

### **Nachservice:**

3.00 bis 8.00 CHF



## *Desserts*

**Die Dessert entnehmen Sie unserer Aktuelle Dessertkarte oder bringen Sie ihre Wünsche mit, wir werden sicher gemeinsam eine Lösung finden.**