



## 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"	9.50
Frischer Blattsalatmix "Mimosa" mit Ei und Brotcroûtons <i>*Herbst- &amp; 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 47.--

### MENU 11 - "KALBSCORDON BLEU"

Kalbscordon bleu "Etzliberg" gefüllt mit viel Schmelzkäse  
und würzigem "Buureschinke", Pommes-frites 38.--

### 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:

Etzliberger 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 9.50
	mit Rahm 10.50
	mit Kirsch oder Maraschino 12.50
Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm	7.50
Treichler's Zuger Kirschtorte	8.50
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