

Bankette

15. Januar bis 31. März

Apéros

Ziegelhütte Apéro-Set

Blätterteigflûtes, Chips,
Oliven, Trockenfleisch,
Sbrinz & Gemüsestängel mit
Kräuterquark

15.- / Pers.

Ziegelhütte Knabber-Set

Blätterteigflûtes, Chips,
geröstete Nüsse & Oliven

7.- / Pers.

Snacks

Chips & Nüssli

3.- / Pers.

Menuvorschläge

Menu 1

Vorspeisen-Tavolata
«SURPRISE»

Tagliata
vom Bio-Säuli und Rind
mit Blattspinat, Pinien, Rosinen,
Fenchelsamen & Bratkartoffeln

Eiskaffee mit Granita

72.-

3 Vorspeisen aus unserer aktuellen Speisekarte werden als Tavolata zum Teilen in die Mitte des Tisches serviert.

Small Plates Special Menu

bis maximal 40 Personen

Ein Menu aus der aktuellen Abendkarte bestehend aus Snacks zum Apéro, vier kleinen Tellern und etwas Süßem.

69.-

Menu 2

Salat aus Radicchio,
Rande, roten Zwiebeln,
Granatapfel, Kerbel
& Sauerrahm

Cordon bleu
vom Bio-Säuli
gefüllt mit Alpkäse &
Bauernschinken,
dazu Gemüse
& Pommes frites

Cordon bleu vom Kalb
+8.-

Panna cotta
mit Heidelbeersauce
& Schoggikuchen
58.-

Menu 3

Nüsslisalat
mit caramelisierten
Birnen, gehobelter
Belperknolle & Röstbrot

Rindsfilet am Stück
gebraten mit
Rotweinjus, Gemüse
& Bratkartoffeln

Fruchtsalat
mit Maraschino

80.-

Menu 4

Gartensalat
Zürigschnätzlets
mit Rösti

Kleiner Coupe
Dänemark

59.-

Menu 5

Rindsbouillon
mit Sherry

Roastbeef
mit Sauce Béarnaise,
Gemüse & Pommes
frites

Tarte tatin
mit Apfel & Rahm

73.-

Spielregeln

Diese Bankettkarte gilt für Gruppen von 12 bis 19 Personen.

Das Menu muss einheitlich für die ganze Gruppe bestellt werden (mit vegetarischer Variante aus der zum Zeitpunkt des Anlasses aktuellen Menukarte).

Rösti und Pommes frites können aus logistischen Gründen im Saal nicht serviert werden. Als Alternativen bieten wir Nudeln, Zitronenpolenta, Kartoffelstampf, Kichererbsen, Reis oder Bratkartoffeln an.

Bitte teilen Sie uns Ihr Menu, die Anzahl Vegetarier und allfällige Allergien bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass mit.

Die definitive Personenanzahl muss möglichst frühzeitig, spätestens aber 3 Tage vor dem Anlass bekanntgegeben werden und ist für die Rechnungsstellung der Speisen massgebend.

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass bei Gruppen ab 18 Personen Einzelinkasso nicht möglich ist.

Herkunftsdeklaration: Wir beziehen unser Fleisch von Produzenten aus der Schweiz.

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten. Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Im Weiteren gelten unsere AGB's.