

Bankette

15. Januar bis 31. März

Apéros

Winter Apéro-Set (Outdoor)

Hausgemachter Glühwein & Holunderblüten-Punsch

Landjäger & heissi Marroni
21.- / Pers.

Aus der Feuertonne (Outdoor)

Apéro-Fondue
12.- / Pers.

Kalbscipollata mit scharfem Senf
9.- / Pers.

Knäckebrot

mit Randencrème & Geflügelleberpâté
9.- / Pers.

Smoerebroed

Bauern-Schinken, Chabissalat & Senf
Rauchforelle, Meerrettichcrème & Dill
Frischkäse, Schnittlauch & Radiesli
12.- / Pers.

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

Topinambur, rote Zwiebeln,
Kapern, grüne Oliven
& Brunnenkresse

Wurzelgemüsesalat,
Sauerrahm & Orangen

Lachsforellentatar,
Saiblingsrogen, Gurken, Senf,
Dill & Roggenbrotchips

Rindstagliata &
Slow'n'low vom Bio-Säuli
mit Blattspinat, Pinien,
Rosinen, Fenchelsamen &
Bratkartoffeln

Eiskaffee mit Granita

72.-

Die Vorspeisen werden als Tavolata zum
Teilen in die Mitte des Tisches serviert.

Slow'n'low
Stundenlang bei niedriger Temperatur im
Green Egg geschmort.

Menu 2

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

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

Cordon bleu vom Kalb + 6.-

Panna cotta mit
Heidelbeersauce &
Schoggikuchen

60.-

Menu 3

Nüsslisalat mit
caramelisierten Birnen,
gehobelter Belperknolle &
Röstbrot

Rindsfilet am Stück
gebraten mit Rotweinjus,
Gemüse & Kartoffelgratin

Fruchtsalat mit
Maraschino

80.-

Menu 4

Gartensalat
Zürigschnätzlets mit Rösti
Kleiner Coupe Dänemark
59.-

Menu 5

Carpaccio von
Cedrozitrone, Fenchel,
Kohlrabi & Peterli

Roastbeef mit Sauce
Béarnaise, Gemüse &
Pommes frites

Schoggi-Amaretti-Flan
mit Orangen

76.-

Menu 6

Salat aus Rande,
Brunnenkresse,
geräucherter Forelle &
Sauerrahm

Boeuf Bourguignon mit
geschmorten Zwiebeln &
Orangenpolenta

Limettencrème mit
Pistazienkrokant

62.-

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.-

Spielregeln

Diese Bankettkarte gilt für
Gruppen von 20 bis maximal
80 Personen.

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

Rösti und Pommes frites kön-
nen 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 spätes-
tens 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 Rech-
nungsstellung 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 Preisände-
rungen vorbehalten. Preise in
CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Im Weiteren gelten unsere
AGB's.