



Bankettkarte Frühling 2024

Unser kleines Gruppen- und Seminarangebot enthält Vorschläge, die von unseren Gästen am meisten geschätzt werden und die Weine, die dazu passen. Selbstverständlich haben wir noch einiges mehr zu bieten. Sehr gerne übernehmen wir alles Kulinarische für Ihren Anlass bei uns im Haus. Sprechen Sie uns einfach an – wir freuen uns!

Genuss im Zentrum.

Kalte Getränke

MINERALWASSER OFFEN	2dl	3dl	5dl	1l
Eptinger blau rot	2.50	3.50	4.80	7.70

SÜSSGETRÄNKE OFFEN	2dl	3dl	5dl	
Coca Cola Zero	2.80	3.80	5.10	
Sinalco	2.80	3.80	5.10	
Elmer Citro	2.80	3.80	5.10	
Rivella rot blau	2.80	3.80	5.10	
Apfelsaftschorle	2.80	3.80	5.10	
Apfelsaft	2.80	3.80	5.10	
Eistee Zitrone	2.80	3.80	5.10	
Schweppes Tonic	3.80			

FRUCHTSÄFTE	2dl	3dl		
Orange	3.50	4.20		
Traube	3.50	4.20		

BIERE & ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER	3.3dl		
Appenzeller Säntis Kristall Spezial			3.80
Appenzeller Zitronen-Panaché		3.80	
Appenzeller Sonnwendig (alkoholfrei)		3.80	

PROSECCO	1dl	2dl	7.5dl	
Treviso DOC-brut		6.–	11.50	40.00

OFFENE WEINE		1dl	2dl	5dl	
Weiss Féchy	4.50	9.–	22.50		
Rosé Oeil-de-Perdrix	4.70	9.40	23.50		
Rot Dôle du Valais		4.30	8.60		21.50
Merlot del Ticino	4.50	9.–	22.50		

FLASCHENWEINE

Gerne beraten wir Sie persönlich über unser Angebot an ausgezeichneten Weinen.

Warme Getränke

Café Crème / Espresso / Cappuccino	3.60	
Doppelter Espresso	4.90	
Café mélange / Milchkaffee	4.20	
Latte Macchiato	4.60	
Coretto Grappa	6.90	
Milch	2dl	
Milch kalt oder warm	2.60	
Schokolade oder Ovomaltine, kalt oder heiss		3.60
Tee		
Auswahl an diversen Schwarz- und Kräutertees	3.60	

Häppchen, salzig oder süss

Kombinieren Sie ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack **pro Stück**
3.50

Kalte Köstlichkeiten

- Canapés mit Schinken / Salami
- Canapés mit Thon / Rauchlachs
- Canapés mit Spargeln / Ei
- Laugenbrötli mit Mostbröckli
- Blätterteiggebäck
- Gemüsesticks mit hausgemachtem Dip
- Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Sticks
- Rohschinken- Grissini
- Rindstatar auf Brötchen
- Crevettencocktail
- Blattsalat mit Nüssen

Zum süssen Abschluss...

- Mini Quark-Mascarpone Crêpe
- Panna Cotta
- Fruchtsalat
- Mini-Brownie

Warme Leckereien

- Karotten-Kokossüppchen mit Ingwer
- Tomatencrèmesüppchen mit Rahm
- Safranrisotto mit Gemüse
- Gebratener Reis mit Ei & Gemüse
- Flammkuchen mit Speck
- Mini Burger Classic
- Satay-Spiessli mit Erdnusssauce
- Saisonravioli
- Fischknusperli mit Tartarsauce
- Schnitzeli, Pommes & Cocktailsauce
- Riz Casimir
- Ghacket's vom Rind mit Hörnli
- Hacktätschli auf Kartoffelstock
- Mini Pizza
- Mini Käsehüechli
- Schinkengipfeli

Kleine Stärkung gefällig?

Z'nüni basic

Kaffee | Espresso | Teeauswahl | Mineralwasser | O-Saft | Gipfeli

pro Person

12.–

Z'nüni power

Kaffee | Espresso | Teeauswahl | Mineralwasser | Orangen-Karottensaft
Birchermüesli | Früchtekorb | Vollkorn-, Laugen- und Buttergipfeli

18.–

Z'vieri basic

Kaffee | Espresso | Teeauswahl | Mineralwasser | O-Saft | Cake

12.–

Z'vieri power

Kaffee | Espresso | Teeauswahl | Mineralwasser | Apfel-Ingwer-Shot |
Holunder-Minze-Spritz | Früchtekorb | Auswahl an Patisserie

18.–

Jetzt wird Kraft getankt!

Business Lunch

Tagessuppe oder Salat | Auswahl aus 3 Tagesmenüs | Tagesdessert
Mineralwasser oder Süssgetränk | Kaffee, Espresso oder Tee

pro Person

25.–

Fliegender Lunch

Zum Mitnehmen und essen, wo Sie Lust haben. Im Garten vielleicht?
Zwei Sandwiches (Belag nach Wahl), Frucht und 5dl Getränk

12.–

Fragen? Wir sind gerne für Sie da!

Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Offerte zusammen.

Für Reservationen oder eine unverbindliche Anfrage stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung. Sie erreichen uns am besten per Mail oder telefonisch.

Marsel Madzarevic

Leitung Hotellerie

T +41 44 414 09 12

marsel.madzarevic@zuerich.ch

Maneerat Kluge

Gruppenleitung Service

T +41 44 414 08 96

maneerat.kluge@zuerich.ch

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft zur Herkunft tierischer Produkte, zu möglichen Allergenen und Intoleranzen in unseren Speisen.

Alle Preise sind in Fr. inklusive MwSt.

Genuss im Zentrum.