

## Event-Bankettvorschläge

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot für die unterschiedlichsten Events. Vom Firmenevent, Hochzeit, Aperó Riche über den gemütlichen Familien Zmittag bieten wir Ihnen genussvolle Momente hoch über Zürich – im Rigiblick.

**Bis zu 8 Personen** können gerne vor Ort aus unserer Saisonalen a la Carte Speisekarte wählen. Gerne senden wir ihnen diese auf Wunsch zu.

**Ab 9 Personen** bitten wir Sie eine Vorauswahl in Form eines einheitlichen Menüs zu treffen. Auf Vegetarier, Veganer, Allergiker und spezielle Essgewohnheiten können wir flexibel eingehen – lassen Sie uns dies bitte so gut es geht im Vorhinein wissen, damit wir ein Pendant zu Ihrem gewählten Menü kreieren können.

**Für kleine Gruppen bis 16 Personen** können wir ihnen bei Unentschlossenheit gerne eine kleine Karte mit je 3 Vor – Haupt und Nachspeisen, aus unserer a la Carte Speisekarte, auflegen.

Wir beraten Sie gerne.

Sollten Sie in unserer Auswahl nicht fündig werden kreiert unser Küchenchef gerne ein individuelles Menü mit Ihnen, für Firmenevents auch zugeschnitten auf Ihr individuelles Budget.

Ronny Zipfel  
Küchenchef

Nicolas Schumnik  
Gastgeber



## Aperohäppchen

Preis pro Person

Empfehlung	«SURPRISE» 3 Häppchen pro Person nach Wahl des Küchenchefs	CHF 21.0
Kalt		
	DREIERLEI CROSTINI Rindstartar, Oliventapenade, Kräuterfrischkäse	CHF 12.0
	HAUSGEMACHTES BRIOCHE Geröstet, Bauernschinken und Meerrettich	CHF 7.5
	GEFLÜGELLEBER PARFAIT Apfel und Haselnuss	CHF 8.5
	GEBEIZTER BRÜGGLI SAIBLING Erbsli und Zitrus	CHF 8.0
	RINDSTARTAR Kartoffel, Liebstöckel	CHF 9.0
warm		
	MINI QUICHE - Spinat	CHF 7.0
	MINI QUICHE - Lauch	CHF 7.0
	MINI QUICHE - Schinken	CHF 7.0

## Apero Riché 89-99Chf p.P.:

3-4 kalte Vorspeisen  
3-4 Hauptgänge  
3 Dessert

Saisonal angepasst, in kleinen Schälchen, Flying serviert.  
Dieser Apero ist reichhaltig und ersetzt ein Abendessen bzw. ein Mittagessen.  
Gerne arbeiten wir mit Ihnen gemeinsam das Speiseangebot aus.

## Bankettmenüs

---

### Menü 1:

Grillierter Blumenkohl - Zitrus, Kräuter und Wachtelei

\*\*\*

Maispoulardensupremè

Spargelrisotto, sautierte Tomaten und Jus

\*\*\*

Tonkabohnen Crème Brûlée - Schoggicrumble und Beeren der Saison

89CHF

### Menü 2:

Zucchettifalafel - Süsskartoffel und Zitrone

\*\*\*

Rosa gebratenes Edelstück vom Seetaler Kalb

Flaacher Spargeln, Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

(Spargelsaison von Anfang April bis Anfang Juni - Alternative Beilage:  
Kartoffel-Favebohnenragout, sautierte Pilze und Jus)

\*\*\*

Erdbeertörtchen - Mascarpone, Erdbeersorbet und Pistaziencrunch

95CHF

### Menü 3:

Gebeizte Brüggli Lachsforelle - Gurke, Sauerrahm und Dill

\*\*\*

Ravioli «Caprese» - Tomatenmarmelade, Basilikum und Verjus

\*\*\*

Rindsfilet Medaillon - Kräuterkruste

Pastinakencremè, Wilder Broccoli und Bratkartoffeln

\*\*\*

Buchteln «ein Österreichischer Klassiker»

Marillensorbet und Vanilleespuma

110CHF ohne Ravioli/124CHF komplett



Menü 4:

Kemptthaler Burrata - Tomaten vom Enikerhof, Basilikum und Pinienkerne  
\*\*\*

Lachsforelle - Blumenkohl und Schnittlauch Beurre blanc  
\*\*\*

Duett vom Kalb - geschmortes Bäckchen & rosa Filet  
Süsskartoffel, Zitronen und Kräutersaitling  
\*\*\*

Pistazien Panna Cotta - Erdbeersorbet und Rhabarber

105CHF ohne Lachsforelle/124CHF komplett

Menü 5:

Kalbstartar - Senf, Apfel und Sauerrahm  
\*\*\*

Zanderfilet  
Safranrisotto, glasierte Kefen und Rieslingschaum  
\*\*\*

Schoggimoussè-Schnitte  
Himbeersorbet und Beerenragout

98CHF

Menü 6:

Bunter Blattsalat  
Rohkost, Kerne und Hausdressing  
\*\*\*

Tranche vom Rindsentrecotè  
Kartoffelgebäck, grillierter Lattich und Liebstöckelcremè  
\*\*\*

Beerenparfait - Mascarpone und Kuchencrumble

96CHF

UPGRADE Vorspeisentavolata

Statt einer Vorspeise im 1. Gang servieren wir unsere Vorspeisentavolata.  
Mindestens 3 verschiedene Vorspeisen zum Teilen auf dem Tisch.

10CHF Supplement auf den Menüpreis

DESSERT Desserts können von allen Menüs beliebig ausgetauscht werden