



Event-Bankettvorschläge

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot für die unterschiedlichsten Events. Vom Firmenevent, Hochzeit, Aperò Richè 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.



Aperohäppchen

Preis pro Person

Empfehlung	«SURPRISE» 3 Häppchen pro Person nach Wahl des Küchenchefs	CHF 19.0
kalt	HAUSGERÖSTETE NÜSSLI pikant, gemischt im Glas serviert p.P.	CHF 6.0
	DREIERLEI CROSTINI Rindstartar, Oliventapenade, Kräuterfrischkäse	CHF 8.5
	HAUSGEMACHTES BRIOCHE Geröstet, Bauernschinken und Meerrettich	CHF 6.5
	KNUSPRIGES POULET Cous Cous und Peperonicremé	CHF 8.5
	GEBEIZTE BRÜGGGLI LACHSFORELLE Apfel, Gurke, Sauerrahm	CHF 7.0
	RINDSTARTAR Kartoffel, Liebstöckel	CHF 8.0
warm	MINI QUICHE - Spinat	CHF 7.0
	MINI QUICHE - Lauch	CHF 7.0
	MINI QUICHE - Schinken	CHF 7.5

Apero Riché 89Chf 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:

Zucchettifalafel - Süsskartoffel und Zitrone

Coq au Vin «Maison Rigiblick»

Serviettenknödel, Speck und Pilze

Zimtparfait - eingelegte Zwetschgen und Mascarponecremè

88CHF

Menü 2:

Randentartar - Himbeeren vom letzten Sommer, Sauerrahm

Rosa gebratenes Edelstück vom Seetaler Kalb

Kartoffel-Favebohnen Ragout, Pilze und Jus

Tonkabohnen Crème Brûlée - Aprikosensorbet und Kuchencrumble

95CHF

Menü 3:

Gebeizte Brüggli Lachsforelle - Gurke, Sauerrahm und Dill

Steinpilzravioli «Pastamanufaktur Alostra»

Spitzkohl und Parmesan

Rindsfilet Medaillon - Kräuterkruste

Pastinakencremè, Wilder Broccoli und Bratkartoffeln

Buchteln «ein Österreichischer Klassiker»

Marillensorbet und Vanilleespuma

110CHF ohne Ravioli/124CHF komplett



Menü 4:

Burrata - gerösteter Kürbis und Nusspesto

Lachsforelle - Kartoffelmousselinè, Erbsenschoten und Liebstockelveloutè

Duett vom Kalb - geschmortes Bäckchen & rosa Filet

Süsskartoffel, Zitronen und Kräutersaitling

Sanddorn Cheesecake

Schokoladenganchè und Sorbet

105CHF ohne Lachsforelle/124CHF komplett

Menü 5:

Kalbstartar - Senf, Apfel und Sauerrahm

Zander vom Lago Maggiore

Safranrisotto, glasierte Kefen und Dillsaucè

Schoggimoussè-Schnitte

Kumquats und Vanilleglacè

98CHF

Menü 6:

Bunter Blattsalat

Rohkost, Kerne und Croutons

Tranchè vom rosa gebratenem Entrecotè

Grillierter Spitzkohl, Liebstockelcremè und Kartoffelgebäck

Cheesecake

Portweinbirne und Pistazien

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