



## 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.

Nicolas Schumnik  
Küchenchef

Vreni Giger  
Gastgeberin



## Aperohäppchen

Preis pro Person

Empfehlung	«SURPRISE» 3 Häppchen pro Person nach Wahl des Küchenchefs	CHF 19.0
Kalt		
	DREIERLEI CROSTINI Rindstartar, Oliventapenade, Kräuterfrischkäse	CHF 9.5
	HAUSGEMACHTES BRICOHE Geröstet, Bauernschinken und Meerrettich	CHF 7.0
	KNUSPRIGES POULET Cous Cous und Peperonicremé	CHF 8.5
	GEBEIZTE BRÜGGLI LACHSFORELLE Apfel, Gurke, Sauerrahm	CHF 8.0
	RINDSTARTAR Kartoffel, Liebstöckel	CHF 8.0
warm		
	MINI QUICHE - Spinat	CHF 7.0
	MINI QUICHE - Lauch	CHF 7.0
	MINI QUICHE - Schinken	CHF 7.0

## 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:

Knuspriger Blumenkohl - Couscous und Gemüsevinaigrette

\*\*\*

Maispoulardensupremè

Spargelrisotto, sautierte Tomaten und Jus

\*\*\*

Tonkabohnen Crème Brûlée - Pistaziencrunch und Beeren der Saison

88CHF

### 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 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  
\*\*\*

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 Rieslingschaum  
\*\*\*

Schoggimoussè-Schnitte  
Himbeersorbet und Beerenragout

98CHF

Menü 6:

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

Tranche vom Swissprim Entrecotè  
Kartoffelgebäck, grillierter Lattich und Liebstöckelcremè  
\*\*\*

Beerenparfait - Mascarpone und Kuchencrumble

92CHF

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