



Bankett Gruppenangebot 2023 - 2024

Das Bankett Gruppenangebot ist buchbar von 10 bis 160 Personen.
Es kann ein Einheitsmenü pro Gruppe bestellt werden.

UNSERE FAVORITEN

MENÜS	EINZELPREIS	MENÜPREIS
CHÄÄS GAUDI		49.00
Grüner Blattsalat mit Hausdressing	8.00	
*		
Rezentes Waadtländer Fondue à discrédition mit Brot und Kartoffeln	34.50	
*		
Fruchtsalat mit Vanilleglacé	10.50	
GRILL FÄSCHT		66.00
Kürbiscremesuppe	9.00	
*		
Tischgrill à discrédition vom Buffet	52.50	
mit rauchig und natur Raclettekäse aus dem Züri Oberland		
Schweizer Rind-, Kalb-, Poulet und Schweinefleisch, Chipolata,		
Kartoffeln, Pommes frites, Ananas, Cornichons, buntes Essiggemüse und Dipsaucen		
*		
Eis Kaffee mit Winter Aromen	10.50	

DAZU UNSERE WEINEMPFEHLUNG**EDLI TROPFE USEM WYCHÄLLER**

Die Diva Riesling Smaragd Wachau, 2020, AT 100% Riesling <i>späte Handlerei von jungen und alten Reben Zartes goldgelb, komplexe Nase, fleischiger Pfirsich, mineralischer Unterbau, langes Finale</i>	0.75l	55.00
Quintett Assemblage Weiss AOC Zürich Suisse 2021, CH Muscat, Riesling Sylvaner, Sauvignon Blanc <i>aus besten Lagen in Zürich Steinobst, Litschi, Stachelbeeren, würzig</i>	0.75l	45.0

Ursus Rot, Zweifel Weine, 2020, CH Pinoit Noir, Syrah <i>Trauben aus Remingen, Berg am Irchel, Regensberg und Höngg Dörrfrüchte, Rumtopf, Pfeffer und Tabak</i>	0.75l	47.00
Dark Knight Castello di Gabbiana 2019, IT Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese <i>Toscana Barrique ausbau, Italie Beerige Frucht, Schokolade, Kaffee mit samtigen Tannin und süßen Abgang</i>	0.75l	48.00
Pinot Noir Barrique 2018, CH 100% Pinot Noir <i>Zweifel Weingut aus Zürich Zimt, Erdbeeren, Barriqueholz, sanfte Tannine</i>	0.75l	59.00

Eine ausführlichere Auswahl feinster Weine, finden Sie unten in unserer Weinkarte.

BANKETT GRUPPENANGEBOT VON 10 BIS 160 PERSONEN

VORSPEISEN

Blattsalat an Hausdressing	8.00
Kürbiscremesuppe	9.00
Gemüse Bouillon mit Flädli	9.00

LECKERE WINTERGERICHTE

Haus Fondu (300g) mit Fonuebrot (150g)	31.50
zusätzlich im Fondu	
Alpenkräuter	+ 2.00
Speck	+ 3.00
Weisser Trüffel	+ 5.00
zusätzlich zum Fondu	
Kartoffeln	+ 4.00
buntes Essiggemüse	+ 5.00
Fonuebrot	+ 3.00
Klassisches Schweizer Raclette à discréton vom Buffet mit rauchig und natur Raclettekäse aus dem Züri Oberland Kartoffeln, Ananas, Cornichons und buntem Essiggemüse	37.00
Heisses vom Stein, Tischgrill à discréton vom Buffet mit rauchig und natur Raclettekäse aus dem Züri Oberland Schweizer Rind-, Kalb-, Poulet und Schweinefleisch, Chipolata, Kartoffeln, Pommes frites, Ananas, Cornichons, buntes Essiggemüse und Dipsaucen	52.50

DESSERTS

Streuselkuchen mit Früchten	6.50
Warmer Zwetschgenkompott mit Lebkuchen	10.50
Hausgemachter Fruchtsalat mit Vanilleglacé	10.50
Eiskaffee mit Winteraromen	10.50

Die unterstehenden Gerichte können ergänzend zum Gruppenangebot bis max. 20 Portionen gebucht werden

GERICHTE

Dolder Burger (180g Naturabeef mit Zürcher Bergkäse) mit Blattsalat oder Pommes frites	24.00
Beyond Burger (Vegan) mit Blattsalat oder Pommes frites	22.50
Rösti mit Speck und Spiegelei	25.50
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus klein/gross	16.50 / 21.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	14.50
Pommes frites klein/gross	5.50 / 8.00

VEGANE SPEISEN

Blattsalat (Oel/Essig)	8.00
Gemüse Bouillon	9.00
Beyond Burger (Vegan) mit Blattsalat (Oel/Essig) oder Pommes frites	22.50
Kartoffel-Gemüse Pfanne mit Kräutern	18.50
Soja-Bolognese mit Teigwaren	21.50
Hausgemachter Fruchtsalat	7.50

SCHWIIZER TAPAS

Buchbar ab 4 Personen bis max. 20 Personen

Typische Schweizer Gerichte wie Älplermageronen, Racletteschnitte, Zürcher Geschnetzeltes, Bratwurst, Rösti und vieles mehr. Serviert wird alles in Schalen und auf dem Tisch verteilt. Es entsteht das typische „Tapasgefühl“ einfach auf schweizerische Art und Weise.

WEINKARTE BANKETT

APERO EMPFEHLUNG

Quintett Assemblage Weiss VdP Suisse 2022 Muscat, Sauvignon Blanc, Riesling Silvaner, Chardonnay <i>Von den besten Lagen aus Zürich und Aargau</i> <i>Mango, Litschi, Gras, würzig</i>	0.75l	45.00
Ursus Rosé Aargau AOC 2021, CH Pinot Noir, Gananoir, Monarch <i>Remigen, nahe des Städtchens Brugg im Kanton Aargau</i> <i>Frische Himbeernote, und ein präsentes Süsse - Säure Spiel</i>	0.75l	45.00

PRICKELND ZUM ANSTOSSEN

Prosecco, Cuvée Extra Dry, IT Glera <i>Le Contesse, Valdobbiadene DOCG aus dem Veneto</i> <i>Apfel, Birne und Amaretti</i>	0.75l	42.00
Champagne Moët et Chandon Brut AOC, FR Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Ausgezeichnete Premier und Grand Cru Lagen der Champagne Weissdorn, Mandeln, Brioche, Butter	0.75l	96.00

ROTWEINE

Pinot Noir Barrique 2018, CH 100% Pinot Noir <i>Zweifel Weingut aus Zürich</i> <i>Zimt, Erdbeeren, Barriqueholz, sanfte Tannine</i>	0.75l	59.00
Ursus Rot Assemblage 2020, CH Pinot Noir, Syrah und Cabernet Cubin <i>Zweifel Weingut aus Zürich</i> <i>Dörrfrüchten, Rumtopf, kräftig, Pfeffer und Tabak</i>	0.75l	47.00

Dark Knight Castello di Gabbiana 2019, IT Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese <i>Toscana Barrique ausbau, Italien</i> <i>Beerige Frucht, Schokolade, Kaffee mit samtigem Tannin und süßen Abgang</i>	0.75l 1.50l	48.00 93.00
Tempranillo La Mancha DO 2020, ES 100% Tempranillo <i>Aus dem grössten Weinbaugebiet der Erde, das Spanische La Mancha</i> <i>Tiefrote Kirsche, intensive Erdbeer und Kirscharomen, ausgewogen fruchtig</i>	0.75l	38.00
Tenute del Pojo, Imperium, Riserva, 2019, IT 100% Montepulciano <i>Aus der Region Chieti, Abruzzo</i> <i>Vollmundig, kräftig, kirschrot, reife Früchte, Ledernuancen</i>	0.75l	43.00

WEISSWEINE

Carisma DOC Ticino 2022, CH 100% Chardonnay <i>Aus sonnigen Lagen des Tessins</i> <i>Mango, grüne Äpfel, Mandelblüten und Zitronengras</i>	0.75l	39.00
Sauvignon blanc AOC Zürich 2022, CH Muscat, Sauvignon Blanc <i>aus den bevorzugten Lagen von Zürich, Berg Irchel, Rafz und Kleinandelfingen</i> <i>Citrus, Litschi, Gras, Stachelbeeren, würzig</i>	0.75l	52.00
Heida Heritage Sion AOC, 2022, VS 100% Heida <i>Das Traubengut stammt von den sonnigen Rebhängen rund um Sion</i> <i>Rosenduft, Zitrone, geriebene Haselnüsse, Süssholz, getoasteten Brot</i>	0.75l	55.00
Fendant Soleil du Valais 2020 100% Chasselas <i>Philippe Varone Vins aus Sion</i> <i>Lindenblüte, Zitrusfrucht und Mandel</i>	0.75l	39.00
Die Diva Riesling Smaragd Wachau, 2020, AT 100% Riesling <i>Späte Handlese von jungen und alten Reben</i> <i>Zartes goldgelb, fleischiger Pfirsich, mineralischer Unterbau, langes Finale</i>	0.75l	55.00

SOFTDRINK

Elmer Mineral mit/ohne Kohlensäure	0.75l	7.00
Coca Cola/Cola Zero	0.50l	5.00
Rivella rot/blau	0.50l	5.00
Elmer Citro	0.50l	5.00
Züri Schorle	0.50l	5.00

BIER/MOST

Züri Hell	0.33l	6.00
Züri alkoholfrei	0.33l	6.00
Milde Moscht	0.33l	6.00

KAFFEE/TEE

Kaffee		4.50
Espresso		4.50
Tee (diverse Sorten)		4.50

ZUM VERDAUEN

Grappa Fior di Vite	2cl	6.50
Diverse Obst Brände	2cl	6.50
Baileys	2cl	6.50
Macallan Amber, SCO	2cl / 4cl	7.50 / 13.50
Säntis Malt, CH	2cl / 4cl	7.50 / 13.50
Ballantine's, SCO	2cl / 4cl	6.50 / 11.50
Jameson Whiskey, IRL	2cl / 4cl	6.50 / 11.50