

Dolder
Sports

Kunsteisbahn



Bankett Gruppenangebot 2025 / 2026

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		51.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei, Hausdressing	10.00	
Hausfondue mit Brot und Kartoffeln	36.50	
Sorbet vom Apfelmost mit Calvados-Honig Likör	10.50	
GRILL FÄSCHT		69.00
Tomatencremesuppe mit Gin	9.50	
Tischgrill à discrétion vom Buffet mit rauchig und natur Raclettekäse aus dem Züri Oberland. Schweizer Rind-, Kalb-, Poulet und Schweinefleisch, Mini Wiedikerli, Kartoffeln, Pommes frites, Ananas, Cornichons, buntes Essiggemüse und Dipsaucen	54.50	
Beeren-Rumtopf mit Vanilleglace	10.50	
DAZU UNSERE WEINEMPFEHLUNG		
Riesling – Silvaner AOC Zürich, 2023, CH 100% Riesling <i>aus den bevorzugten Lagen von Regensberg und Weiningen Anis, Zimt, Muskat, süffig, würzig</i>	0.75l	49.00
Heida Heritage Sion AOC, 2022, CH 100% Heida <i>Walliser Klassiker aus dem Haus Philippe Varone Rosenduft, Zitrone, geriebene Haselnuss, Süssholz, getoastetes Brot</i>	0.75l	62.00
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	57.00
Dark Knight Castello di Gabbiana 2019, IT Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese <i>Toscana Barriqueausbau, Italien Beerige Frucht, Schokolade, Kaffee mit samtigen Tannin und süssen Abgang</i>	0.75l	55.00

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

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8,1% Mehrwertsteuer
Fleisch und Käse 100% CH

BANKETT GRUPPENANGEBOT VON 10 BIS 160 PERSONEN**VORSPEISEN**

Marinierter Orangen Fenchel Salat	9.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei, Hausdressing	10.00
Kartoffelcremesuppe mit Speck und Croûtons	9.00
Tomatencremesuppe mit Gin	9.50

LECKERE WINTERGERICHTE

Hausfondue (300g) mit Fonduebrot (150g)	33.50
---	-------

Zusätzlich im Fondue:

Alpenkräuter	+ 2.00
Speck	+ 3.00
Blauschimmelkäse	+ 4.00
Trüffel	+ 8.00

Zusätzlich zum Fondue:

Fonduebrot	+ 3.00
Kartoffeln	+ 4.00
Champignons	+ 5.00
Buntes Essiggemüse	+ 5.00

Klassisches Schweizer Raclette à discrétion vom Buffet mit rauchig und natur Raclettekäse aus dem Züri Oberland Kartoffeln, Ananas, Peperoncini und buntem Essiggemüse	38.00
--	-------

Heisses vom Stein, Tischgrill à discrétion vom Buffet mit rauchig und natur Raclettekäse aus dem Züri Oberland Schweizer Rind-, Kalb-, Poulet und Schweinefleisch, Mini Wiedikerle, Kartoffeln, Pommes frites, Ananas, Peperoncini, buntes Essiggemüse und Dipsaucen	55.50
---	-------

DESSERTS

Sorbet vom Apfelmost mit Calvados-Honig Likör	10.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.50
Beeren-Rumtopf mit Vanilleglace	10.50
Eiskaffee Frangellico	10.50

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

FLEISCH & FISCHGERICHTE

Dolder Burger (180g Naturabeef mit Zürcher Bergkäse) mit Blattsalat oder Pommes frites / Rosmarin Pommes	24.50
Egliknusperli mit Pommes frites oder Blattsalat	23.00
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus klein/gross	17.00 / 22.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	15.50
Pommes frites / Rosmarin Pommes klein/gross	7.00 / 9.50

VEGANE SPEISEN

Marinierter Fenchel Orangensalat (Oel/Essig)	9.50
Gemüsebouillon mit veganer Einlage	9.00
Beyond Burger (vegan) mit Blattsalat (Öl/Essig) oder Pommes frites	23.00
Kartoffel-Gemüse Rösti mit veganen Rahmchampignons	18.50
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus (vegane Variante) klein/gross	17.00 / 22.00
Sorbet vom Apfelmus mit Calvados-Honig Likör	10.50

DESSERTS

Eiskaffee Frangelico	10.50
Sorbet vom Apfelmus mit Calvados-Honig Likör	10.50
Beeren-Rumtopf mit Vanille Glacé	10.50
Glacé Box „Kalte Lust“ (70ml) (Madiswiler Erdbeer, Mango Passionsfrucht, Joghurt-Himbeere, Schokolade, Vanille) + Schlagrahm	4.50 1.50