

## Bankettvorschläge Wirtschaft zum Neubüel 2023

### Genuss Pur

Wirtschaft zum Neubüel

Die Wirtschaft mit eigenem Autobahnanschluss

Alte Zugerstrasse 26

8820 Wädenswil

[www.neubuel.ch](http://www.neubuel.ch)

[neubuel@bluewin.ch](mailto:neubuel@bluewin.ch)

044 781 37 80

Grüezi mitenand

Der Wädenswiler Berg umgarnt mit seinen sanften Hügeln und den wunderschönen Zürcher Bauernhöfen empfängt seit über hundert Jahren Gäste aus Nah und Fern.

In der Wirtschaft zum Neubüel erwarten sie beständige Werte verschmelzt mit anregender Moderne. Vor allem finden Sie bei uns Menschen, die Ihnen voller Sympathien und Freude ein gastliches zu Hause bereiten.

Das Neubüel ist mit der Vielfalt an verschiedenen Räumlichkeiten der Ideale Art für einen Anlass mit Ihrer Firma, Ihrer Familie oder mit Freunden. Gerne organisieren wir für Sie, unvergessliche Momente auf dem Wädenswiler Berg.

Ihre Kontaktpersonen

Hans Hofstetter, Gastgeber

Sandra Kühne, Gastgeberin

Denise Kugler, Küchenchef

Annina Schön, Betriebsassistentin

Liebe Gäste

In der Wirtschaft zum Neubüel empfangen und verwöhnen sie lebensfrohe Menschen. Die Meisten sind echte Urschweizer, ein wenig verschmitzt, weltoffen und herzlich. Immer darum bemüht, unseren Gästen jeden Wunsch von den Augen zu lesen. Die ideale Voraussetzung für Ihren persönlichen Anlass.

Lassen Sie sich von unserer ehrlichen, gutbürgerlichen Küche und Atmosphäre inspirieren.

### **Unsere Räumlichkeiten**

Beiz

Unsere traditionelle Beiz ist der Treffpunkt in Wädenswil. Hier trifft man sich am morgen zum Kaffee und mehr, am Mittag zum einfachen Zmittag am Nachmittag zum gemütlichen jass und zum kühlen Bier und am Abend zum geselligen Zusammensein.

Wintergarten Fumoir

Unser Wintergarten ist der Treffpunkt für unsere Raucher, ein wenig traditionell ein wenig modern mit eine gewissen Charme. Für einige Gäste ist es sogar das schönste Fumoir im Kanton.

Neubüel Saal

Unser grosser Saal (30 bis 120 Personen) präsentiert sich nach der Renovierung im vollen Glanz. Dank dem neuen Lichtkonzept, der Bühne und der luftigen Atmosphäre lässt diese Räumlichkeit Ihrem Anlass viele Möglichkeiten offen.

## Stockerstübli

Das Geburtszimmer (1924) des langjährigen Neubüel Besitzers, Fredi Stocker befindet sich im 1. Stock und eignet sich als Sitzungszimmer oder für kleinere Anlässe bis 16 Personen

## Schellenursli Zimmer (1. Stock)

Ideal für Sitzungen bis 8 Personen

## Kegelbahn

Im Neubüel hat es noch zwei klassische Kegelbahnen. Ideal für einen Aperó vor Ihrem Anlass oder als Ausklang eines geselligen abends.

## Personenzahl

Wir bitten Sie die genaue Personenzahl bis 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Ansonsten müssen wir die letzte gemeldete Personenzahl verrechnen.

## Preise

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Mwst.

## Verlängerungen

Ab 01.00 Uhr verlangen wir pro angebrochene Stunden eine Kostenbeitrag von Fr. 150.00

### Aperitiv Vorschläge

Spare Ribs mi BBQ Sauce	Fr. 5.00 pro Stück
Meatballs mit Tomatensauce	Fr. 4.00 pro Stück
Saisonale Suppe im Tässchen serviert	Fr. 4.00 pro Tasse
Dreierlei Bruschetta: Tomaten, Oliven und Chnobli	Fr. 3.50 pro stück
Riesenrevetten mit Chnobli und Chili	Fr. 5.00 pro Stück
Diverse Canapees	Fr. 4.00 pro Stück
Pouletspiessli mit Erdnusssauce	Fr. 4.00 pro Stück
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	Fr. 3.50 pro Stück
Diverse Mini Sandwiches	Fr. 4.00 pro Stück
Marinierter Lachs mit Meerrettichschaum	Fr. 5.00 pro Stück
Empfehlung	
Leichter Aperero	5 Stück
Reichhaltiger Aperero	8 Stück
Aperero Riche als volle Mahlzeit	12 Stück

### Weinempfehlung zum Aperero (weiss)

5dl. Aigle, District Aigle	Fr. 24.00
5dl. Räuschling, Bachmann Weine, Stäfa	Fr. 26.00
5dl. Blanc de Noir, Hansruedi Brändli, Au	Fr. 27.00
7dl. Cure d'attelens, Obrist Weine	Fr. 44.00
7dl. Prosecco	Fr. 49.00

Ihren Lieblingswein nicht gefunden? Verlangen Sie unser grosse Weinkarte!

Lieber Gast betrachten Sie bitte die Vorschläge nur als Ideen. Sie sind an nichts gebunden.

### **Suppen**

Rassige Thaicurrysuppe mit Jakobsmuscheln	Fr. 14.50
Chnoblicremesuppe mit Croutons	Fr. 11.50
Steinpilzcremesuppe mit Rahm	Fr. 11.50
Tomatencremesuppe mit Gin	Fr. 11.50
Fenchelcremesuppe Noilly Prat	Fr. 11.50

### **Vorspeisen**

Randencarpaccio, Vinaigrette, Serranoschinken und creme fraiche	Fr. 19.50
Bunter Blattsalat, Felchenfilets, Birnen, Nüssen und Dressing	Fr. 19.50
Blätterteigpastetli mit Milken und Salatgarnitur	Fr. 16.50
Ziegenfrischkäse im Speckmantel mit Kräutertip und Salatbouquet	Fr. 18.50
Beefsteak Tatar mit Chnobl- Crostini	Fr. 18.50

### **Salate**

Bunter Blattsalat mit gebratener Kaninchenleber, Zwiebeln, Tomaten	Fr. 17.50
Blattsalat mit Rauchlachs, Creme fraiche und Karamelmandeln	Fr. 18.50
Tomaten- Mozzarella Salat nach Neubüel Art	Fr. 17.50

### **Hauptgänge**

Zartes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce, Tagliatelle und Marktgemüse	Fr. 52.50
Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Bearnaise, Gratin und Marktgemüse	Fr. 55.50
Roastbeef, Sauce Bearnaise, Gratin und Marktgemüse	Fr. 49.50
Geschmorte Kalbsschulterbraten an Rotweinjus, stock und Gemüse	Fr. 40.50
Geschmorte Kalbshaxe mit Wurzelgemüse und Polenta	Fr. 36.50

Gefüllte Kalbsbrust aus dem Toggenburg, Jus und Kartoffelstock	Fr. 35.50
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Butternudeln und Gemüse vom Markt	Fr. 41.50
Schweinssteak an grüner Pfeffersauce, Pommes und Saisongemüse	Fr. 38.50
Rotes Pouletcurry serviert im Reising	Fr. 26.50
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Marktgemüse	Fr. 26.50
Schweinshalsbraten an Senfrahmsauce, Stock und Gemüse	Fr. 28.50
Appenzeller Siedwurst mit Chähörnli und Apfelmus	Fr. 24.50
Siedfleisch Pot au Feu mit Salsa verde	Fr. 24.50
Schweinsgeschnetzeltes serviert mit Butternudeln und Gemüse	Fr. 26.50
Hausmacher Hackbraten an Rotweinjus, Stock und Gemüse	Fr. 25.50
Rindfleischvogel vom hiesigen Metzger, Stock und Marktgemüse	Fr. 25.50



**Spaghetti Plausch ab 12 Personen**

Fr. 29.50

Salatschüssel

Drei Saucen nach Wahl mit Parmesan und Peperoncini

Saucenauswahl

Bolognese

Tomatensauce

Carbonara

Gemüserahmsauce

Bärlauchpesto ( Saisonal )

Gorgonzolasauce

Steinpilzsauce

Pesto von sonnengetrockneten Tomaten

Jede weitere Sauce Fr. 3.00 pro Person

### **Vegetarisch**

Steinpilzravioli mit Salbeibutter, Cherrytomaten, Pinienkerne und Parmesan	Fr. 27.50
Pilz- Risotto mit Parmesanspänen	Fr. 26.50
Rassiges Gemüse Curry im Reising	Fr. 25.50
Spaghetti an Gemüserahmsauce	Fr. 26.50
Brioche Toast mit Pilzragout	Fr. 25.50

### **Dessert**

Mandarinen Panna Cotta mit Mandeln und Rahm	Fr. 11.50
Gebrannte Creme nach Grossmutter Art	Fr. 9.50
Peche Melba, Pfirsich mit Vanilleglace und Himbeersauce	Fr. 11.50
Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 10.50
Öpfelchüechli mit Vanillesauce und Rahm	Fr. 12.50
Kemmeribodebad Meringues mit viel rahm	Fr. 10.50