

Bankette

Juni bis September

Apéros

Hausgemachtes Knäckebrot

Erbсенсrème & Minze
Geflügelleberpâté
9.- / Pers.

Smoerebroed

Bauern-Schinken,
Chabissalat & Senf
Rauchforelle,
Meerrettichcrème & Dill
Frischkäse,
Schnittlauch & Radiesli
12.- / Pers.

Ziegelhütte Apéro-Set

Blätterteigflûtes, Chips, Oliven,
Trockenfleisch, Sbrinz & Gemüsestängel
mit Kräuterquark
15.- / Pers.

Ziegelhütte Knabber-Set

Blätterteigflûtes, Chips,
geröstete Nüsse & Oliven
7.- / Pers.

Snacks

Chips & Nüssli
3.- / Pers.

Chips, Nüssli & Oliven
5.- / Pers.

Menuvorschläge

Menu 1

Büffelmozzarella mit
Tomatensalsa
Salat mit Broccoli,
Brunnenkresse, Mandeln,
Rosinen & Buttermilchdressing

Lachsforellentatar,
Saiblingsrogen, Gurken, Senf,
Dill & Roggenbrotchips

Rindstagliata & Slow'n'low
vom Bio-Säuli mit Blattspinat,
Pinien, Rosinen, Fenchelsamen
& Bratkartoffeln

Eiskaffee mit Granita

72.-

Die Vorspeisen werden als Tavolata zum
Teilen in die Mitte des Tisches serviert.

Slow'n'low
Stundenlang bei niedriger Temperatur im
Green Egg geschmort.

Menu 2

Kühle Tomatensuppe mit
Basilikum

Schweinskotelettebraten
mit frischen Kräutern,
Gemüse & Kichererbsen

Frische Sommerbeeren
mit Vanilleglacé
62.-

Menu 3

Tomatensalat mit
Büffelmozzarella &
Basilikum

Rindsfilet am Stück
gebraten mit Rotweinjus,
Gemüse & Bratkartoffeln

Caramelchöpfli
77.-

Menu 4

Gartensalat

Zürigschnätzlets mit Rösti
Kleiner Coupe Dänemark
59.-

Menu 5

Blattsalat mit Rettich &
Radiesli

Roastbeef mit Sauce
Béarnaise, Gemüse &
Pommes frites

Panna cotta mit
Himbeersauce &
Schoggikuchen
74.-

Menu 6

Rucolasalat mit Gurken,
Melonen & gehobeltem
Sbrinz

Kalbsschulterbraten mit
Weissweinjus, Gemüse &
Zitronenpolenta

Fruchtsalat mit
Maraschino
62.-

Spielregeln

Diese Bankettkarte gilt für
Gruppen von 20 bis maximal
80 Personen.

Das Menu muss einheitlich
für die ganze Gruppe bestellt
werden (mit vegetarischer
Variante aus der zum Zeit-
punkt des Anlasses aktuellen
Menukarte).

Rösti und Pommes frites kön-
nen aus logistischen Gründen
im Saal nicht serviert werden.
Als Alternativen bieten wir
Nudeln, Zitronenpolenta,
Kartoffelstampf, Kichererbsen,
Reis oder Bratkartoffeln an.

Bitte teilen Sie uns Ihr Menu,
die Anzahl Vegetarier und
allfällige Allergien bis spätes-
tens 14 Tage vor dem Anlass
mit.

Die definitive Personenanzahl
muss möglichst frühzeitig,
spätestens aber 3 Tage vor
dem Anlass bekanntgegeben
werden und ist für die Rech-
nungsstellung der Speisen
massgebend.

Wir möchten Sie darauf
aufmerksam machen, dass bei
Gruppen ab 18 Personen
Einzelinkasso nicht möglich ist.

Herkunftsdeklaration: Wir
beziehen unser Fleisch von
Produzenten aus der Schweiz.

Angebots- und Preisände-
rungen vorbehalten. Preise in
CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Im Weiteren gelten unsere
AGB's.