

Persönliche Menübesprechung

Diese Menüs sind nur ein Beispiel dafür, was unser Küchenteam zubereitet. Gerne können Sie sich ein Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen, indem Sie die einzelnen Gänge umstellen. Wir bitten Sie, ein Menü für alle Mitglieder Ihrer Gruppe zu wählen. Selbstverständlich sind wir sehr flexibel bei Essenswünschen oder Allergien.

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Ihren Besuch.

Menü S1 CHF 44.50

Gemischter Salat an Hausdressing
*
Panierte Schweinsschnitzel
Pommes frites Gemüseallerlei
*
Gebrannte Creme nach Grossmutterart

Menü S2 CHF 48.50

Klare Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
*
Pastetli gefüllt mit
Schweinsgeschnetzelterm
an Champignonrahmsauce
Gemüseallerlei
*
Joghurtcreme mit Beeren

Menü S3 CHF 58.50

Tomatencremesuppe mit frischem
Basilikum
*
Bunter Blattsalat an Hausdressing
*
Schweinsschnitzel
an sämiger Pilzrahmsauce
Butternudeln
Gemüseallerlei
*
Panna Cotta
mit Waldbeerensauce

Menü S4 CHF 55.50

Bunter Blattsalat an Hausdressing
*
Saftiges Schweinskarree
am Stück gebraten
gefüllt mit Zwetschgen an Rotweinjus
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur
*
Toblerone Mousse

Menü S5 CHF 43.50

Gemischter Salat an Hausdressing
*
Schweinsvoren an Burgundersauce
Spätzli
Gemüseallerlei
*
Schoggi Mousse mit Früchten garniert

Menü S6 CHF 43.00

Gemüseschaumsuppe
mit Schnittlauch und Brotcroutons
*
Glasierter Schweinsbraten
an Rosmarinjus
Kartoffelstock
Gemüseallerlei
*
Gebrannte Creme nach Grossmutterart



BLEICHI BEIZ

MENUVORSCHLÄGE

Gesellschaften ab 8 Personen

Seite 2 von 6

Menü S7 CHF 99.50

Peperoni Cremesuppe
mit Vanille verfeinert

*

Blattsalat mit lauwarmen Pilzen
an leichtem Balsamico Dressing

*

Ricotta Ravioli an Salbeibutter

*

Zitronensorbet mit Prosecco

*

Gebratenes Schweinsfilet am Stück
an Calvadosrahmsauce

Spätzli

Gemüsetürmchen

*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü S8 CHF 45.00

Gemischter Salat an Hausdressing

*

Hausgemachter Hackbraten

an Rosmarinjus

Kartoffelstock

Gemüseallerlei

*

Caramelköpfli

Menü S9 CHF 59.50

Nüsslisalat „Mimosa“

mit gehacktem Ei

und unserem Hausdressing

*

Schweinscordonbleu

gefüllt mit Rohschinken,

Brie und Walder Sunneland Chäs

Pommes frites

Gemüseallerlei

*

Orangen Parfait mit Zitrusfrüchte Salat

verfeinert mit Ingwer

Menü P1 CHF 54.50

Buntes Blattsalatarrangement

mit Sprossen

und gerösteten Sonnenblumenkernen

an Hausdressing

*

Zarte Pouletbruststreifen

an Kokos-Currysauce

Wok Gemüse

Jasminreis

*

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm

Menü P2 CHF 72.50

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

*

Nüsslisalat mit Champignons,

Ei und Croutons

an Knoblauchdressing

*

Zartes Pouletbrüstli

mit Apfel-Mandelfüllung

an sämiger Apfel-Calvados Sauce

Spätzli

Gemüsetürmchen

*

„Bleichi Dessert-Symphonie“

Eine Auswahl unserer hausgemachten

Dessert-Spezialitäten

Menü P3 CHF 54.50

Zucchetti Cremesuppe

verfeinert mit Safran

*

Zartes Pouletbrüstli

gefüllt mit Dörraprikosen auf Currysauce

Wildreismix

Gemüseallerlei

*

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm

Das vielseitigste Angebot der Region mit Bar, Restaurant, Hotel, Seminar, Wellness & Fitness

Bleichibeiz GmbH | Jonastrasse 11 | CH-8636 Wald ZH

CHE-102.720.502 MWST | +41 55 256 70 20 | www.bleiche.ch | beiz@bleiche.ch



BLEICHI BEIZ

MENUVORSCHLÄGE

Gesellschaften ab 8 Personen

Seite 3 von 6

Menü K1 CHF 63.50

Proseccoschaumsuppe
mit Croutons und Kräutern

*

Kalbsschnitzel an Rahmsauce
Butternudeln
Gemüsetürmchen

*

Saftiges lauwarmes Schoggi Kuchlein
mit Vanilleglace

Menü K2 CHF 59.50

Karotten-Honig-Ingwercremesuppe

*

„Riz Casimir“
Kalbsgeschnetzeltes
an Madras Currysauce
mit Kokos-Banane und Früchtegarnitur
Trockenreis

*

Caramelköppli

Menü K3 CHF 54.50

Gemischter Salat an Hausdressing

*

Kalbsgulasch
mit reichhaltigem Saucengemüse
Bratkartoffeln

*

Vanille Parfait mit marinierten Orangen

Menü K4 CHF 64.50

Knackiger Eisbergsalat mit Tomatenwürfel
und Parmesanspänen an Senfdressing

*

Kalbsröllchen mit Pilz-Spinatfüllung
an Portweinsauce
Safranrisotto | Gemüseallerlei

*

Hausgemachtes Waldbeerentiramisu

Menü K5 CHF 98.50

Peperoni Schaumsuppe
mit einem Hauch Vanille

*

Garnelen mit Kräutern sautiert
auf einem bunten Blattsalatbouquet
an Honigdressing

*

Kalbsfilet am Stück gebraten
an Prosecco Schaumsauce
Kroketten | Gemüsetürmchen

*

Krokant Parfait
mit lauwarmem Zwetschgenkompott

Menü K6 CHF 68.50

Avocado-Mango Salat
auf einem Blattsalatnest
an Kräutervinaigrette

**

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
an sämiger Champignonrahmsauce
Butternudeln

**

Rhabarber Cheesecake
Süss-säuerliches Rhabarberkompott
Frischkäsecreme | knusprigem Keksboden

Menü K7 CHF 88.50

Kokosschaumsuppe mit Zitronengras

*

Nüsslisalat „Mimosa“
mit gehacktem Ei
und unserem Hausdressing

*

Kalbskarree am Stück gebraten
an Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin | Gemüsetürmchen

*

Sorbet Teller
mit Früchten garniert

Das vielseitigste Angebot der Region mit Bar, Restaurant, Hotel, Seminar, Wellness & Fitness

Bleichibeiz GmbH | Jonastrasse 11 | CH-8636 Wald ZH

CHE-102.720.502 MWST | +41 55 256 70 20 | www.bleiche.ch | beiz@bleiche.ch



BLEICHI BEIZ

MENUVORSCHLÄGE

Gesellschaften ab 8 Personen

Seite 4 von 6

Menü K8 CHF 76.50

Broccoli Cremesuppe mit Rahmhäubchen
und gerösteten Mandeln

*

Buntes Blattsalatarrangement
an Hausdressing

*

Kalbscordonbleu
gefüllt mit Rohschinken und Käse
Butternudeln
Gemüsetürmchen

*

Zitronenmousse mit Früchten garniert

Menü K9 CHF 75.50

Steinpilzcremesuppe
mit Croutons

*

Blattsalat an Balsamico Dressing
mit Cherry Tomaten, Mozzarella
und Kernen

*

Kalbs Saltimbocca an Portweinjus
Parmesanrisotto
Kräutertomate

*

Kleiner Coupe Romanoff

Menü K10 CHF 77.50

Senfrahmsuppe
mit einem Blätterteigstängeli

*

Eisbergsalat an Knoblauchdressing
mit Speck, Ei und Croutons

*

„Rôti de Veau“
Kalbsschulter am Stück gebraten
an Rosmarinsauce
Kartoffelgratin | Gemüsetürmchen

*

Apfelmostcreme

Menü F1 CHF 62.50

Knackiger Babyspinat mit Tomatenwürfel
und Parmesanspänen an Senfdressing

**

Gebratene Lachstranche
an Dill-Zitronensauce
Pilawreis

Broccoli

**

Quarkmousse mit Früchten garniert

Menü F2 CHF 58.50

Gemischter Salat an Hausdressing

*

Gebratene Felchenfilets
mit Mandelbutter
Salzkartoffeln
Blattspinat

*

Eiskaffee „Maison“

Menü F3 CHF 84.50

Proseccoschaumsuppe
mit Croutons und Kräutern

*

Buntes Blattsalatarrangement
mit gerösteten Kürbiskernen
an Balsamico Dressing

*

Gemüseravioli
geschwenkt in Butter
mit frischen Kräutern

*

Gebratene Felchenfilets
an Safransauce
Trockenreis
Blattspinat

*

„Bleichi Dessert-Symphonie“
Eine Auswahl unserer hausgemachten
Dessert-Spezialitäten

Das vielseitigste Angebot der Region mit Bar, Restaurant, Hotel, Seminar, Wellness & Fitness

Bleichibeiz GmbH | Jonastrasse 11 | CH-8636 Wald ZH

CHE-102.720.502 MWST | +41 55 256 70 20 | www.bleiche.ch | beiz@bleiche.ch



BLEICHI BEIZ

MENUVORSCHLÄGE

Gesellschaften ab 8 Personen

Seite 5 von 6

Menü R1 CHF 99.50

Bouillon mit Gemüsestreifen

*

Geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum
Blattsalatgarnitur | italienisches Dressing

*

Quarkravioli in Salbeibutter geschwenkt

*

Rindsfilet am Stück gebraten
auf kräftiger Rotweinsauce
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Gemüsetürmchen

*

Himbeer-Cheesecake im Glas
mit Keksbrösel und Frischkäsecreme

Menü R2 Fr. 105.50

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

*

Nüsslisalat mit Ei und Pilzen
an Hausdressing

*

Ricotta Ravioli an Salbeibutter

*

Zitronensorbet mit Prosecco

*

Rosa gebratenes Roastbeef aus dem Ofen
Sauce Bearnaise
Kartoffelkroketten | Gemüsetürmchen

*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü R3 Fr. 54.50

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

*

Herzhaftes Rindsragout mit Gemüse
an kräftiger Rotweinsauce
Spätzli

*

Kleiner Coupe Dänemark

Menü R4 CHF 89.50

Dijon-Senfschaumsuppe
mit Croutons

*

Blattsalatarrangement
mit gebratenen Lachsfiletstreifen
an Balsamico Dressing

*

„Deux Filets“
Rindsfilet an Sauce Bearnaise
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Kroketten
Gemüsetürmchen

*

Zimt Parfait
mit marinierten warmen Zwetschgen

Menü R5 CHF 77.50

Leicht pikante Madras-Currycremesuppe

*

Cherrytomatensalat
mit Basilikum und Zwiebeln
an Kräutervinaigrette

*

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
Trockenreis mit Pinienkernen
Gemüseallerlei

*

Weisses Schokoladen Parfait
mit Früchten garniert

Menü R6 CHF 64.50

Dörrtomatentatar | Blattsalatbouquet
Toast und Butter

*

Rindsgeschnetzeltes
an Feigen-Portweinsauce
Kräuterpolenta
Gemüsetürmchen

*

Apfelküchlein mit Vanillesauce



BLEICHI BEIZ

MENUVORSCHLÄGE

Gesellschaften ab 8 Personen

Seite 6 von 6

Menü V1 CHF 59.50 Vegi

Steinpilzrahmsuppe

*

Nüsslisalat mit Ei und Croutons
an Hausdressing

*

Auberginenpiccata auf Tomatengemüse
mit Parmesanrisotto

*

Vanille-Krokant Parfait | Beerensauce

Menü V2 CHF 68.50 Vegi

Kokosschaumsuppe
mit Zitronengras und Ingwer

*

Marinierte Avocado auf Eisbergsalat
an Kräutervinaigrette

*

Vegetarisches Cordonbleu
Crêpes mit Brie und Dörrtomaten gefüllt
Tagliatelle mit Kräuter Pesto
Gemüseallerlei

*

Panna Cotta | Passionsfruchtsauce

Menü V3 CHF 77.50 Vegi

„Muulverucktmacherteller“
Tomaten- und Auberginen Bruschettas,
Falafel, frittierter Faltigberger Schafchäs,
rezente Sunnelandchäs-Stückli

*

Randen Cremesuppe
verfeinert mit Sauerrahm

*

Gemischter Salat an Hausdressing

*

Parmesan-Pilzrisotto
verfeinert mit Prosecco und Trüffelöl

*

Zimt-Panna Cotta
mit lauwarmen Rotweinzwetschgen

Menü V4 CHF 56.50 Vegi

Knoblauchrahmsuppe
mit frittierten Mini-Semmelknödel

*

Tofupiccata auf leicht pikanter
Tomatensauce | Spaghetti
Broccoli mit Mandelbutter

*

Dunkles und weisses Schokoladenmousse
garniert mit Früchtefächer

Menü V5 CHF 55.50 Vegi

Bunt gemischte Blattsalate aus der
Schüssel zum selbst schöpfen
mit Kernen, Radisli und Rüeblistreifen

*

Vegi Stroganoff
Gebratene Quorn Würfel
an rassisger Peperoni Sauce mit Sauerrahm
Spätzli

*

Hausgemachtes Waldbeerentiramisu

Menü V6 CHF 52.50 Vegi

Tomatencremesuppe | frischem Basilikum

*

Gemüsecurry «Madras»
mit gebratenen Kokosbanane | Basmatireis

*

Baileysparfait

Menü V7 CHF 52.50 Vegi

Tomatenterrine mit Mozzarella
auf Blattsalatnest | italienisches Dressing

*

Hausgemachte Randen-Ricotta Ravioli
an Orangen-Rahmsauce

*

Saisonaler Streuselkuchen
mit Vanilleglace

Das vielseitigste Angebot der Region mit Bar, Restaurant, Hotel, Seminar, Wellness & Fitness

Bleichibeiz GmbH | Jonastrasse 11 | CH-8636 Wald ZH

CHE-102.720.502 MWST | +41 55 256 70 20 | www.bleiche.ch | beiz@bleiche.ch

