

# Anlässe Im Rathaus 2017/18



Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

## Apero- Hüppli

### Die Saisonalen

#### Frühling

Spargel- Pinienkernensalat mit geräucherter Entenbrust 6.50  
Spargelshot 4.50  
Crunchy mit Graved Lachs 5.50

#### Sommer

Ceviche von Bündner Lachs mit Sauerrahm 5.20  
Tomaten- Mozzarella- Spiesschen mit Pesto mariniert 3.60  
Melone mit Bündner Rohschinken 4.50

#### Herbst

Sautierte Eierschwämmli auf Eisbergsalat 4.50  
Canapé mit Hirschtrockenfleisch 4.50  
Kürbissuppe mit Kürbiskernen 4.50

#### Winter

Waldorfsalat mit Bündner Fleisch 5.20  
Geräucherte Entenbrust auf Orangen Chutney 4.50  
Schwarzwurzelcreme mit Blätterteig 5.50

(Mindestbestellung 10 Stück pro Sorte)

#### Zum Knabbern

Salzstengel, Pommes Chips, Erdnüssli 2.50 pro Person  
Blätterteiggebäck gemischt à 9.00 pro 100g  
Geröstete Nüsse und Mandeln, gemischt 3.00 pro Person  
Marinierte Oliven 50g 3.60  
Girenbader Hobelkäse von der Bachthal Käserei in Hinwil pro 100g 14.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

### Mini Brötli

Olivenbrötli mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum 5.00  
Laugenbrötli mit Bündner Trockenfleisch 5.50

### Häppchen "vegetarisch"

Canapé mit Weichkäse, Traube und Baumnüssen 3.80  
Mini- Chäschüechli 2.90  
Mini Gemüse- Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Dip 3.60  
Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Kräutern 3.60  
Tomaten- Mozzarella- Spiesschen mit Pesto mariniert 3.60  
Crostini mit Oliven-, Rucola-, oder Tomatencrème 2.80  
Geröstete Brotscheiben mit gebratenen Pilzen an Knoblauch und Kräuter 5.50

### Häppchen "mit Fleisch"

Canapé mit Roastbeef und Cornichons 4.50  
Canapé mit Salami Nostrano 3.80  
Canapé mit Schinken und Spargeln 3.80  
Canapé mit rassicem Rindfleischtatar 6.50  
Mini Schinkengipfeli 3.90  
Pouletbrust- Spiess sweet & sour 4.70  
Bündnerfleisch „Natura“ pro 100g 24.00  
Hausgemachte Grissini mit Bündner Rohschinken 3.00  
Spiessli mit Melone mit Bündner Rohschinken 4.50

### Häppchen "mit Fisch"

Egliknusperli mit Tartarsauce 4.50  
Ceviche von Bündner Lachs 5.20  
Felchentartar mit Sauerrahm 5.20

### Suppen- Shots

Kartoffel-Lauchsuppe (warm, kalt) 4.00  
Tomatenschaumsüppchen mit Vodka 5.50  
Karotten- Ingwerschaumsuppe 5.00

### Zürcher Oberländer Senneflade

mit Weisswein und Knoblauch aus dem Ofen,  
Exquisiter Rohmilchkäse von Paul Bieri, Käserei Bachthal in Hinwil  
Ca 1,4 kg 96.00 (ca. 25 Portionen)

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

### Häppchen "süss"

Schokoladen- Nuss- Brownie 3.50  
Fruchtspiessli 5.50  
Schokoladenmousse 4.50  
Panna Cotta mit Beerencoulis, 4.00  
Creme Karamell 4.00  
Saisonaler Fruchtsalat serviert im Porzellanschälchen 5.50

### Apero Riche 1 à SFr. 50.00

Lauwarmer Kürbis- Cappuccino mit Ingwer  
Escabeche von fangfrischen Zürisee- Fischen  
Crostini mit Pilzen und Kräutern  
Mousse von geräucherten Zürisee- Felchen  
Heisser Senneflade aus dem Ofen  
Pouletgeschnetztes Zürcher Art auf Stampfkartoffeln  
Basilikumgnocchi mit Tomatenragout und Hinkelsteispänen  
Fruchtsalat mit Kirsch, zweierlei Schokoladenmousse

### Apéro Riche 2 à SFr. 67.00

Geröstete Mandeln, Oliven und Hinkelsteinstücke  
Grissini mit Bündner Rohschinken  
Cruditée mit zweierlei Dips, Tomaten Mozzarella Spiesse  
Dreierlei Crostini mit Kalbstatar, Rindstatar und geräuchertem Felchemousse  
Escabeche von Zürisee- Felche an Vinaigrette  
Geflügel Tonnato, Crevettencocktail  
Ceviche von Zürisee- Felche mit Mango- Fenchelsalat  
Rindslollie auf Kartoffelstampf, Pouletspiessli sweet & sour  
Albondigas in Tomaten- Basilikumsauce  
Schokoladenmousse, Waldbeerenglace, Fruchtsalat

**Gerne offerieren wir Ihnen auch massgeschneiderte  
Vorschläge für Ihren Apéro Riche.**

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

## Menü- Ideen zum selbst zusammenstellen

Diese Preise sind für Gruppen ab 15 Personen gültig

### Vorspeisen

- Gemischter Salat an französischem Dressing 13.00
- Grüner Salat an italienischem Dressing 10.00
- Saisonales Salatbouquet mit lauwarmen Pilzen 16.00
- Carpaccio vom geräucherten Oberländer Mozzarella 13.00
- Kleines Kräutersalatbouquet mit geräucherten Obersee- Felchenfilets 18.00
- Carpaccio von Seeforelle und Zander an Olivenöl 22.00
- Zanderfilets frittiert mit saisonalen Salaten und Tatarsauce 19.00
- Marinierte Zürichsee- Felchenfilets „Escabeche“ 16.00
- Carpaccio vom Bündner Rindsfilet 19.00

### Suppen

- Bouillon mit Flädli 10.00
- Kartoffelschaumsuppe mit Lauch 10.00
- Rüebli Schaumsuppe 10.00
- Saisonale Pilz Cremesuppe 14.00
- Pikante Fischsuppe mit regionalen Fischfilets 14.00
- Hausgemachte Rinds- Consommé mit Gemüsestreifen 13.00

### Warme Vorspeisen

- Weisswein Risotto mit Saisonpilzen 14.00
- Angebratener Tartar von der Lachsforelle mit Sauerrahm und Kräutersalat 17.00

## Hauptgänge

### Vegi

- Kartoffelgnocchi an Tomaten, Basilikum und mediterranem Gemüse 29.00
- Tessiner Risotto aus dem Maggiadelta mit Kräutern, getrockneten Tomaten und gebratenen Pilzen 29.00
- Kartoffelkrapfen auf Karottenpüree mit gebratenen Artischockenböden und weissem Tomatenschaum 32.00
- Saisonpilze an Kräuterrahmsauce im Kartoffelpüreekranz 29.00

**Zusätzliche vegetarische Gerichte empfehlen wir Ihnen gerne aus unserem saisonalen Angebot**

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

### Fisch

Filets von der Zürichsee- Felche auf Räuschlingschaumsauce  
mit Salzkartoffeln und Blattspinat 39.00

Filets von der Oberländer Lachsforelle auf Safranrisotto  
mit confierten Tomaten und glasierte Kefen 36.00

Filets vom Zander mit Salzkartoffeln, Mandelbutter und Blattspinat 48.00

### Fleisch

In Blauburgunder geschmorte Rindsschulter  
mit Petersliensstampfkartoffeln und Wurzelgemüse 39.00

Rinds- «Stroganoff Rathaus» (Entrecôte) mit hausgemachten Nüdeli 44.00

Savogniner Rindsfilet am Stück gebraten mit Blauburgunder- Balsamicojus,  
Berynkartoffeln und Gemüse 49.00

Entrecôte am Stück rosa gebraten an Merlotreduktion und Sauce Bearnaise  
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet 44.00

Gemischter Braten (Rindsschulter und Schweinsrücken)  
mit Rotweinjus, Risotto und Ofengemüse, 39.00

Glasierte Kalbsschulter an Rosmarinjus  
mit Ofenkartoffeln und Marktgemüse 39.00

Kalbsrücken am Stück im Ofen gebraten, Morchelrahmsauce,  
frische Nüdeli und Gemüse garnitur 47.00

Bündner Schweinsfilet im Speckmantel mit Gemüserisotto und Rotweinjus 39.00

Aargauer Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Butternüdeli und Gemüse 34.00

### Desserts

Panna Cotta auf Beerensauce 12.00

Karamelköpfler mit Rahm 10.00

Frischer Fruchtsalat mit Glacé 12.00

Saisonale Dessert Degustation 16.00

Dreierlei Schokoladenmousse mit Beeren und Vanille- Schlagrahm 16.00

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleglace im Krokant Mantel 14.00

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und Obst vom Markt 16.00

Whiskey Cola 14.00

Dessert- Buffet 16.00 mit Käse 22.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

## Menüvorschläge

### **Menü 1 à SFr. 59.00**

Grüner Saisonsalat an Französischem Dressing

Gemischter Braten (Rindsschulter und Schweinsrücken)  
mit Bratenjus und Chimichurri- Kartoffeln

Karamelköpfler mit Rahm

### **Menü 2 à SFr. 79.00**

Carpaccio vom geräucherten Oberländer Mozzarella

Grapefruit- Risotto mit Zürisee- Fischfilets

In Blauburgunder geschmorte Rindsschulter  
mit Petersilien- Stampfkartoffeln und Wurzelgemüse

Weisses und dunkles Tobleronemousse mit Saisonfrüchten

### **Menü 3 à SFr. 89.00**

Gemischter Salat mit gebratenen Pilzen

Pikante Fischsuppe mit regionaler Fischfilets

Bündner Kalbsrücken am Stück gebraten an Merlotreduktion  
mit Kartoffel- Speck- Mille Feuille und jungem Gemüse

Beerensalat mit frischer Joghurtglace und Meringue

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

**Menü 4 à SFr. 96.00**

Carpaccio von Bündner Atlantiklachs und Goldforelle an Olivenöl

Einsiedler Berg- Mozzarella- Mezzelune mit confierten Tomaten

Bündner Entrecôte am Stück rosa gebraten mit Merlot Reduktion,  
Sauce Bearnaise Kartoffelgratin und Saisongemüse

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit frischem Vanilleglace und Früchten vom Markt

**Menü 5 à SFr. 98.00**

Blattsalate an einem Verjusdressing mit Ceviche vom Bündner Atlantiklachs

Consommé double mit Gemüsebrunoise

Bündner Rindsfilet, am Stück gebraten an Merlot- Reduktion  
mit Bernykartoffeln und Saisongemüse

Spielerei von Schokolade, Beeren und Vanille

**Liebe Gäste**

**Selbstverständlich entwickeln wir für Sie am Liebsten  
ein massgeschneidertes Angebot, ganz nach Ihrem Budget, nach Ihren Vorlieben  
und saisonal abgestimmt.**

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar