



zeughaus**hof**

# Bankettangebot





## Apéro

Asiatische Gemüserollen mit Sojasauce	v	pro Stück	3.50
Albondigas mit Salsa (Spanische Fleisch Bällchen) (Rind)		pro Stück	3.00
Gebackene Blumenkohlbällchen mit Harissa (Orientalische Chillisauce)	v	pro Stück	3.00
Knusperkrapfen mit Feta-Spinatfüllung	v	pro Stück	3.50
Poulet-Satay-Spiessli pikant (30g)		pro Stück	4.00
Oliven mariniert	vv	je 100 g	5.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	v	pro Stück	3.00
Schinkengipfeli		pro Stück	3.50
Crudités mit Dipp im Gläschen portioniert	v	pro Stück	4.00
Tomaten Bruschetta, in Olivenöl gebratene Brotscheiben mit	vv/v	pro Stück	3.00
Kaltes Süppchen			
Gazpacho	vv	pro Shot	3.50
Früchte-Kaltschale (Saisonal)	v	pro Shot	3.50

## Vorspeisen

### Suppen

Tomatensuppe mit frischem Basilikum (Saisonal Warm oder Kalt)	v		8.00
Weissweinsuppe mit Croutons	v		8.00
Rüebli-Orangensuppe mit Ingwer (Saisonal Warm oder Kalt)	vv		8.00

### Salat

Assortierte Salate mit Croutons und Kernen	v		9.50
Randensalat mit Apfelscheiben	v		9.50
Nüsslisalat mit Ei, Champignons und Speck (Saisonal)			12.50

### Salat Buffet:

mit 6 Salatsorten und Saucen nach Wahl			18.50
--	--	--	-------

### Weitere Vorspeisen

Randencarpaccio mit Ziegenkäse	v		14.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum			18.50
Roastbeef (Chimichuri)			22.00

v = Vegetarische Gerichte

vv = Vegane Gerichte



## Buffet

### Spaghettiplausch

Spaghetti à discrétion

pro Person 25.50

#### Saucen

Tomatensauce, Bolognese, Pesto, Gorgonzola

### Grilladen mit Salatbuffet

pro Person 48.00

Pastasalat mit Oliven und Tomaten

Verschiedene Blattsalate

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum (Saisonal)

Karottensalat mit Orangen und Ingwer

Randensalat mit Kümmel

Marinierter Fenchelsalat mit Äpfeln

Brotkorb mit verschiedenen Broten

Kerne und Croûtons

Französisches Dressing

Italienisches Dressing

#### Saucen

Tartarsauce, Senf, Ketchup, Chimichuri (Vinaigrette), Curry, Joghurtsauce

### Vom Grill

Fleisch: Kalbsbratwurst, Cervelat, Pouletspiess, Schweinskotelet

Vegetarisch: Gemüsespiess, Haloumi-Käse

#### Zusätzliche Optionen:

Flank Steak (Rindshuft)

pro 100g 12.00

Rindshohrücken

pro 100g 10.00

Fisch

pro 100g 10.00

Vegi Burger

pro Stück 8.00



## Hauptgänge

### Vegetarische Gerichte

Marokkanisches Gemüseragout mit Harissa und Couscous	v	22.50
Indisches Blumenkohlkorma mit Basmatireis, Tomatenchutney (Gemüsegericht mit Joghurt)	v/vv	24.50
Thailändisches Gemüsecurry	vv	24.50
Hausgemachte Käsespätzli mit Gemüsestreifen	v	22.50

### Fleisch und Geflügel

G'hackets und Hörnli mit Öpfelmues (Rindfleisch)		22.50
Hausgemachter Hackbraten (Rindfleisch)		26.50
Rindsfiletwürfel Stroganoff Paprikarahmsauce		44.50
Kalbsschulterbraten an Pommery-Senf-Sauce		32.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art		39.00
Schweinefilet mit Gewürzspeck und Äpfeln		34.00
Poulet Marocain (Marokkanisches Hühnergericht) mit Mandeln und Orangen)		28.50

### Beilagen zu den Gerichten Inklusiv

Reis, Risotto, Hausgemachte Spätzli, Couscous, Nudeln, Polenta,  
Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Kartoffelstock, saisonales Gemüse

Zusätzliche Beilage oder Gemüse +Fr. 5.—

### Desserts

Gebrannte Crème mit Rahm	v	9.50
Tiramisù, klassisch oder saisonal auch mit Früchten	v	9.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse	v	9.50
Frischer Fruchtsalat	vv	9.50
Caramelköpfl	v	8.50
New York Cheesecake	v	9.00
Marronikuchen	v	9.50
Schoggi Kuchen	v	9.50
Sorbet oder Glace	v	6.00

v = Vegetarische Gerichte

vv = Vegane Gerichte



## Getränkeangebot

### Schaumwein

Prosecco Sylvoz DOC 75cl 47.00  
Le Colture (Veneto, Italien)

### Weisswein

Chiar di Luna Angelo Delea (Tessin, Schweiz) 75cl 45.00  
Traubensorte: Merlot (weiss vinifiziert)

Roero Arneis Villata 75cl 46.00  
Terre da Vino (Piemont, Italien)

Angehelia Bianco 150 cl 58.00  
Cantina di Santadi (Sardinien, Italien)  
Traubensorte: Vermentino

Verdejo Monte Blanco 75cl 45.00  
(Rueda, Spanien)

### Roséwein

Tre Torri Carignano del Sulcis Rosato 75cl 45.00  
Cantina di Santadi (Sardinien, Italien)

### Rotwein

Rosso Verona IGT 75cl 47.00  
Traubensorten: Corvina, Rondinella (Veneto, Italien)

Barbera d'Alba Superiore 75cl 46.00  
Cascina Cucco (Piemont, Italien)

Angehelia Rosso 150cl 58.00  
Cantina di Santadi (Sardegna, Italien)  
Traubensorte: Vermentino

Rioja Navajas Tinto 75cl 45.00  
Antonio Navajas (Rioja, Spanien)  
Traubensorte: Tempranillo



## Bier

Turbinenbräu Sprint oder Rekord	33cl	5.50
Appenzeller Leermond (alkoholfrei)	33cl	5.50

## Alkoholfreie Getränke

	3dl	Liter
Goba Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	4.00	9.50
Afri Cola, Afri Cola Light	4.00	9.50
Bio-Süssmost	4.00	9.50
Rivella Rot, Blau, Grün	4.00	9.50
Goba Citro	4.00	9.50

## Hahnenwasser

7.5 dl 4.00

Die Erträge aus dem Verkauf des Hahnenwassers gehen (abzüglich MwSt.) an die Hilfsorganisation Wasser für Wasser Mehr Informationen finden Sie unter: [www.wasserfuerwasser.ch](http://www.wasserfuerwasser.ch)

## Saft

Claro Fairtrade Orangensaft 1 Liter 11.50

## Warme Getränke

Kaffee	pro Tasse	4.50
Espresso	pro Tasse	4.50
Tee	pro Tasse	4.50
Schwarztee, Pfefferminze, Eisenkraut (Verveine), Kamille		

Unsere Preise sind in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus Schweizer Produktion.

Über Allergene in unseren Gerichten gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).

Vor Festtagen steigen die Einkaufspreise gewisser Edelstücke (z.B. Kalb vor Weihnachten, Lamm vor Ostern) erheblich. Wir behalten uns vor diese Preiserhöhung zu verrechnen.