

Bankettkarte



Zürichsee
Gastronomie

Herzlich willkommen bei der Zürichsee Gastro

Feiern Sie Ihren Anlass auf einem unserer Schiffe und lassen Sie sich auf dem Zürichsee verzaubern. Die Zürichsee Gastro erfüllt Ihnen sämtliche kulinarischen Wünsche. Die romantische Atmosphäre, das spezielle Ambiente sowie die tolle Aussicht gibt es kostenlos dazu.

Stöbern Sie durch unsere Vorschläge und lassen Sie sich inspirieren. Was «gluschtet» Sie?

Wir sind überzeugt, dass wir Ihrem Anlass das gewisse Etwas verleihen können. Kontaktieren Sie uns, wir nehmen uns gerne Zeit, Sie persönlich zu beraten.

Bis bald auf dem Zürichsee, wir freuen uns auf Sie!

Ihre Zürichsee Gastro Roland Thalman & Team

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Fleisch-, Geflügel- und Fischherkunft: Rind: Schweiz, Argentinien* / Kalb: Schweiz / Schwein: Schweiz / Lamm: Australien* / Wurstwaren: Schweiz / Geflügel: Schweiz / Fisch und Krustentiere: Deutschland, Schweiz, Estland, Norwegen. * Kann mit Antibiotika, Hormonen oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Unsere Schiffe

Bitte beachten Sie, dass die Bestuhlung/Anzahl Plätze je nach Gruppe und deren Bedürfnissen nach oben angepasst werden kann.

Dampfschiff Stadt Rapperswil	162	MS Limmat	158
Hauptdeck Salon	74	Hauptdeck Heck	38
Oberdeck	88	Hauptdeck Bug	48
		Oberdeck Salon	72
Dampfschiff Stadt Zürich	148	MS Wädenswil	124
Hauptdeck Salon	74	Hauptdeck Heck	24
Hauptdeck Radkasten	12	Hauptdeck Bug	36
Oberdeck	62	Oberdeck	64
MS Helvetia	278	MS Säntis	114
Hauptdeck Heck	72	Hauptdeck Heck	38
Hauptdeck Bug	78	Hauptdeck Bug	32
Oberdeck Salon	128	Oberdeck	44
MS Linth	260	MS Albis, MS Pfannenstiel, MS Uetliberg	116
Hauptdeck Heck	64	Hauptdeck	92
Hauptdeck Bug	48	Oberdeck	24
Oberdeck Salon	96		
Oberdeck Bug	28	MS Bachtel	62
Stübli zweites Oberdeck	24	Hauptdeck Heck	40
MS Panta Rhei	268	Hauptdeck Bug	22
Hauptdeck Heck	94		
Hauptdeck Bug	46		
Oberdeck Salon	100		
Oberdeck Bug	28		

Apéro-Delikatessen kalt

Flûte Parisette

Parisette weiss, Mehrkorn oder Rustico
wahlweise mit Bündnerfleisch, Rohschinken,
Roastbeef, Thon, Ei, Lachs, grilliertem Gemüse
und Rucola oder Schweizer Art mit Käse,
Trauben und frischen Feigen

je 50 cm 39.00

Steinofenbrötli

(Mindeststückzahl pro Artikel beträgt 15 Stück)

pro Stück

Assortierte Partybrötchen mit Laugen-, Oliven-,
Ciabatta-, Mehrkorn- oder dunkle Weizenbrötli
wahlweise mit Bündnerfleisch, Rohschinken,
Roastbeef, grilliertem Gemüse, Brie,
Thon und Rauchlachs

5.80

Laugenkranz

(für 4–6 Personen, pro Kranz nur eine Füllung)

pro Kranz

mit Brie

30.00

mit Bündnerfleisch

35.00

mit Rohschinken

32.00

mit Salami

30.00

mit Lachs

38.00

mit grilliertem Gemüse

32.00

Pain Surprise

(für 8–10 Personen, ca. 30 Stück)

pro Pain

Erhältlich als Brioche oder Vollkorn-Party-Brot
gefüllt mit Schinken, Salami, Thon, Ei, Lachs
nur mit Lachs

85.00

95.00

Pain Surprise vegetarisch

(für 8–10 Personen, ca. 30 Stück)

pro Pain

Erhältlich als Brioche oder Vollkorn-Party-Brot
gefüllt mit Quark-Apfel, Philadelphia-Baumnuß,
Bergkräuterkäse-Peppadew, Ei, Meerrettich-Cantadou

76.00

Pumpernickelrondelli

pro Stück

mit Lachstatar

5.40

mit Rindstatar

5.40

mit Züri Oberländer Frischkäse

4.90

mit Randen-Hummus (V)

4.90

Canapés ½ Stück

(Mindeststückzahl pro Sorte 12 Stück)

pro Stück

Poulet-Curry, Salami, Thon, Ei, Spargel, Sellerie
Lachs, Rindstatar oder Roastbeef

3.80

4.00

Apéro-Delikatessen kalt

Auf dem Tisch

	pro Portion
Parmesanstückli, Focaccia, Oliven und Teufelshörnli	12.50
Salzgebäck (Chips/Salzstangen/Nüssli 50 g) (V)	3.80
Saisonale Gemüse-Dips im Weckglas mit drei verführerischen Saucen (V)	9.50
Blätterteiggebäck aus der Hausbäckerei (50 g)	8.50
Grüne & schwarze Oliven mit Artischockenherzen (V)	7.50

Spiessli wählbar mit

	pro Stück
Cherrytomaten mit Mozzarellaperlen an Basilikum-Pesto	3.40
Saisonalen Früchten (V)	6.50
Melonenperlen mit Rohschinken	8.80
Schweizer Käse, Trauben und Feigenspalte	7.80
Roastbeef mit Sauce Remoulade	8.80
Zwei Golden Shrimps (Black Tiger Crevetten)	7.40

Kräutercrêpes-Roulade wahlweise mit

	pro Stück
gehackter Baumnuss-Mascarpone-Rucola-Füllung	4.20
geräuchertem Lachs und einem Hauch von Meerrettich-Wasabi-Schaum	5.70
Cantadou, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln	4.80

Aus dem Glas

	pro Glas
Lauwarmer Spinat-Tomatensalat mit Parmesan	9.80
Siedfleischsalat mit Meerrettichschaum	8.80
Orientalischer Bulgursalat mit Gemüsewürfeli (V)	8.80
Papaya-Mangosalat mit Crevetten (Scampi)	9.50
Wurstsalat mit Urchigem Bergkäse vom Feusisberg	6.50

Apéro-Delikatessen warm

Aus der kleinen Tasse

	pro Tasse
Rüebli-Ingwerschaumsüppchen	6.00
Kürbiscrèmesuppe (saisonal)	6.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	6.50
Gemüsecrèmesuppe	6.00

Originelle Spiessli wählbar mit

	pro Stück
Meatballs an einer Senf-Dillsauce	5.50
Pouletsatay an einer Erdnussbittersauce	3.90
Vegetarische Pizza «Lolli Pop»	4.50
Zwei Pflaumen im Speckmantel	5.50
Halloumi-Käse mit Kräuter- und Currymarinade	8.50

Auf dem Tableau

	pro Stück
Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	3.80
Bruschetta mit Spinat und Rohschinken	4.00
Party-Schinkengipfeli	4.20
Party-Chäschüechli	3.80
Party-Quiche Lorraine	3.80
Party-Spinatchüechli	3.80
Party-Gemüsechüechli	3.80

Im Körbli

	pro Portion
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce (6 Stück)	15.00
Pouletflügeli mit BBQ-Sauce (8 Stück)	17.50
Eglifilet im Bierteig mit Sauce Tartare (5 Stück)	24.00

Pauschal-Apéro pro Stunde

Zürisee-Apéro

pro Person 32.80

«Schiffli Wy» Stäfner Räuschling 50 cl,
heimischer Süssmost und Mineralwasser,
verschiedene Züri Oberländer Käse-Spiessli,
Trauben, Nüsse und frischer Zopf

L'Aperitivo Ticinese

pro Person 35.80

Bianco di Merlot del Ticino,
Orangensaft und Mineralwasser,
knusprige Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch,
Antipasti: Peperoni, Auberginen und Zucchini,
Prosciutto San Daniele, Parmesanstückli, Focaccia und Oliven

Waadtländer-Apéro

pro Person 29.80

Féchy, Orangensaft und Mineralwasser,
Mini-Gemüsechüechli, Mini-Quiche Lorraine und Mini-Chäschüechli,
Tête de Moine Rosetten mit Nussbrot und Trauben

Winter-Apéro

pro Person 28.80

Glühwein, Früchtepunsch und Mineralwasser,
Hausgemachte Raclettstangen mit Tomaten-Dip,
Knoblibrot und Pflaumen im Speckmantel

Flying Dinner

Kalte Vorspeisen

- Rauchlachspiessli mit Zitronenspalte und Apfelkapern
- Melonenperlen-Rohschinkenspiessli
- Kräutercrêpes-Roulade mit Cantadou, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln
- Siedfleischsalat mit Meerrettichschaum
- Orientalischer Bulgursalat mit Gemüsewürfeli (V)
- Bündner Birnenbrot mit Tête de Moine Käse
- Blinis mit geräucherter Forelle vom Hirzel
- Blinis mit Cantadou
- Pumpenikelnrondelli mit Randen-Hummus (V)
- Mango-Papaya Salat mit Crevetten (Scampi)

Hausgemachte Süppli

- Rüebli-Ingwerschaumsüppchen
- Kürbiscrèmesuppe (saisonal)
- Tomatencrèmesuppe mit Basilikum
- Gemüsecrèmesuppe
- Spargelcrèmesuppe (saisonal)

Warme Hauptspeisen

- Gemüse-Rindfleisch-Wok
- Rindsfiletstreifen auf Trüffel Pasta mit Rucola
- Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» auf Röstitaler
- Lammierstückli auf Jus mit grünen Bohnen
- Portugiesische Bohnen mit grilliertem Poulet
- Seeteufel im Rohschinkenmantel auf Wirzgemüse
- Limetten-Risotto mit einer MSC Sweet-Chili-Crevette
- Grillgemüse mit Peperoni, Auberginen, Zucchetti und Kräutersaitling (V)
- Gyoza gefüllte Teigtaschen mit Gemüse an Sesamsauce (V)
- Rotes Thai Curry mit Basmatireis (V)
- Mini-Cannelloni mit Gemüse-Käsefüllung

Desserts

- Mini-Fruchttörtli
- Espresso Panna cotta
- Crêpes mit Schokoladen-Walnussfüllung
- Mini-Cornet mit Joghurtmousse
- Hausgemachte Rüeblcake-Würfel
- Profiterol con cioccolata
- Exotischer Fruchtsalat (V)
- Limettenmousse
- Lolas Cake-Würfel gemischt (Gluten- und laktosefrei) (V)

Piccolo Flying Dinner

2 Vorspeisen/2 Hauptgänge/2 Dessert

pro Person 48.00

Kleines Flying Dinner

3 Vorspeisen/3 Hauptgänge/3 Dessert

pro Person 62.00

Grosses Flying Dinner

4 Vorspeisen/4 Hauptgänge/4 Dessert

pro Person 98.00

Suppen

Karotten-Ingwersüppchen	10.50
Kürbiscrèmesuppe (saisonal)	10.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube und frischem Basilikum	11.50
Gemüsecrèmesuppe	10.50
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	10.50

Vorspeisen kalt

Gartenfrischer Nüsslisalat (saisonal) mit Freiland Ei, gebratenen Speckstreifen und Brotcroûtons	13.80
Buntgemischter Blattsalat (V)	10.50
Dreifarbiger Tomatensalat mit Büffelmozzarella	15.50
Rucolasalat im Parmesankörbchen mit Freiland Ei und Sprossen garniert	12.50
Gemüseterrine im Karottenmantel auf Gemüse-Kräutervinaigrette	16.50
Lachstatar mit Crème fraîche zubereitet dazu Meerrettichschaum, Briochetoast und Butter	22.50
Geräuchertes Forellenfilet vom Hirzel mit Kresse, Briochetoast und Butter	18.50
Randencarpaccio (V) mit Granatapfel und karamellisierten Baumüssen	17.50

Vorspeisen warm

Blätterteigherzli (saisonal) mit Morchel-Spargel-Ragout	17.50
Tobias Buholzers Ravioli (V) gefüllt mit verschiedenen Pilzen an Marsala Sauce	19.50
Schweizer Felchenstreifen mit Dill, Sauce Tartare und Salzkartoffeln	18.50

Hauptgänge

Tellergerichte mit Nachservice

Zürcher Kalbscarré 54.00
am Stück im Ofen gebraten an Merlotjus
Safranlinguine in Butter geschwenkt und buntes Marktgemüse

Zartes Kalbsfilet 64.00
aus der Region am Stück gebraten an einer Mascarpone-Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

**Knochengereiftes, zartes Rinds-Entrecôte
«Ojo de Aqua»** 68.00
am Stück rosé gebraten, serviert mit Sauce Béarnaise,
frittierte Kartoffelschnitze und Saisongemüse

Rindsfiletmedaillons «Rossini» 58.00
gefüllt mit Gänseleberparfait dazu Röstikroketten und Gemüsebouquet

Brasato al Barolo 39.00
mit Kartoffelstock, sonnengetrockneten Tomaten
und glasierten Artischockenherzen

**Schweinsfiletmedaillons
vom Kräuterschwein** 42.00
mit Speck und Salbei an kräftigem Merlotjus
Linguine und buntes Marktgemüse

Grilliertes MSC Lachssteak 36.00
mit Rieslingsauce, Trockenreis und Blattspinat

Fleisch vom Heissen Stein
Wir bieten je nach Schiffstyp auch Fleisch vom Heissen Stein an.
Sie können zartes, saftiges Fleisch ganz nach Ihrem Geschmack weiter braten.
Angebot nach Absprache.

Eifach und Guet

Tellergerichte ohne Nachservice

Kalbsrahmgulasch vom Züri Oberland Spinatnudeln, glasierte Rüebli	37.00
Hausgemachter Hackbraten mit Rotweinjus, Kartoffelstock und Marktgemüse	26.50
Schweinsschnitzel an Champignon-Rahmsauce garniert mit Ananasscheibe und Rahm serviert mit Butternudeln mit Kalbfleisch	28.00 35.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit frischen Spätzli mit Schweinefleisch mit Pouletfleisch	35.00 29.50 31.50
Glasierter Kalbsschulterbraten mit hausgemachtem Kartoffelgratin, Gemüsebouquet	37.00
Schinken im Teig mit Chefsalat an Preiselbeerdressing	28.00
Heisser Ofenfleischkäse mit Senf und hausgemachtem Kartoffelsalat	24.50

Vegetarisch & Vegan

Tobias Buholzers Ravioli (V)	28.00
gefüllt mit geschmorten Auberginen an Demeter-Olivenöl verfeinert mit Belarom Bouquet de Provence	
Beyond meat Burger (V)	27.50
im Sesam Bun mit Tomate, Gurke und Burgersauce mit Süsskartoffelfrites	
Rotes Thai Curry (V)	29.50
mit Bambussprossen, Austernpilzen, Kokosmilch, Kartoffeln, Aubergine, Peperoni, Zitronengras, Longbeans serviert mit Basmatireis	
Hausgemachte Gemüserösti	26.00
mit Tomaten belegt, überbacken mit Mozzarella	
Mediterrane Kartoffelgnocchi	27.00
mit Champignons, Zucchini, Cherrytomaten und Parmesan	
Quorn-Stroganoff	29.00
mit hausgemachten Spätzli	
Saisonaler Risotto	26.00

Menü-Ideen

BUSINESS-MENÜ

Geräucherte Entenbrust
mit Mango-Chutney und Rucola

Köstliche Symphonie
vom Lachs-, Thunfisch-, Heilbutt- und reifem Avocado-Tatar

Zürcher Kalbscarré
an Trüffeljus, Safranlinguine in Butter geschwenkt, buntes Marktgemüse

Lauwarmes Schokoladen-Soufflé
mit Orangenfilets

99.00

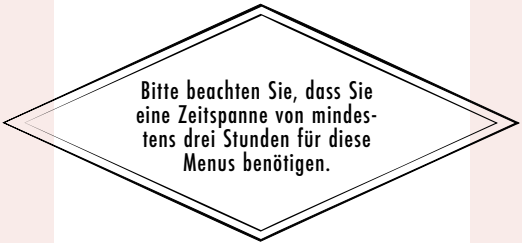
KÄPTEN'S-MENÜ

Karotten-Ingwersüppchen

Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Morchel-Cognacsauce, Butternudeln, Gemüsebouquet

Limettenmousse
auf glasierten Saisonfrüchten

85.00



Bitte beachten Sie, dass Sie
eine Zeitspanne von mindes-
tens drei Stunden für diese
Menüs benötigen.

Menü-Ideen

GEBURTSTAGS-MENÜ

Bunte Blattsalate

mit Speck und Brotcroûtons an Balsamico-Vinaigrette

Schweizer Felchenfilets

an Dillrahmsauce serviert mit Konfettireis

Hausgemachter Hackbraten

mit Rotweinjus, Kartoffel-Trüffelpüree und buntem Marktgemüse

Sorbetvariation

mit Früchten garniert

68.00

GOURMET-MENÜ

Swiss Rauchlachs aus Lostallo

mit Meerrettichschaum, Briochetoast und Butter

Knochengereiftes, zartes Rinds-Entrecôte

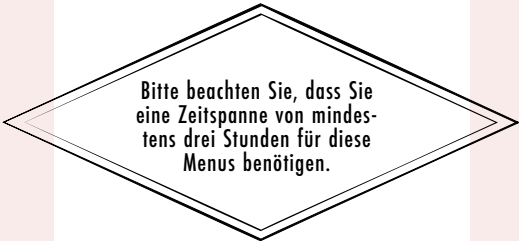
«Ojo de Aqua»

am Stück rosé gebraten, serviert mit Sauce Béarnaise,
frittierte Kartoffelschnitze und Saisongemüse

Dessertvariation

mit Crème Caramel, Schokoladenmousse
und Himbeersorbet mit Früchten

105.00



Bitte beachten Sie, dass Sie
eine Zeitspanne von mindes-
tens drei Stunden für diese
Menüs benötigen.

Menü-Ideen

MATROSEN-MENÜ

Buntgemischter Blattsalat
an Passionsfrucht-Kräuter-Vinaigrette
mit Granatapfelkernen und Avocado

Roastbeef
mit Sauce Béarnaise,
Bratkartoffeln mit Kräutern, Dreierlei Saisongemüse

Limetten-Himbeerparfait

89.00

DIE ITALIENISCHE VERFÜHRUNG

Bruschetta
mit Tomaten und Basilikum

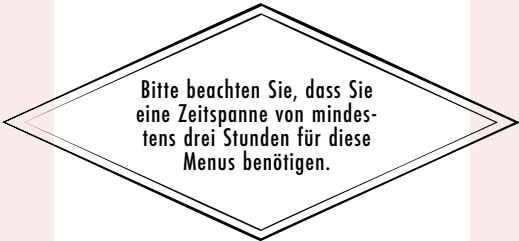
Parmaschinken
mit einem Duo von Melonen

Tobias Buholzers Ravioli
gefüllt mit verschiedenen Pilzen an Marsala Sauce

Kalbs-Piccata «Milanese»
mit Mascarponerisotto

Tiramisù
mit Himbeeren

84.00



Bitte beachten Sie, dass Sie
eine Zeitspanne von mindes-
tens drei Stunden für diese
Menüs benötigen.

Buffets

Bitte beachten Sie, dass Sie eine Zeitspanne von mindestens drei Stunden für diese Buffets benötigen. Unter 40 Personen verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 15.– pro Gast.

SCHWEIZER-BUFFET

Saisonale Gemüsecrèmesuppe (wird serviert)

Salat

Gartenfrische Gemüse- und Blattsalate serviert mit knusprigen Brotcroûtons, gehacktem Ei, Petersilie, Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie gebratenen Speckstreifen, sämiges French- und rassiges Italian-Dressing, grosser Korb mit verschiedenen frischen und knusprigen Brotsorten

Hauptgang

Hausgemachter Hackbraten nach Grossmutterart mit Jus, vegetarische Äplermagronen mit Apfelmus, Mini-Olma-Bratwurst an feiner Zwiebelsauce, Kartoffelgratin und grüne Bohnen

Dessert

Crèmeschnitte, Zuger Kirschtorte, Caramelköpfl, gebrannte Crème nach Grossmutter Art, Schokoladen-Mousse, frischer Fruchtsalat, Schweizer Käseauswahl garniert mit Trauben, Äpfeln und knackigen Baumüssen, Birnenbrot und Butter

65.00

PASTA-BUFFET

«Sinfonia d'antipasti e d'insalata»

Vorspeisenbuffet mit kalten Köstlichkeiten wie mariniertem Gemüse, Teufelshörnli, Parmaschinken, Coppa, Parmesan, Oliven und einem Salatbuffet mit gartenfrischen Gemüse- und Blattsalaten serviert mit knusprigen Brotcroûtons, gehacktem Ei, Petersilie, Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie gebratenen Speckstreifen, sämiges French- und rassiges Italian-Dressing, grosser Korb mit verschiedenen frischen und knusprigen Brotsorten

Hauptgang

Tobias Buholzers Ravioli gefüllt mit verschiedenen Pilzen an Marsala Sauce, «Cannelloni con carne fatti in casa» Tagliatelle mit Crevetten, Rucola, Tomatenwürfeli und Knoblauch, Linsen-Pasta aglio, olio e peperoncino (V)

Dessert

Tiramisù, Panna cotta, frischer Fruchtsalat, Profiterol con cioccolata, Amaretto-Mousse, Torta della nonna, italienische Käseauswahl mit Butter und Brot

68.00

Buffets

BAUERN-BUFFET

Original Bündner Gerstensuppe (wird serviert)

Vorspeise

Gartenfrische Gemüse- und Blattsalate serviert mit knusprigen Brotcroûtons, gehacktem Ei, Petersilie, Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie gebratenen Speckstreifen, sämiges French- und rassiges Italian-Dressing, grosser Korb mit verschiedenen frischen und knusprigen Brotsorten, Hörnlisalat, Siedfleischsalat, geräucherter Speck, Salsiz, Silberzwiebeli, Mostbräckli mit Cherrytomaten und Gurken

Hauptgang

Kalbsschulterbraten, Ofen-Fleischkäse, Bratwurst am Meter mit Zwiebelsauce, Bratkartoffeln mit Kräutern, Gemüse-Spätzlipfanne, Speckbohnen und Süsskartoffel Linsen Eintopf (V)

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce, Zuger Kirschtorte, Caramelköppli, gebrannte Crème nach Grossmutter Art, Schokoladen-Mousse, frischer Fruchtsalat, Schweizer Käseauswahl garniert mit Trauben, Äpfeln und knackigen Baumnüssen, Birnenbrot und Butter

Dessertbuffet ohne Käse 69.00

Dessertbuffet mit Käse 79.00

GOURMET-BUFFET

Vorspeise

Gartenfrische Gemüse- und Blattsalate serviert mit knusprigen Brotcroûtons, gehacktem Ei, Petersilie, Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie gebratenen Speckstreifen, sämiges French- und rassiges Italian-Dressing, grosser Korb mit verschiedenen frischen und knusprigen Brotsorten, Ziegen-Mascarpone vom Reiterhof Fehraltdorf auf Feigenspalten, saisonale Gemüseterrinen mit Kräuter-Vinaigrette, köstliche Symphonie von Swiss Rauchlachs und geräuchertem Forellenfilet vom Hirzel

Hauptgang

Zartes Rinds-Entrecôte rosé gebraten mit Sauce Béarnaise, Lammgigot am Stück gebraten, gespickt mit Alpenkräutern, Kalbscarré am Stück im Ofen geschmort, Kartoffelgratin und Gemüsevariation, Tobias Buholzers Auberginen-Ravioli (V)

Dessert

Mini-Pâtisserie, Zuger Kirschtorte, Caramelköppli, Mango-Tiramisù, Schokoladen-Mousse, Brownies, frischer Fruchtsalat, Espresso Panna cotta, Schweizer Käseauswahl garniert mit Trauben, Äpfeln und knackigen Baumnüssen, Birnenbrot und Butter

98.00

Buffets

BARBECUE-BUFFET

Salat

Gartenfrische Gemüse- und Blattsalate serviert mit knusprigen Brotcroûtons, gehacktem Ei, Petersilie, Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie gebratenen Speckstreifen, sämiges French- und rassiges Italian-Dressing, grosser Korb mit verschiedenen frischen und knusprigen Brotsorten

Grilladen

Mariniertes Rindshohrückensteak, Poulet-Curry-Sesam-Spiessli, Rindshuftspiess «Diavolo», Schweinskotelette, im «Alu-Päckli» geschmortes Lachssteak auf Gemüsebeet, Schweins- und Kalbsbratwurst, Lammierstück, Gemüse-Cevapcici-Spiessli, Beyond meat Burger (V), Maiskolben vom Grill, Baked Potatoes mit Schnittlauch-Sauerrahm, Knoblauch-Kräuterbutter, rassige Barbecuesauce und verschiedene Chutneys

Dessert

Süssmostcrème, Zwetschgenstreuselnschnitte, Zuger Kirschtorte, Früchteplatte, Muffins und Brownies, Caramelköpfler, Schokoladen-Mousse, Crèmeschnitte am Meter, Schweizer Käseauswahl garniert mit Trauben, Äpfeln und knackigen Baumüssen, Birnenbrot und Butter

Dessertbuffet ohne Käse 96.00

Dessertbuffet mit Käse 106.00

BRUNCH-BUFFET

Aromatischer Kaffee, starker Espresso oder feiner Cappuccino, Schokolade, Ovomaltine, grosse Teeauswahl, frisch gepresste Fruchtsäfte, Süssmost und Mineralwasser, Konfitüren, Gelees und Bienenhonig sowie Diät-Konfitüre, Milch-, Butterprodukte und diverse Joghurt, rezente und reife, einheimische und überregionale Käse, Trauben und Birnen, grosse Brotauswahl von Halbweissbrot, Vollkorn-Kernenbrot, feinem Butterzopf, Dinkelbrot und verschiedenen Spezialbrotten sowie Gipfeli und Weggli, einheimische Früchte und Cerealien, hausgemachtes Birchermüsli mit Beeren, Rohschinken und Trockenfleisch, auserlesene Charcuterie-Produkte, heisser Beinschinken, Rührei, gebratener Speck, Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland, geräucherter schottischer Lachs und Forellenfilets mit Meerrettichschaum

49.00

BRUNCH-BUFFET «EXKLUSIV»

Zusätzlich zum oberen Angebot:
1 dl Prosecco oder Rimuss pro Person
Verschiedene Desserts in kleinen Gläsern,
Brownies und Muffins

66.00

«Was me i de Rundi isst»

SPAGHETTI-PLAUSCH

vom Buffet à discrétion

Blattsalat mit Hausdressing

Spaghetti mit verschiedenen Saucen

Bolognese

Carbonara

Basilikum-Pesto

Aglia, olio e peperoncino (V)

Gazpacho (V)

34.00

HARDEGGERS KÄSEFONDUE

Käsefondue mit Brot

à discrétion

28.50

Zusätzliche Beilagen

«Geschwellti»

pro Portion 5.50

Maiskolben, Silberzwiebeln, Cornichons

pro Portion 6.50

Morcheln oder Steinpilze

pro Portion 7.50

FONDUE CHINOISE

à discrétion

Blattsalat mit Hausdressing

Frisch geschnittenes Rinds-, Kalbs- und Pouletfleisch

serviert mit hausgemachter Fleischbouillon,
verschiedene Saucen, frische Früchte zur Auswahl,

Essiggurken und Silberzwiebeln

Gemüsereis, Pommes Chips und Mini-Brötli

63.00

Desserts

Lauwarmes Schokoladen-Soufflé mit Orangenfilets	14.50
Limettenmousse auf glasierten Saisonfrüchten	12.50
Espresso Panna cotta mit Rahm	10.50
Tiramisù mit Beeren	11.00
Gebrannte Crème nach Grossmutter Art	10.50
Schokoladen-Mousse mit Amarenakirschen	12.50
Zitronensorbet mit Limoncello	11.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	13.50
Lolas Cake-Würfel (2 Stück) (V) gemischt (Gluten- und laktosefrei)	11.50
Lassen Sie sich überraschen Wir servieren Ihnen verschiedene Desserts in kleinen Gläsern à discrétion	9.00
Hausgemachte Zürcher Pfarrhaustorte	9.50
Original Zuger Kirschtorte (mit Alkohol) Konditorei Treichler, Zug	9.00
Handgemachte Vacherin Eistorte mit Himbeer- und Vanilleglace, Konditorei Hotz, Zürich	9.00
Hausgemachte Fruchtwähen (8 Stück pro Sorte Mindestbestellmenge) Apfel-, Aprikosen- oder Zwetschgenwähe	8.00

Dessert-Bufferet

Crèmeschnitte am Meter, Zuger Kirschtorte, Zitronenquarkcrème,
Schokoladen-Mousse, frischer Fruchtsalat, Panna Cotta mit saisonalen Früchten,
Schweizer Käseauswahl garniert mit Trauben,
Birnen und knackigen Baumnüssen, Birnenbrot und Butter

Dessertbuffet ohne Käse	24.00
Dessertbuffet mit Käse	34.00

Torten von der Bäckerei Hotz

pro Stück

Schwarzwälder-, Sacher-, Rüepli-, Apfel-, Schweden- und Fruchttorten

ohne Alkohol	8.50
mit Alkohol	9.00
mit Schriftzug	10.30

Zum Kaffee

pro Portion

Friandises von der Bäckerei Hotz (50 g) ca. 6 Stück

8.50

Mini-Pâtisserie (4 Sorten gemischt)

14.50

Luxemburgerli vom Sprüngli (4 Stück)

pro Portion 11.00



Unsere Zusatzangebote

Blumendekoration

Gerne bestellen wir Ihnen Blumen – Arrangements
gemäss Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen

Teelichter LED

Auf Wunsch können wir LED-Teelichter
auf den Tischen verteilen
pro Stück CHF 4.–

Tischtücher

In allen Menüpreisen sind Stofftischtücher
(hellgrau/ecru je nach Stockwerk) mit einer passenden
Vliesserviette inbegriffen (exkl. «Eifach und Guet».
Für Ihren besonderen Anlass decken wir auch gerne
mit weissen Stofftischtüchern und -Servietten ein.
pro Person CHF 5.–

Menükarten

Wir erstellen Ihnen gerne
eine personalisierte Menükarten (pro Stück CHF 4.–)

Zapfengeld

Wir halten eine breite Auswahl an Weinen und
Champagner für Sie bereit. Entschliessen Sie sich
dennoch, Ihren eigenen Wein/Champagner mitzubrin-
gen, verrechnen wir Ihnen folgendes Zapfengeld

pro 75 cl Flasche Wein
CHF 34.–

pro 75 cl Flasche Champagner
CHF 37.–

Unsere Zusatzangebote

Rauchen

Auf der gesamten Zürichsee-Flotte besteht im Innenbereich Rauchverbot. Nach Absprache ist es bei grösseren Schiffen im Aussenbereich möglich, eine separate Raucherlounge einzurichten.

Leerfahrten und/ oder Wartezeiten

pro Stunde und Mitarbeiter/in CHF 65.-

Spezialwünsche

Haben Sie eine ausserordentliche Idee?
Kontaktieren Sie uns, wir sind überzeugt,
dass wir Ihnen alle Wünsche erfüllen können!

KONTAKT

Zürichsee Gastro
Mythenquai 323
Postfach
8038 Zürich
044 487 13 13
info@zuerichsee-gastro.ch
www.zuerichsee-gastro.ch



Wir bekennen uns zu einer nachhaltigen Unternehmensführung und entwickeln unseren Betrieb laufend in Richtung Nachhaltigkeit weiter.
We are committed to the sustainable management of our business, and strive continuously to achieve sustainability.