

# Apéro und Menuvorschlage

fur Gruppen



Zurichsee  
Gastronomie

**2024**

# Herzlich willkommen bei der Zürichsee Gastro

**In entspannter Atmosphäre auf dem Zürichsee verwöhnen wir Sie mit wechselndem Angebot aus regionaler, bodenständiger oder leichter, mediterraner Küche.**

**Wir wünschen Ihnen «en Guete» und viel Vergnügen auf dem Zürichsee!**

An Bord möchten wir Ihnen einen reibungslosen Service bieten. Bestellen Sie deshalb Ihr Essen bei uns vor und beachten Sie folgende Punkte:

## Tischreservationen

FÜR GRUPPEN UNTER 10 PERSONEN

Ihre Reservation nehmen wir gerne entgegen:  
info@zuerichsee-gastro.ch oder +41 (0)44 487 13 13

FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN

Bitte bestellen Sie für Ihre Gesellschaft ein einheitliches Menu bis spätestens 14 Tage vor der Fahrt. Lassen Sie sich von den nachfolgenden Vorschlägen inspirieren.

## Allergien oder Unverträglichkeiten?

Dann lassen Sie es uns wissen, damit wir Sie bestmöglich beraten können.

## Änderungen bezüglich Teilnehmerzahl

Die Bestimmungen entnehmen Sie den allgemeinen Geschäftsbedingungen in der Offerte oder Bestätigung.

## Kinder bis 12 Jahre

Für unsere kleinen Gäste offerieren wir Kinderportionen mit CHF 5.- Ermässigung.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

**Fleisch-, Geflügel- und Fischerkunft:** 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 Zusatzangebote

## Blumendekoration

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen die zu Ihrem Anlass passende Blumendekoration.

## Tischtücher

Weisse Stofftischtücher und Servietten  
pro Person CHF 5.-

## Menukarten

Auf Wunsch erstellen wir gerne  
persönliche Menukarten.

Mindestbestellmenge 10 Stück  
pro Stück CHF 4.-

## Zapfengeld

Bringen Sie Ihren eigenen Wein/Champagner mit,  
verrechnen wir:

pro 50 cl Flasche Wein  
CHF 24.-

pro 75 cl Flasche Wein  
CHF 34.-

pro 75 cl Flasche Champagner/Prosecco  
CHF 37.-

# Apéro-Häppli chalt

## Flûte Parisette (nur 1 Füllung möglich)

|  |          |       |
|--|----------|-------|
| Parisette weiss, Mehrkorn oder Rustico<br>wahlweise mit Thon, grilliertem Gemüse<br>und Rucola oder Schweizer Art mit Käse,<br>Trauben und frischen Feigen | je 50 cm | 41.00 |
| Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef oder Lachs  | je 50 cm | 43.00 |
| Fleischkäse, Salami, Ei oder Schinken  | je 50 cm | 39.00 |

## Steinofenbrötli

(Mindeststückzahl pro Artikel beträgt 15 Stück)

|  |           |      |
|--|-----------|------|
| Assortierte Partybrötchen mit Laugen-,<br>Ciabatta-, Mehrkorn- oder dunkle Weizenbrötli<br>wahlweise mit Bündnerfleisch, Rohschinken,<br>Roastbeef, grilliertem Gemüse, Brie,<br>Thon und Rauchlachs | pro Stück | 6.80 |
|--|-----------|------|

## Laugenkranz

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

|                        |           |       |
|------------------------|-----------|-------|
| mit Brie               | pro Kranz | 34.00 |
| mit Bündnerfleisch     |           | 39.00 |
| mit Rohschinken        |           | 36.00 |
| mit Salami             |           | 34.00 |
| mit Lachs              |           | 42.00 |
| mit grilliertem Gemüse |           | 36.00 |

## Pain Surprise

(für 8–10 Personen, ca. 30 Stück)

|  |          |        |
|--|----------|--------|
| Erhältlich als Brioche oder Vollkorn-Party-Brot<br>gefüllt mit Schinken, Salami, Thon, Ei, Lachs | pro Pain | 102.00 |
| nur mit Lachs  |          | 112.00 |

## Pain Surprise vegetarisch

(für 8–10 Personen, ca. 30 Stück)

|   |          |       |
|---|----------|-------|
| Erhältlich als Brioche oder Vollkorn-Party-Brot<br>gefüllt mit Quark-Apfel, Philadelphia-Baumnuß,<br>Bergkräuterkäse-Peppadew, Ei, Meerrettich-Cantadou | pro Pain | 92.00 |
|---|----------|-------|

## Canapés ½ Stück

(Mindeststückzahl pro Sorte 12 Stück)

|   |           |      |
|---|-----------|------|
| Poulet-Curry, Salami, Thon, Ei, Spargel, Sellerie | pro Stück | 4.60 |
| Lachs, Rindstatar oder Roastbeef                  |           | 4.80 |

## Auf dem Tisch nach Wahl

(Mindestbestellmenge 15 Portionen)

|  |             |       |
|--|-------------|-------|
| Salzgebäck 50g (Chips/Salzstangen/Nüssli) (V)                            | pro Portion | 4.50  |
| Blätterteiggebäck aus der Hausbäckerei (50 g)                            |             | 10.50 |
| Parmesanstückli, Focaccia, Oliven und Teufelshörnli                      |             | 16.50 |
| Saisonale Gemüse-Dips mit drei verführerischen Saucen (V)                |             | 11.50 |
| Grüne und schwarze Oliven mit Artischockenherzen (mind. 5 Portionen) (V) |             | 9.00  |

# Apéro-Häppli chalt



|  |           |
|--|-----------|
| <b>Pumpernickelrondelli</b>                                      | pro Stück |
| mit Lachstatar   | 6.20      |
| mit Rindstatar   | 6.20      |
| mit Züri Oberländer Frischkäse                                   | 5.20      |
| mit Randen-Hummus (V)  | 5.20      |
| <b>Spiessli wählbar mit</b>                                      | pro Stück |
| Cherrytomaten mit Mozzarellaperlen an Basilikum-Pesto            | 3.80      |
| Saisonalen Früchten (V)  | 8.00      |
| Melonenperlen mit Rohschinken                                    | 9.40      |
| Schweizer Käse, Trauben und Feigenspalte                         | 8.80      |
| Zwei Golden Shrimps (Black Tiger Crevetten)                      | 8.20      |
| <b>Kräutercrêpes-Roulade wahlweise mit</b>                       | pro Stück |
| gehackter Baumnuss-Mascarpone-Rucola-Füllung                     | 5.10      |
| geräuchertem Lachs und einem Hauch von Meerrettich-Wasabi-Schaum | 6.60      |
| Cantadou, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln                 | 5.70      |

# Apéro-Häppli warm



|   |           |
|---|-----------|
| <b>Originelle Spiessli wählbar mit</b>                          | pro Stück |
| Falafel mit Hummus, Gurke und Olive (V)                         | 3.90      |
| Pouletsatay an Erdnussbittersauce                               | 4.00      |
| Vegetarische Pizza «Lolli Pop»                                  | 4.60      |
| Zwei Pflaumen im Speckmantel gebraten                           | 5.60      |
| <b>Auf dem Tableau</b>  | pro Stück |
| Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch                 | 4.00      |
| Party-Schinkengipfeli   | 4.40      |
| Party-Chüschüechli, Party-Quiche Lorraine, Party-Spinatchüechli | 4.00      |
| Party-Gemüsechüechli  | 4.00      |
| Samosa mit Gemüsefüllung und Dip                                | 4.30      |
| Mini-Hamburger  | 5.60      |
| Mini-Frühlingsrolle mit sweet and sour Sauce                    | 2.50      |

# Vorspiis und Suppä



|   |       |
|---|-------|
| <b>Nüsslisalat (saisonal)</b><br>mit Freiland Ei, gebratenen Speckstreifen und Brotcroûtons | 18.50 |
| <b>Buntgemischter Battsalat</b> (V)   | 10.80 |
| <b>Bunter Gartensalat</b><br>mit frischen Gemüsestreifen und Kernen                         | 14.00 |
| <b>Caesar Salat Bowl</b><br>mit Speck und Parmesan  | 16.00 |
| <b>Caesar Salat Bowl</b><br>mit Speck, Parmesan und Pouletstreifen                          | 24.00 |
| <b>Datterini Tomatensalat</b><br>mit Schweizer Bergmozzarella                               | 16.80 |
| <b>Schottischer Rauchlachs</b><br>garniert mit Meerrettichschaum, Toast und Butter          | 25.50 |
| <b>Rindstatar (mild/mittel/scharf)</b><br>mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter       | 25.50 |
| <b>Bouillon</b><br>mit Flädli oder Gemüsejulienne   | 11.00 |
| <b>Gazpacho</b>   | 11.00 |
| <b>Karotten-Ingwersüppchen</b>  | 11.00 |
| <b>Kürbiscrèmesuppe (saisonal)</b>  | 11.00 |
| <b>Gemüsecrèmesuppe</b>   | 11.00 |

# Hauptspiis mit Fleisch



|  |                |
|--|----------------|
| <b>Heissi Buurehamme</b><br>mit Senf, hausgemachter Kartoffelsalat   | 29.00          |
| <b>Bauernteller</b><br>mit Buurehamme, Salami, Aufschnitt, Fleischkäse, Speck und Züri Oberländer Käse, garniert mit Ei, Tomate, Essiggurke, Butter und Brot | 25.00          |
| <b>Schweins Cordon bleu</b><br>mit Pommes frites   | 37.00          |
| <b>Schweins-Piccata «Milanese»</b><br>auf Tomatenspaghetti   | 31.50          |
| <b>Schweinsschnitzel</b><br>an Champignonrahmsauce garniert mit Ananasscheibe und Rahm, serviert mit Butternudeln<br>mit Kalbfleisch                         | 29.00<br>37.50 |
| <b>Schweinsfiletmedaillons «Tessiner Art»</b><br>mit Speck und Salbei, an kräftigem Merlotjus, Linguine und buntem Marktgemüse                               | 43.00          |
| <b>Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»</b><br>serviert mit Butterrösti<br>mit Schweinefleisch  | 37.00<br>30.50 |
| <b>Kalbspaillard vom Grill</b><br>serviert mit Chilibutter und buntem Gartensalat  | 35.00          |
| <b>Kalt aufgeschnittener Kalbsschulterbraten</b><br>serviert mit Sauce Tartare, Pommes frites oder buntem Gartensalat  | 33.50          |
| <b>Rinds-Entrecôte vom Grill</b><br>an Pfeffersauce und hausgemachten Tagliatelle  | 44.00          |
| <b>Schweizer Pouletbrüstli im Rohschinkenmantel</b><br>an sämiger Rotweinsauce mit Steinpilzrisotto  | 30.50          |

# Hauptspiis mit Fleisch



|   |       |
|---|-------|
| <b>Heisser Ofenfleischkäse</b><br>mit Senf, hausgemachter Kartoffelsalat  | 26.50 |
| <b>Schweinhalsbraten «Tessiner Art»</b><br>mit gebratenen Speckstreifen, Polenta und Bohnen   | 32.00 |
| <b>Hausgemachter Hackbraten</b><br>mit Rotweinjus, Kartoffelstock und Marktgemüse   | 28.50 |
| <b>Glasierter Kalbsschulterbraten</b><br>mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Gemüsebouquet  | 41.00 |
| <b>Hausgemachtes Osso Bucco</b><br>serviert mit Kartoffelstock  | 34.50 |
| <b>Zürcher Kalbscarré am Stück<br/>im Ofen gebraten</b><br>an Merlotjus, Safranlinguine in Butter geschwenkt,<br>dazu buntes Marktgemüse              | 61.00 |
| <b>Zartes Kalbsfilet aus der Region<br/>am Stück gebraten</b><br>an Mascarpone-Morchelrahmsauce, hausgemachte Quark-Spätzli<br>und buntes Marktgemüse | 69.00 |
| <b>Brasato al Barolo (Gespickter Rindsschmorbraten)</b><br>Kartoffelstock mit sonnengetrockneten Tomaten  | 40.00 |
| <b>Roastbeef mit Sauce Béarnaise</b><br>Bratkartoffeln mit Kräutern und Saisongemüse  | 46.00 |
| <b>Rindsfiletgulasch «Stroganoff»</b><br>mit hausgemachten Spätzli  | 48.00 |
| <b>Lammhaxe im Barolo geschmort</b><br>mit Gemüsebrunoise, Kartoffelstock und Gemüse  | 45.50 |



# Für d'Vegetarier

ab 10  
Personen

|  |       |
|--|-------|
| <b>Linguine</b><br>mit getrockneten Cherrytomaten, Rucola und lauwarmen Teufelshörnchen          | 27.50 |
| <b>Saisonaler Risotto</b>  | 28.00 |
| <b>Blätterteigpastetli</b><br>gefüllt mit Gemüse-Pilzragout<br>serviert mit Butterreis           | 26.50 |
| <b>Äplermagronen</b><br>mit Apfelmus, Kartoffeln und Zwiebeln                                    | 24.50 |
| <b>Mediterrane Süsskartoffelgnocchi</b><br>mit Champignons, Zucchini, Cherrytomaten und Parmesan | 30.00 |

auch für  
Einzelpersonen

|   |       |
|---|-------|
| <b>Linsencurry</b><br>serviert im Reising, mit Früchtespiessli garniert | 30.50 |
| <b>Gemüsetempura</b><br>mit Gartensalat und Melonenschnitz              | 29.00 |

# Für d'Veganer (V)



|   |       |
|---|-------|
| <b>Veganes Schnitzel</b><br>serviert mit Pommes frites und Gemüse   | 28.00 |
| <b>Rotes Thai Curry</b><br>mit Bambussprossen, Austernpilzen, Kokosmilch,<br>Aubergine, Peperoni, Zitronengras, Longbeans,<br>Kichererbsen und Süsskartoffeln | 30.50 |
| <b>Sojageschnetztes «Gyros»</b><br>(Soja, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Gewürze)<br>serviert mit Reis   | 25.50 |
| <b>Quinoa-Randen Burger</b><br>im Sesam Bun mit Tomate, Zwiebeln, Gurke und Burgersauce<br>serviert mit einem Salatbouquet                                    | 27.50 |
| <b>Hausgemachte Ravioli</b><br>mit Tomaten-Pinienkernenfüllung<br>geschwenkt in veganer Kräuterpesto,<br>serviert mit Rucola                                  | 28.00 |

# Usem Wasser



|  |       |
|--|-------|
| <b>Eglifilets im Bierteig gebacken</b><br>mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln   | 35.80 |
| <b>Lachsforelle aus Bremgarten sous vide</b><br>auf grünem Linsen-Gemüseragout<br>serviert an einer leichten Safransauce | 36.50 |
| <b>Gebratenes MSC Zanderfilet «Saltimbocca»</b><br>mit Landrauchschinken und Salbei<br>auf Gemüsestroh, Safranrisotto    | 38.00 |
| <b>Grilliertes MSC Lachssteak</b><br>mit Zitronenbutter, Trockenreis und Blattspinat                                     | 39.00 |

# Menu-Ideen

ab 10  
Personen

## MENU 1

**Schweinsfiletmedaillons**  
an Steinpilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse

\*\*\*

**Coupe Baileys**  
mit Vanilleglace, Baileys, Kaffeetopping und Rahm

---

52.00

## MENU 2

**Kalbs-Wienerschnitzel**  
mit Originalgarnitur (halbe Zitrone, Sardellenfilet und Kapern)  
Petersilienkartoffeln und Gemüsebouquet

\*\*\*

**Caramelköpfli**  
mit Rahm

---

45.00

## MENU 3

**Datterini Tomatensalat**  
mit Schweizer Bergmozzarella

\*\*\*

**Kalbsfiletmedaillons**  
**an Morchelrahmsauce**  
Papardelle, glasierte Rüeblen und Broccoli mit Mandeln

---

79.00

# Menu-Ideen

ab 10  
Personen

## MENU 4

### **Lachssteak gebraten auf Gemüsebett**

an feiner Orangen-Hollandaisesauce, Trockenreis mit Mandelstiften

\*\*\*

### **Handgemachte Vacherin-Eistorte**

mit Himbeer- und Vanilleglace  
Konditorei Hotz, Zürich

---

45.00

## MENU 5

### **Schottischer Rauchlachs**

begleitet von Shrimps-Salat und Kresse,  
serviert mit Meerrettichschaumrosette, Toast und Butter

\*\*\*

### **Schweinsfilet-Spiessli im Speck-Salbeimantel**

an raffinierter Dijon-Senfauce, Teigwaren und Gemüse

\*\*\*

### **Zitronensorbet**

mit Limoncello

---

69.00

# Menu-Ideen



## MENU 6

**Broccolicrèmesuppe**

\*\*\*

**Buntgemischter Blattsalat**

\*\*\*

**Schmetterlings-Riesencrevetten  
«aglio e olio»**

Trockenreis oder saisonaler Gartensalat

\*\*\*

**Apfelsorbet**  
mit Berliner Luft

---

66.00

## MENU 7

**Bouillon mit Gemüsejulienne**

\*\*\*

**Schottischer Rauchlachs  
mit Meerrettichschaum**

Toast und Butter

\*\*\*

**Kalbssteak  
an Morchelrahmsauce**

breite Nudeln und Gemüse

\*\*\*

**Crème brûlée**  
im Weckglas

---

88.00

# Menu-Ideen



## MENU 8

**Bunter Gartensalat**  
mit frischen Gemüsestreifen und Kernen

\*\*\*

**Rindsfiletgulasch «Stroganoff»**  
mit hausgemachten Spätzli

---

58.00

## MENU 9

**Buntgemischter Blattsalat**

\*\*\*

**Spaghetti-Plausch**  
mit verschiedenen Saucen:

Tomaten-Basilikum (V)

Bolognese

Carbonara

Basilikum-Pesto

---

35.00

## MENU 10

**Morchelterriner**  
mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat

\*\*\*

**Lammhaxe im Barolo geschmort**  
mit Gemüsebrunoise, serviert mit Bäckerinnen-Kartoffeln,  
Bohnenbündeli und Tomate provençale

\*\*\*

**Original Zuger Kirschtorte** (mit Alkohol)  
Konditorei Treichler, Zug

---

65.00

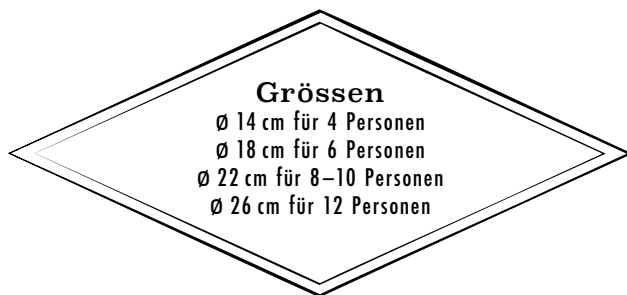
# En süesse Absacker

es kann nur ein Dessert pro Gruppe bestellt werden

|   |       |
|---|-------|
| <b>Coupe Baileys</b><br>mit Vanilleglace, Baileys, Kaffeetopping und Rahm   | 14.50 |
| <b>Bananensplit</b><br>Banane, Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm  | 13.00 |
| <b>Coupe Dänemark</b><br>Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm   | 13.00 |
| <b>Apfelsorbet</b><br>mit Berliner Luft   | 13.00 |
| <b>Zitronensorbet</b><br>mit Limoncello   | 13.00 |
| <b>Caramelköppli</b><br>mit Rahm  | 8.80  |
| <b>Panna cotta</b><br>mit Waldbeeren  | 11.50 |
| <b>Schokoladen-Mousse</b>   | 12.50 |
| <b>Passionsfrucht-Tiramisù</b>  | 12.50 |
| <b>Original Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)</b><br>Konditorei Treichler, Zug  | 9.00  |
| <b>Crème brûlée</b><br>im Weckglas  | 11.00 |
| <b>Handgemachte Vacherin-Eistorte</b><br>mit Himbeer- und Vanilleglace, Konditorei Hotz, Zürich   | 9.00  |
| <b>Mini-Patisserie gemischt (4 Stück pro Person)</b>  | 15.00 |
| <b>Aprikosen-Haselnusskuchen</b> (V)  | 9.00  |
| <b>Hausgemachte Nussgipfel</b>  | 4.80  |
| <b>Hausgemachte Mandelgipfel</b>  | 5.10  |
| <b>Käseteller</b><br>Verschiedene Weich- und Hartkäse, garniert mit Trauben,<br>Dörraprikosen, knackigen Baumüssen, Hausbrot und Butter | 17.50 |



# Tortä us de Husbäckerei



---

## Preise pro Stück

ohne Alkohol 8.80  
mit Alkohol 9.50  
mit Schriftzug 11.30

---

### Schwarzwälder Kirschen

stückweise & ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/22/26 cm

ohne Alkohol und ohne Kirschen

nur ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/22/26 cm

### Schwarzwälder Eistorte

nur ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/22/26 cm

### Handgemachte Vacherin Eistorten

mit Vanille, Schoggi, Mocca, Himbeer (erhältlich mit max. 2 Aromen pro Torte)

nur ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/26 cm

### Kirschtorte

stückweise & ganz erhältlich/Grösse: Ø 14/18/26 cm

### Rahm-Truffes ohne Alkohol

stückweise & ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/22/26 cm

### Sacher

stückweise & ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/26 cm

### Rüepli

nur ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/26 cm

# Tortä us de Husbäckerei

## **Schwedentorte**

erhältlich mit Vanille-, Schoggi-, Erdbeer- (nur saisonal erhältlich), Champagner-Aroma  
stückweise & ganz erhältlich/Grösse: Ø 14/18/22/26 cm

## **Himbeertorte**

mit Biskuit, Vanillecrème und Himbeeren  
stückweise & ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/22/26 cm

## **Himbeer-Rahm-Torte**

stückweise & ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/26 cm

## **Erdbeertorte**

mit Biskuit, Vanillecrème  
stückweise & ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/22/26 cm

## **Diverse Kindertorten**

mit verschiedenen Motiven wie Clown, Elefant, Minion, Frosch, Katze, Pinguin  
andere Sujets auf Anfrage. (Ausschliesslich in der Grösse Ø 22 cm erhältlich  
auf Basis Vanille- oder Schoggi-Schwedentorte)

## **Hausgemachte Fruchtwähen**

(Mindestbestellmenge 8 Stück pro Sorte)

Apfel-, Aprikosen- oder Zwetschgenwähe mit Rahm

pro Stück

8.50



# KONTAKT

Haben Sie andere Wünsche oder Vorstellungen eines Menus? Kontaktieren Sie uns, wir versuchen alle Ihre Wünsche zu erfüllen.

**1. Januar bis 28. März 2024**  
**21. Oktober bis 31. Dezember 2024**

Montag–Freitag: 08.00 bis 12.00 Uhr  
und 13.00 bis 17.00 Uhr

**29. März bis 20. Oktober 2024**

Montag–Freitag: 08.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 17.00 Uhr  
Samstag: 08.00 bis 15.00 Uhr  
Sonntag: 08.00 bis 11.30 Uhr



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.