

*Apéro- und Menüvorschläge  
für Gruppen*



# 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:

## Tischreservierungen für Gruppen unter 10 Personen

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

## Tischreservierungen für Gruppen ab 10 Personen

Bitte bestellen Sie für Ihre Gesellschaft ein einheitliches Menü 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 5.00 Ermässigung.



## Unsere Zusatzangebote

### Blumendekoration

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen die zu Ihrem Anlass passende Blumendekoration. Verlangen Sie unsere Blumendokumentation.

### Tischtücher

Weisse Stofftischtücher und Servietten pro Person **5.00**

### Menükarten

Auf Wunsch erstellen wir gerne persönliche Menükarten.

Mindestbestellmenge 10 Stück Stück à **4.00**

### Zapfengeld

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

pro 50cl Flasche Wein **24.00**

pro 75cl Flasche Wein **34.00**

pro 75cl Flasche Champagner / Prosecco **37.00**



## Apéro-Häppli chalt

### Flûte Parisette (nur 1 Füllung möglich)

Parisette weiss, Mehrkorn oder Rustico wahlweise mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Thon, Lachs, grilliertem Gemüse und Rucola oder Schweizer Art mit Käse, Trauben und frischen Feigen	je 50cm	<b>39.00</b>
mit Fleischkäse, Salami, Ei oder Schinken	je 50cm	<b>36.00</b>

### Steinofenbrötli (Mindeststückzahl pro Artikel beträgt 15 Stück)

Assortierte Partybrötchen mit Laugen-, Oliven-, Ciabatta-, Mehrkorn- oder dunkle Weizenbrötli wahlweise mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, grilliertem Gemüse, Brie, Thon und Rauchlachs	Stück à	<b>5.80</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	-------------

### Laugenkranz (für 4-6 Personen, pro Kranz nur eine Füllung)

mit Brie	pro Kranz	<b>30.00</b>
mit Bündnerfleisch	pro Kranz	<b>35.00</b>
mit Rohschinken	pro Kranz	<b>32.00</b>
mit Salami	pro Kranz	<b>30.00</b>
mit Lachs	pro Kranz	<b>38.00</b>
mit grilliertem Gemüse	pro Kranz	<b>32.00</b>

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

### Pain Surprise (für 8-10 Personen, ca. 30 Stück)

Erhältlich als Brioche oder Vollkorn-Party-Brot gefüllt mit Schinken, Salami, Thon, Ei, Lachs	pro Pain	<b>85.00</b>
nur mit Lachs	pro Pain	<b>95.00</b>

### Pain Surprise Vegetarisch (für 8-10 Personen, ca. 30 Stück)

Erhältlich als Brioche oder Vollkorn-Party-Brot gefüllt mit Quark-Apfel, Philadelphia-Baumnuß, Bergkräuterkäse-Peppadew, Ei, Meerrettich-Cantadou	pro Pain	<b>76.00</b>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	--------------

### Canapés ½ Stück (Mindeststückzahl pro Sorte 12 Stück)

Poulet-Curry, Salami, Thon, Ei, Spargel, Sellerie	Stück à	<b>3.80</b>
Lachs, Rindstatar oder Roastbeef	Stück à	<b>4.00</b>

### Auf dem Tisch nach Wahl (Mindestbestellmenge 15 Portionen)

Salzgebäck (Chips/Salzstangen/Nüssli, 50g)	pro Portion	<b>3.80</b>
Blätterteiggebäck aus der Hausbäckerei (50g)	pro Portion	<b>8.50</b>
Parmesanstückli, Focaccia, Oliven und Teufelshörnli	pro Portion	<b>10.50</b>
Saisonale Gemüse-Dips mit drei verführerischen Saucen	pro Portion	<b>9.50</b>
Grüne und schwarze Oliven mit Artischockenherzen (mind. 5 Portionen)	pro Portion	<b>6.50</b>



(Folgende Artikel sind ab 15 Stück pro Sorte erhältlich)

### **Crostini wählbar mit**

Rindfleisch- oder Lachstatar	Stück à	<b>5.40</b>
Thon- oder Schinkenmousse	Stück à	<b>4.90</b>

### **Spiessli wählbar mit**

Cherrytomaten mit Mozzarellaperlen an Basilikum-Pesto	Stück à	<b>3.20</b>
saisonalen Früchten	Stück à	<b>6.50</b>
Melonenperlen mit Rohschinken	Stück à	<b>8.50</b>
Schweizer Käse, Trauben und Feigenspalte	Stück à	<b>7.50</b>
Roastbeef mit Sauce Remoulade	Stück à	<b>8.50</b>
Rauchlachs mit Zitronenspalte und Apfelkapern	Stück à	<b>8.50</b>

### **Kräutercrêpes-Roulade wahlweise mit**

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



## **Apéro-Häppli warm**

(Folgende Artikel sind ab 15 Stück pro Sorte erhältlich)

### **Originelle Spiessli**

Meatballs an Senf-Dillsauce	Stück à	<b>5.50</b>
Pouletsatay an Erdnussbittersauce	Stück à	<b>3.80</b>
Pizza «Lolli Pop»	Stück à	<b>4.50</b>
Zwei Pflaumen im Speckmantel gebraten	Stück à	<b>6.00</b>
Huli Huli (Pouletfilet mit Ananas und Limetten)	Stück à	<b>12.50</b>
Rindshuft mit Peperoni und Zwiebeln	Stück à	<b>15.50</b>
Bio-Riesencrevetten mit Zucchini	Stück à	<b>13.50</b>
Halloumi-Käse mit Kräuter und Currymarinade	Stück à	<b>8.50</b>
Kalbs-Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei	Stück à	<b>16.50</b>

### **Auf dem Tableau**

Party-Schinkengipfeli	Stück à	<b>4.20</b>
Party-Chäschüechli, Quiche Lorraine, Spinatchüechli	Stück à	<b>3.80</b>
Party-Gemüsechüechli	Stück à	<b>3.80</b>
Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	Stück à	<b>3.80</b>
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce (6 Stück)	pro Portion	<b>14.50</b>
Pouletflügeli mit BBQ-Sauce (8 Stück)	pro Portion	<b>16.60</b>

## Vorspiis und Suppä

(Foldende Suppen und Vorspeisen sind ab 10 Personen erhältlich)

**Nüsslisalat** mit gehacktem Ei, gebratenen Speckstreifen und Brotcroûtons (saisonal) **14.50**

**Blattsalat** **9.80**

**Saisonaler Gartensalat** **12.00**

**Caesar Salat Bowl** mit Speck und Parmesan **15.50**

**Caesar Salat Bowl** mit Speck, Parmesan und Pouletstreifen **23.00**

**Caesar Salat Bowl** mit Speck, Parmesan und Rauchlachsstreifen **27.50**

**Tomaten-Mozzarella-Salat** **13.50**

**Schottischer Rauchlachs** garniert mit Meerrettichschaum, Toast und Butter **23.00**

**Rindstatar** (mild/mittel/scharf) mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter **23.50**



Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



**Bouillon** mit Flädli oder Gemüsejulienne **10.50**

**Tomatencrèmesuppe** mit Rahmhaube und frischem Basilikum **11.50**

**Karotten-Ingwersüppchen** **10.50**

**Kürbiscrèmesuppe** **10.50**

**Gemüsecrèmesuppe** **10.50**

**Tagessuppe** auf Anfrage **6.00**



# Hauptpiis mit Fleisch



(Erhältlich ab 10 Personen)

<b>Heissi Buurehamme</b> mit Senf, hausgemachter Kartoffelsalat	<b>28.00</b>	(Erhältlich ab 20 Personen)	<b>Heisser Ofenfleischkäse</b> mit Senf, hausgemachter Kartoffelsalat	<b>24.50</b>
<b>Bauernteller</b> mit Schinken, Salami, Aufschnitt, Fleischkäse, Speck und Käse, garniert mit Ei, Tomate, Essiggurke, Butter und Brot	<b>24.00</b>		<b>Schweinschalsbraten «Tessiner Art»</b> mit gebratenen Speckstreifen, Polenta und Bohnen	<b>31.00</b>
<b>Schweins Cordon bleu</b> mit Pommes frites	<b>31.50</b>		<b>Hausgemachter Hackbraten</b> mit Rotweinjus, Kartoffelstock und Marktgemüse	<b>26.50</b>
<b>Schweins-Piccata «Milanese»</b> auf Tomatenspaghetti	<b>30.50</b>		<b>Glasierter Kalbsschulterbraten,</b> hausgemachter Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	<b>37.00</b>
<b>Schweinschnitzel</b> an Champignonrahmsauce garniert mit Ananasscheibe und Rahm, serviert mit Butternudeln	<b>28.00</b>		<b>Osso Bucco «Cremolata»</b> (Kalbshaxe mit Gemüsebrunoise) mit Steinpilz-Risotto	<b>33.00</b>
mit Kalbfleisch	<b>35.50</b>		<b>Kalbscarré</b> am Stück im Ofen gebraten an Merlotjus, Safranlinguine in Butter geschwenkt, dazu buntes Marktgemüse	<b>54.00</b>
<b>Schweinsfiletmédallions «Tessiner Art»</b> mit Speck und Salbei, an kräftigem Merlotjus, Linguine und buntes Marktgemüse	<b>39.00</b>		<b>Kalbskronenbraten</b> am Stück im Ofen gebraten an Barolo-Marsalajus mit frischen Gartenkräutern, Pommes Williams und buntem Marktgemüse	<b>61.00</b>
<b>Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»</b> serviert mit Butterrösti	<b>34.00</b>		<b>Kalbsfilet</b> am Stück gebraten an Mascarpone-Morchelrahmsauce, hausgemachte Quark-Spätzli und buntes Marktgemüse	<b>62.00</b>
mit Schweinefleisch	<b>29.50</b>		<b>Gespickter Rindsschmorbraten</b> mit Steinpilzen an feinem Barolojus, Kartoffelstock und Saisongemüse	<b>36.00</b>
<b>Grosis Hacktätschli</b> an Champignonrahmsauce serviert mit Spinatnudeln	<b>25.50</b>		<b>Brasato al Barolo</b> (Gespickter Rindsschmorbraten) Kartoffelstock mit sonnengetrockneten Tomaten und glasierten Artischockenherzen	<b>39.00</b>
<b>«Ghackets und Hörnli»</b> serviert mit Apfelmus	<b>19.50</b>		<b>Nasi Goreng</b> Indonesisches Reisgericht mit Gemüse, Sprossen und Pouletstreifen	<b>30.50</b>
<b>Rinds-Entrecôte</b> vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Saisongemüse	<b>41.50</b>		<b>Lammhaxe</b> im Barolo geschmort mit Gemüsebrunoise, Kartoffelstock und Gemüse	<b>44.50</b>
<b>Pouletbrüstli im Rohschinkenmantel</b> an sämiger Rotweinsauce, Steinpilzrisotto	<b>29.50</b>			
<b>Lammcarré</b> am Stück gebraten mit Alpenkräuterkruste an frischem Rosmarinjus, Pommes Lyonnaise, Speckbohnen-Wickel und Kirschtomaten	<b>46.00</b>			



## Usem Wasser

(Erhältlich ab 10 Personen)

**Eglifilets im Bierteig** gebacken  
mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln **33.00**

**Zanderfilets** gebraten an Dillrahmsauce,  
Trockenreis und Blattspinat **34.50**

**Gebrautes Zanderfilet «Saltimbocca»**  
mit Landrauchschinken und Salbei  
auf Gemüsestroh, Safranrisotto **37.00**

**Grilliertes Lachssteak** mit Zitronenbutter,  
Trockenreis und Blattspinat **36.00**



Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## Mehrgang-Menü

(Erhältlich ab 10 Personen)

**Schweinsfiletmédailles** an Steinpilzrahmsauce  
Nudeln und Gemüse  
\*\*\*

**Heissi Liebi** Lauwarme Himbeeren  
mit Vanilleglace und Rahm **52.00**

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

**Caramelköppli** mit Rahm **43.50**

**Tomaten-Mozzarella-Salat**  
\*\*\*

**Kalbsfiletmédailles** an Morchelrahmsauce  
Papardellen, glasierte Rüepli  
und Broccoli mit Mandeln **72.00**

**Lachssteak** gebraten auf Gemüsebett  
an feiner Orangen-Hollandaisesauce  
Trockenreis mit Mandelstiften  
\*\*\*

**Sachertorte** **41.50**



(Erhältlich ab 10 Personen)

**Schottischer Rauchlachs** begleitet von Shrimps-Salat und Kresse, serviert mit Meerrettichschaumrosette, Toastbrot und Butter

\*\*\*

**Schweinsfilet-Spiessli** im Speck-Salbeimantel an raffinierter Dijon-Senfsauce, Teigwaren und Gemüse

\*\*\*

**Zitronensorbet** mit Vodka

64.00

**Broccolicrèmesuppe**

\*\*\*

**Blattsalat**

\*\*\*

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

Trockenreis oder saisonaler Gartensalat

\*\*\*

**Mangosorbet** mit Cointreau (Orangenlikör)

61.00

**Bouillon** mit Gemüsejulienne

\*\*\*

**Schottischer Rauchlachs** mit Meerrettichschaum

Toast und Butter

\*\*\*

**Kalbssteak** an Morchelrahmsauce

Breite Nudeln und Gemüse

\*\*\*

**Coupe Zürisee** Vanilleglace, halber Pfirsich, Erdbeertopping und Rahm

83.00



(Erhältlich ab 20 Personen)

**Blattsalat**

\*\*\*

**Rindsfiletgulasch «Stroganoff»**

Hausgemachte Spätzli

49.00

**Blattsalat**

\*\*\*

**Spaghetti-Plausch** mit verschiedenen Saucen:

mediterrane Tomatensauce

Bolognese

Carbonara

Basilikum-Pesto

32.00

**Morchelterriner** mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat

\*\*\*

**Lammhaxe** im Barolo geschmort mit Gemüsebrunoise,

serviert mit Bäckerinnen-Kartoffeln,

Bohnenbündeli und Tomate provençale

\*\*\*

**Originale Zuger Kirschtorte** (mit Alkohol)

Konditorei Treichler, Zug

62.00



## Für d'Vegetarier

(Erhältlich ab 10 Personen)

**Linguine** mit getrockneten Cherrytomaten, Ruccola und lauwarmen Teufelshörnchen

**Steinpilz-Risotto** mit Sauerampfer und geschmorten Cherrytomaten

**Blätterteigpastetli** gefüllt mit Gemüse-Pilzragout serviert mit Butterreis

**Äplermagronen** mit Apfelmus, Kartoffeln und Zwiebeln

(Erhältlich für Einzelpersonen)

**Linsencurry** serviert im Reisring, mit Früchtespiessli garniert

**Rustico Tortelli** gefüllt mit Tomate und Mozzarella, geschwenkt in Basilikum-Pesto

(Erhältlich für Einzelpersonen, Beilagen frei wählbar ab unserer Speisekarte)

**Gemüse-Cevapcici** an Paprikaschaum (Auberginen, Peperoni, Zwiebeln, Peperoncini, Soja, Gewürze)

**Sojageschnetztes «Gyros»** (Soja, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Gewürze)

**Vegi-Schnitzel** (Soja, Weizen, Kräuter, Gewürze)

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## Für d'Veganer

(Erhältlich für Einzelpersonen)

**Sojageschnetztes** an roter Peperonisaucе serviert mit Reis und Broccoli **26.50**

**Soja-Auberginenburger** auf Zucchetti-Tomatenragout dazu feine Bratkartoffeln **28.50**

**Nasi Goreng** Indonesisches Reisgericht mit Gemüse und Sprossen **24.00**

**Beyond meat Burger** im Black Bun mit Tomate, Gurke und Burgersauce serviert mit einem Salatbouquet **25.50**

**29.50**

**26.00**

**24.00**

**24.00**

**24.00**





## En süesse Absacker

(es kann nur ein Dessert pro Gruppe bestellt werden)

**Heissi Liebi** Lauwarme Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm **13.50**

**Schoggi-Bombe** Schokoladenglace mit Schokoladensauce und Rahm **12.50**

**Coupe Zürisee** Vanilleglace, halber Pfirsich, Erdbeertopping und Rahm **12.50**

**Coupe Dänemark** Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm **12.50**

**Mangosorbet** mit Cointreau (Orangenlikör) **12.50**



**Caramelköppli** mit Rahm **8.80**

**Panna cotta** mit Waldbeeren **11.50**

**Gebrannte Crème** nach Grossmutter Art **10.50**

**Schokoladen-Mousse** **13.50**

**Tiramisù** mit Beeren **11.00**



**Originale Zuger Kirschtorte** (mit Alkohol) Konditorei Treichler, Zug **8.80**

**Sachertorte** **8.50**

**Vacherin-Eistorte** mit Himbeer- und Vanilleglace, Konditorei Hotz, Zürich **8.80**

**Mini-Patisserie** gemischt (4 Stück pro Person) **14.50**

**Apfeltartelette** mit Vanilleglace **12.50**

**Hausgemachte Nussgipfel** **4.50**

**Hausgemachte Mandelgipfel** **4.80**

**Käseteller** Verschiedene Weich- und Hartkäse, garniert mit Trauben, Dörraprikosen, knackigen Baumüssen, Hausbrot und Butter **16.50**

# Tortä us de Husbäckerei

**Schwarzwälder Kirschen** mit Alkohol und Kirschen  
(stückweise/ganz erhältlich mit 22/26cm Ø Durchmesser)  
ohne Alkohol und Kirschen (ganz mit 18/22/26cm Ø Durchmesser)

**Schwarzwälder Eistorte**  
(ganz erhältlich 18/22/26cm Ø Durchmesser)

**Vacherin Eistorten** mit Vanille, Schoggi, Mocca, Himbeer  
(erhältlich mit max. 2 Aromen pro Torte,  
ganz erhältlich 18/26cm Ø Durchmesser)

**Kirschtorte**  
(stückweise/ganz erhältlich 14/18/26cm Ø Durchmesser)

**Rahm-Truffes** ohne Alkohol  
(stückweise/ganz erhältlich 18/22/26cm Ø Durchmesser)

**Sacher**  
(stückweise/ganz erhältlich 18/26cm Ø Durchmesser)

**Rüebli**  
(ganz erhältlich 18/26cm Ø Durchmesser)

**Apfeltorte gedeckt**  
(stückweise/ganz erhältlich 18/26cm Ø Durchmesser)

**Schwedentorte** erhältlich mit Vanille-, Choco-,  
Erdbeer- (nur saisonal erhältlich), Champagner-Aroma  
(stückweise/ganz erhältlich 14/18/22/26cm Ø Durchmesser)

**Himbeertorte** mit Biskuit, Vanillecrème und Himbeeren  
(stückweise/ganz erhältlich 18/22/26cm Ø Durchmesser)

**Himbeer-Rahm-Torte**  
(stückweise/ganz erhältlich 18/26cm Ø Durchmesser)

**Erdbeertorte** mit Biskuit, Vanillecrème  
(stückweise/ganz erhältlich 18/22/26cm Ø Durchmesser)



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

## Grössen

14cm Ø Durchmesser für 4 Personen  
18cm Ø Durchmesser für 6 Personen  
22cm Ø Durchmesser für 8-10 Personen  
26cm Ø Durchmesser für 12 Personen

## Preise

ohne Alkohol	Stück à	<b>8.50</b>
mit Alkohol	Stück à	<b>8.80</b>
mit Schriftzug	Stück à	<b>10.30</b>

## Hausgemachte Fruchtwähen

(Mindestbestellmenge 8 Stück pro Sorte)  
Apfel-, Aprikosen- oder Zwetschgenwähe  
mit Rahm

	Stück à	<b>8.00</b>
--	---------	-------------

**Spezialtorten** wie individuelle Geburtstags- oder Hochzeitstorten auf  
Anfrage. Verlangen Sie unsere detaillierte Tortendokumentation.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## Fleisch-/Geflügel- & Fischherkunft

Rindfleisch: Schweiz/Australien \*

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Lammfleisch: Neuseeland

Wurstwaren: Schweiz

Geflügel: Schweiz / Polen \*

Fisch/Krustentiere: Deutschland / Polen

\* Kann mit Antibiotika, Hormonen oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



## Kontakt

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

### **1. März bis 1. April 2021**

Montag - Freitag: 09:00 bis 12:00 Uhr und 13:00 bis 15:00 Uhr

### **2. April bis 24. Oktober 2021**

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

### **25. Oktober 2021 bis 2. April 2022**

Montag - Freitag: 08:00 bis 12:00 Uhr und 13:00 bis 17:00 Uhr

## **Wir freuen uns auf Sie!**

Ihre Zürichsee Gastro

Roland Thalmann & Team