

# Apéro und Menuvorschlage

fur Gruppen



Zurichsee  
Gastronomie

**2022**

# 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 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.- Ermässigung.

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 Zusatzangebote

## Blumendekoration

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

## Tischtücher

Weisse Stofftischtücher und Servietten  
pro Person CHF 5.-

## Menükarten

Auf Wunsch erstellen wir gerne  
persönliche Menükarten.

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 wahlweise mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Thon, Lachs, grilliertem Gemüse und Rucola oder Schweizer Art mit Käse, Trauben und frischen Feigen	je 50 cm	39.00
mit Fleischkäse, Salami, Ei oder Schinken	je 50 cm	36.00

## 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	pro Stück	5.80
---	-----------	------

## Laugenkranz

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

mit Brie	pro Kranz	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)

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

## 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	76.00
--	----------	-------

## Canapés ½ Stück

(Mindeststückzahl pro Sorte 12 Stück)

Poulet-Curry, Salami, Thon, Ei, Spargel, Sellerie	pro Stück	3.80
Lachs, Rindstatar oder Roastbeef		4.00

## Auf dem Tisch nach Wahl

(Mindestbestellmenge 15 Portionen)

Salzgebäck (Chips/Salzstangen/Nüssli, 50 g) ☺	pro Portion	3.80
Blätterteiggebäck aus der Hausbäckerei (50 g)		8.50
Parmesanstückli, Focaccia, Oliven und Teufelshörnli		12.50
Saisonale Gemüse-Dips mit drei verführerischen Saucen ☺		9.50
Grüne und schwarze Oliven mit Artischockenherzen (mind. 5 Portionen) ☺		7.50

# Apéro-Häppli chalt



<b>Pumpernickelrondelli</b>	pro Stück
mit Lachstatar	5.40
mit Rindstatar	5.40
mit Züri Oberländer Frischkäse	4.90
mit Randen-Hummus (V)	4.90
<b>Spiessli wählbar mit</b>	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
<b>Kräutercrêpes-Roulade wahlweise mit</b>	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

# Apéro-Häppli warm



<b>Originelle Spiessli wählbar mit</b>	pro Stück
Meatballs an Senf-Dillsauce	5.50
Pouletsatay an Erdnussbuttersauce	3.90
Vegetarische Pizza «Lolli Pop»	4.50
Zwei Pflaumen im Speckmantel gebraten	5.50
Halloumi-Käse mit Kräuter und Currymarinade	8.50
<b>Auf dem Tableau</b>	pro Stück
Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	3.80
Bruschetta mit Spinat und Rohschinken	4.00
Party-Schinkengipfeli	4.20
Party-Chüschüechli, Party-Quiche Lorraine, Party-Spinatchüechli	3.80
Party-Gemüsechüechli	3.80
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce (6 Stück)	pro Portion 15.00
Pouletflügeli mit BBQ-Sauce (8 Stück)	17.50

# Vorspiis und Suppä



<b>Nüsslisalat</b> (saisonal) mit Freiland Ei, gebratenen Speckstreifen und Brotcroûtons	13.80
<b>Buntgemischter Battsalat</b> (V)	10.50
<b>Saisonaler Gartensalat</b>	12.50
<b>Caesar Salat Bowl</b> mit Speck und Sbrinz	16.00
<b>Caesar Salat Bowl</b> mit Speck, Sbrinz und Pouletstreifen	24.00
<b>Dreifarbiger Tomatensalat</b> mit Büffelmozzarella	15.50
<b>Schottischer Rauchlachs</b> garniert mit Meerrettichschaum, Croissant Bun und Butter	24.50
<b>Rindstatar</b> (mild/mittel/scharf) mit Zwiebelringen, Kapern, Croissant Bun und Butter	24.50
<b>Bouillon</b> mit Flädli oder Gemüsejulienne	10.50
<b>Tomatencrèmesuppe</b> mit Rahmhaube und frischem Basilikum	11.50
<b>Karotten-Ingwersüppchen</b>	10.50
<b>Kürbiscrèmesuppe</b> (saisonal)	10.50
<b>Gemüsecrèmesuppe</b>	10.50

# Hauptspiis mit Fleisch



<b>Heissi Buurehamme</b> mit Senf, hausgemachter Kartoffelsalat	28.00
<b>Bauernteller</b> mit Buurehamme, Salami, Aufschnitt, Fleischkäse, Speck und Züri Oberländer Käse, garniert mit Ei, Tomate, Essiggurke, Butter und Brot	24.00
<b>Schweins Cordon bleu vom Kräuterschwein</b> mit Pommes frites	31.50
<b>Schweins-Piccata «Milanese»</b> auf Tomatenspaghetti	30.50
<b>Schweinsschnitzel</b> an Champignonrahmsauce garniert mit Ananasscheibe und Rahm, serviert mit Butternudeln mit Kalbfleisch	28.00 35.50
<b>Schweinsfiletmedaillons «Tessiner Art»</b> mit Speck und Salbei, an kräftigem Merlotjus, Linguine und buntem Marktgemüse	39.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»</b> serviert mit Butterrösti mit Schweinefleisch	35.00 29.50
<b>Hacktäschli vom Chuchi-Chef</b> an Champignonrahmsauce serviert mit hausgemachter Kräuter-Pasta	26.50
<b>Rinds-Entrecôte vom Grill</b> mit Kräuterbutter, Pommes frites und Saisongemüse	41.50
<b>Schweizer Pouletbrüstli im Rohschinkenmantel</b> an sämiger Rotweinsauce mit Steinpilzrisotto	29.50
<b>Lammcarré am Stück gebraten</b> mit Alpenkräuterkruste an frischem Rosmarinjus, Pommes Lyonnaise, Speckbohnen-Wickel und Kirschtomaten	46.00

# Hauptspiis mit Fleisch



<b>Heisser Ofenfleischkäse</b> mit Senf, hausgemachter Kartoffelsalat	24.50
<b>Schweinhalsbraten «Tessiner Art»</b> mit gebratenen Speckstreifen, Polenta und Bohnen	31.00
<b>Hausgemachter Hackbraten</b> mit Rotweinjus, Kartoffelstock und Marktgemüse	26.50
<b>Glasierter Kalbsschulterbraten</b> mit hausgemachter Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	37.00
<b>Hausgemachtes Osso Bucco</b> serviert mit Kartoffelstock	33.50
<b>Zürcher Kalbscarré am Stück im Ofen gebraten</b> an Merlotjus, Safranlinguine in Butter geschwenkt, dazu buntes Marktgemüse	54.00
<b>Kalbskronenbraten am Stück im Ofen gebraten</b> an Barolo-Marsalajus mit frischen Gartenkräutern, Pommes Williams und buntem Marktgemüse	61.00
<b>Zartes Kalbsfilet aus der Region am Stück gebraten</b> an Mascarpone-Morchelrahmsauce, hausgemachte Quark-Spätzli und buntes Marktgemüse	64.00
<b>Brasato al Barolo (Gespickter Rindsschmorbraten)</b> Kartoffelstock mit sonnengetrockneten Tomaten und glasierten Artischockenherzen	39.00
<b>Roastbeef mit Sauce Béarnaise</b> Bratkartoffeln mit Kräutern und Saisongemüse	45.00
<b>Lammhaxe im Barolo geschmort</b> mit Gemüsebrunoise, Kartoffelstock und Gemüse	44.50



# Für d'Vegetarier

ab 10  
Personen

**Linguine** 26.50  
mit getrockneten Cherrytomaten, Rucola und lauwarmen Teufelshörnchen

**Saisonaler Risotto** 26.00

**Blätterteigpastetli** 25.50  
gefüllt mit Gemüse-Pilzragout  
serviert mit Butterreis

**Äplermagronen** 23.50  
mit Apfelmus, Kartoffeln und Zwiebeln

**Mediterrane Kartoffelgnocchi** 27.00  
mit Champignons, Zucchini, Cherrytomaten und Parmesan

auch für  
Einzelpersonen

**Linsencurry** 29.50  
serviert im Reising, mit Früchtespiessli garniert

**Hausgemachte Kräuter-Pasta** 22.50  
an frischer Tomaten-Basilikumsauce

# Für d'Veganer (V)



<b>Veganes Schnitzel</b> serviert mit Pommes frites und Gemüse	28.00
<b>Rotes Thai Curry</b> mit Bambussprossen, Austernpilzen, Kokosmilch, Kartoffeln, Aubergine, Peperoni, Zitronengras, Longbeans, serviert mit Basmatireis	29.50
<b>Sojageschnetzelt «Gyros»</b> (Soja, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Gewürze) serviert mit Reis	24.00
<b>Beyond meat Burger</b> im Sesam Bun mit Tomate, Zwiebeln, Gurke und Burgersauce serviert mit einem Salatbouquet	27.50
<b>Tobias Buholzers Ravioli</b> gefüllt mit verschiedenen Pilzen an Marsala Sauce	28.00

# Usem Wasser



<b>Eglifilets im Bierteig gebacken</b> mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln	34.50
<b>Zanderfilets MSC sous vide</b> an Zitronenbutter mit Tomatenwürfeli und Kräutern serviert mit Butterreis	36.50
<b>Gebratenes MSC Zanderfilet «Saltimbocca»</b> mit Landrauschschinken und Salbei auf Gemüsestroh, Safranrisotto	37.00
<b>Grilliertes MSC Lachssteak</b> mit Zitronenbutter, Trockenreis und Blattspinat	36.00

# Menü-Ideen

ab 10  
Personen

## MENU 1

**Schweinsfiletmedaillons**  
an Steinpilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse

\*\*\*

**Etzel Coupe**

Sauerrahm-, Erdbeer- und Schokoladenglace mit Rahm

---

52.00

## MENU 2

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

\*\*\*

**Caramelköpfli**  
mit Rahm

---

43.50

## MENU 3

**Dreifarbiger Tomatensalat**  
mit Büffelmozzarella

\*\*\*

**Kalbsfiletmedaillons**  
**an Morchelrahmsauce**  
Papardellen, glasierte Rüeblì und Broccoli mit Mandeln

---

72.00

# Menü-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

---

41.50

## MENU 5

### **Schottischer Rauchlachs**

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

\*\*\*

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

an raffinierter Dijon-Senfauce, Teigwaren und Gemüse

\*\*\*

### **Zitronensorbet**

mit Limoncello

---

64.00

# Menü-Ideen



## MENU 6

**Broccolicrèmesuppe**

\*\*\*

**Buntgemischter Blattsalat**

\*\*\*

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

Trockenreis oder saisonaler Gartensalat

\*\*\*

**Passionsfruchtsorbet  
mit Prosecco**

---

61.00

## MENU 7

**Bouillon mit Gemüsejulienne**

\*\*\*

**Schottischer Rauchlachs  
mit Meerrettichschaum**

Croissant Bun und Butter

\*\*\*

**Kalbssteak  
an Morchelrahmsauce**

breite Nudeln und Gemüse

\*\*\*

**Tarte Tatin  
mit Vanilleglace und Rahm**

---

83.00

# Menü-Ideen



## MENU 8

### Buntgemischter Blattsalat

\*\*\*

**Rindsfiletgulasch «Stroganoff»**  
mit hausgemachten Spätzli

---

54.00

## MENU 9

### Buntgemischter Blattsalat

\*\*\*

**Spaghetti-Plausch**  
mit verschiedenen Saucen:

mediterrane Tomatensauce

Bolognese

Carbonara

Basilikum-Pesto

Agljo, olio e peperoncino

---

34.00

## 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>Etzel Coupe</b> Sauerrahm-, Erdbeer- und Schokoladenglace und Rahm	13.00
<b>Bananensplit</b> Banane, Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm	13.00
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	13.00
<b>Passionsfruchtsorbet</b> mit Prosecco	13.00
<b>Zitronensorbet</b> mit Limoncello	11.50
<b>Caramelköpfl</b> mit Rahm	8.80
<b>Panna cotta</b> mit Waldbeeren	11.50
<b>Gebrannte Crème</b> nach Grossmutter Art	10.50
<b>Schokoladen-Mousse</b>	13.50
<b>Tiramisù mit Beeren</b>	11.00
<b>Original Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)</b> Konditorei Treichler, Zug	9.00
<b>Schmidis Rüeblikuchen im Weckglas</b>	9.00
<b>Handgemachte Vacherin-Eistorte</b> mit Himbeer- und Vanilleglace, Konditorei Hotz, Zürich	9.00
<b>Mini-Patisserie gemischt (4 Stück pro Person)</b>	14.50
<b>Tarte Tatin</b> mit Vanilleglace und Rahm	13.50
<b>Veganer Aprikosen-Haselnusskuchen</b> (V)	9.00
<b>Hausgemachte Nussgipfel</b>	4.50
<b>Hausgemachte Mandelgipfel</b>	4.80
<b>Käseteller</b> Verschiedene Weich- und Hartkäse, garniert mit Trauben, Dörraprikosen, knackigen Baumüssen, Hausbrot und Butter	16.50



# Tortä us de Husbäckerei



---

## Preise pro Stück

ohne Alkohol 8.50  
mit Alkohol 9.00  
mit Schriftzug 10.30

---

### 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 und 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 18/22/26 cm

### Rüepli

nur ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/26 cm

### Apfeltorte gedeckt

stückweise & 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

8.00



**Auf Anfrage**  
Spezialtorten wie individuelle  
Hochzeits- oder Geburtstagstorten.

# KONTAKT

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

## 3. April bis 23. Oktober 2022

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

## 24. Oktober 2022 bis 2. April 2023

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