

Apéro- und Menüvorschläge für Gruppen

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!

Herzlich willkommen bei der Zürichsee Gastro

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 15 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 15 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.

Leiden Sie unter Allergien- und Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten?

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

Änderungen bezüglich Teilnehmerzahl

Die Bestimmungen entnehmen Sie bitte 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 Stoffservietten
Vlies-Tischtücher und Servietten

pro Person **5.00**
pro Person **4.00**

Menükarten

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen gerne persönliche Menükarten.
Mindestbestellmenge 10 Stück

pro Stück **4.00**

Zapfengeld

Bringen Sie eigenen Wein / Champagner auf das Schiff, verrechnen wir Ihnen
pro 50cl Flasche Wein
pro 75cl Flasche Wein
pro 75cl Flasche Champagner / Prosecco

24.00
34.00
37.00

Auf allen Rundfahrten erhältlich

(Nur auf Vorbestellung)

Apéro-Delikatessen kalt

Flûte Parisette am Meter (nur 1 Füllung möglich)

Parisette weiss, Mehrkorn oder Rustico

wählbar mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Thunfisch, Lachs, grilliertem Gemüse und Rucola oder Schweizer Art mit Käse, Trauben und frischen Feigen

je 50 cm **39.00**

Parisette gefüllt mit Fleischkäse, Salami, Ei oder Schinken

je 50 cm **36.00**

Steinofenbrötli (Mindeststückzahl pro Artikel beträgt 15 Stück)

Stück à **5.80**

Partybrötchen mit Laugen-, Oliven-, Ciabatta-, Mehrkorn- oder dunklem Weizenbrötli nach Wahl mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, grilliertem Gemüse, Brie, Thunfisch und Rauchlachs

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

mit Brie

pro Kranz **30.00**

mit Bündnerfleisch

pro Kranz **35.00**

mit Rohschinken

pro Kranz **32.00**

mit Salami

pro Kranz **30.00**

mit Lachs

pro Kranz **38.00**

mit grilliertem Gemüse

pro Kranz **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 Surprise **85.00**

Nur mit Lachs gefüllt

pro Pain Surprise **95.00**

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

pro Pain Surprise **76.00**

Erhältlich als Brioche oder Vollkorn-Party-Brot

Gefüllt mit Quark-Apfel, Philadelphia-Baumnuß, Bergkräuterkäse-Peppadew,

Ei, Meerrettich-Cantadou

Canapés ½ Stück (Mindeststückzahl pro Artikel beträgt 12 Stück)

Poulet-Curry, Salami, Thon, Ei, Spargel, Sellerie

Stück à **3.80**

Lachs, Rindstatar oder Roastbeef

Stück à **4.00**

Auf dem Tisch nach Wahl (Mindestbestellmenge für folgende Artikel beträgt 15 Stück oder Portionen / mit* nach Absprache)

Salzgebäck (Chips/Salzstangen/Nüssli, 50g)

pro Portion **3.80**

Blätterteiggebäck aus der Hausbäckerei (50g)

pro Portion **7.80**

Grissini mit Rohschinken

Stück à **3.90**

Grissini mit Bündnerfleisch

Stück à **4.20**

Parmesanstückli, Focaccia, Oliven und Teufelshörnli

pro Portion **10.50**

Saisonale Gemüse-Dips mit drei verführerischen Saucen

pro Portion **9.50**

*Sweet Chili-Mandeln (leicht pikant)

pro 150g **15.80**

*Blätterteig-Flûte mit Fleur de Sel (ca. 25 Stück)

pro 150g **18.50**

*Parmesanplätzli (ca. 50 Stück)

pro 100g **13.80**

*Grüne und schwarze Oliven mit Artischockenherzen (mind. 5 Portionen)

pro Portion **6.50**

Apéro-Delikatessen kalt

(Mindeststückzahl pro Artikel beträgt 15 Stück)

Crostini wählbar mit (Mindeststückzahl pro Artikel beträgt 15 Stück)

Rindfleisch- oder Lachstatar	Stück à	5.40
Tomaten, Avocado- oder Schinkenmousse	Stück à	4.90

Tartelettes wählbar mit (Mindeststückzahl pro Artikel beträgt 15 Stück)

Lachsmousse	Stück à	4.50
Schinkenmousse	Stück à	4.10
Thonmousse	Stück à	4.20
Tomatenmousse	Stück à	4.00

Spiessli wählbar mit (Mindeststückzahl pro Artikel beträgt 15 Stück)

Cherrytomaten mit Mozzarellaperlen an Basilikum-Pesto	Stück à	3.20
Antipasti all`italiana saisonalen Früchten	Stück à	7.80
Melonenperlen mit Rohschinken	Stück à	8.50
Schweizer Käse, Trauben und Feigenspalte	Stück à	7.50
Roastbeef mit Sauce Remoulade	Stück à	8.50
Rauchlachs mit Zitronenspalte und Apfelkapern	Stück à	8.50
Fruchtiges Tortellinispiessli mit Mango und Basilikum	Stück à	8.50

Kräutercrêpes-Roulade wählbar mit

gehackter Baumnuss-Mascarpone-Rucola-Füllung	Stück à	4.20
geräuchertem Lachs und einem Hauch von Meerrettich-Wasabi-Schaum	Stück à	5.70
Cantadou, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln	Stück à	4.80
San Daniele (Luftgetrockneter Schinken aus Italien, ähnlich wie Parma) und Taleggio (norditalienischer Weichkäse)	Stück à	9.50
Schinkenmousse und Gurken	Stück à	5.20
Forellenmousse und Meerrettich	Stück à	7.50

Apéro-Delikatessen warm

(Mindeststückzahl pro Artikel beträgt 15 Stück)

Originelle Spiessli

Meatballs an einer Senf-Dillsauce	Stück à	5.50
Pouletsatay an Erdnussbuttersauce	Stück à	3.80
Pizza «Lolli Pop»	Stück à	4.50
Zwei Pflaumen im Speckmantel	Stück à	6.00
«Huli Huli» Spiessli (Pouletfilet mit Ananas und Limetten)	Stück à	12.50
Rindshuftspiessli mit Peperoni und Zwiebeln	Stück à	15.50
Bio-Riesencrevetten mit Zucchetti	Stück à	13.50
Pangasiusfilet auf Zitronengras	Stück à	12.50
«Halloumi» mit Kräuter und Currymarinade	Stück à	8.50
Kalbs-Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei	Stück à	16.50

Apéro-Delikatessen warm

(Mindeststückzahl pro Artikel beträgt 15 Stück)

Auf dem Tableau

Party-Schinkengipfeli	Stück à	4.20
Party-Chäschüechli, Quiche Lorraine, Spinatchüechli	Stück à	3.80
Party-Gemüsechüechli, Pizzachüechli	Stück à	3.80
Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	Stück à	3.80
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce (6 Stück)	pro Portion	14.50
Pouletflügeli mit BBQ-Sauce (8 Stück)	pro Portion	16.60
Eglifilets im Bierteig mit Sauce Tartare (5 Stück)	pro Portion	21.50

Vorspeisen und Suppen

(es kann nur eine Vorspeise oder Suppe vorbestellt werden, erhältlich ab 15 Personen)

Vorspeisen

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, gebratenen Speckstreifen und Brotcroûtons (saisonal)	14.50
Blattsalat	9.80
Gemischter Salat	12.00
Griechischer Salat mit Cherrytomaten, Gurke, Oliven, Peperoni, Feta Schafskäse und Zwiebeln an Kräutervinaigrette	14.50
Tomatensalat mit Mozzarellineperlen	13.50 17.50
Schottischer Rauchlachs garniert mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	22.00
Würziges Rindstatar mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter (mild/mittel/scharf)	23.00
Krabbencocktail an leichter Joghurt-Dillsauce serviert in einer Babyananas	18.50
«Rustico Triangolo» mit Provolone-Käse und getrockneten Tomaten an leichter Rahmsauce	16.50

Suppen

Bouillon mit Flädli oder Gemüsejulienne	10.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube und frischem Basilikum	11.50
Karotten-Ingwersüppchen	10.30
Zürcher Riesling Schaumsuppe	11.50
Tagessuppe auf Anfrage	6.00

Hauptgänge

(Bitte bestellen Sie ein einheitliches Menü vor, erhältlich ab 15 Personen)

Rauchwurstli serviert auf reich garniertem Salatteller	19.50
Schweinhalsbraten «Tessiner Art» mit gebratenen Speckstreifen, Polenta und Bohnen	31.00
Hausgemachter Hackbraten mit Rotweinjus, Kartoffelstock und Marktgemüse	26.50
Schweinsschnitzel mit Champignons-Rahmsauce, garniert mit Ananasscheibe und Rahm, serviert mit Butternudeln mit Kalbfleisch	28.00 35.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» serviert mit Butterrösti mit Schweinefleisch	33.00 29.50
Glasierter Kalbsschulterbraten , hausgemachter Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	37.00
«Heissi Buurehamme» mit Senf, hausgemachter Kartoffelsalat	28.00
Heisser Ofenfleischkäse mit Senf, hausgemachter Kartoffelsalat	24.50
Schweins Cordon bleu «Zürichsee» gefüllt mit Schinken und Greyerzer Käse, Pommes frites und Gemüse	33.50
Pouletbrüstli im Rohschinkenmantel an sämiger Rotweinsauce, Steinpilzrisotto	29.50
Zanderfilet gebraten, an Dillrahmsauce, Trockenreis und Blattspinat	34.50
«Bauernteller» mit Schinken, Salami, Aufschnitt, Fleischkäse, Speck und Käse, garniert mit Ei, Tomate, Essiggurke, Butter und Brot	24.00
«Bami Goreng» Asiatisches Nudelgericht mit Gemüse und Pouletfleisch	28.50
Gespickter Rindsschmorbraten mit Steinpilzen an feinem Barolojus, Kartoffelstock und Saisongemüse	36.00
Schweins-Piccata «Milanese» auf Tomatenspaghetti	30.50
Rinds-Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Saisongemüse	41.50
Eglifilets im Bierteig gebacken serviert mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln	33.00
Kalbscarré am Stück im Ofen gebraten an Merlotjus, Safranlinguine im Butter geschwenkt, dazu buntes Marktgemüse	54.00
Kalbskronenbraten am Stück im Ofen gebraten an Barolo-Marsalajus mit frischen Gartenkräutern, Pommes Williams und buntes Marktgemüse	61.00
Zartes Kalbsfilet am Stück gebraten , an Mascarpone-Morchelrahmsauce, hausgemachte Quark-Spätzli und buntes Marktgemüse	62.00
Lammcarré am Stück gebraten mit Alpenkräuterkruste an frischem Rosmarinjus, Pommes Lyonnaise, Speckbohnen-Wickel und Kirschtomaten	46.00
Lammhaxe im Barolo geschmort mit Gemüsebrunoise , Kartoffelstock und Gemüse	44.50
«Brasato al Barolo» (Gespickter Rindsschmorbraten) Kartoffelstock mit sonnengetrockneten Tomaten und glasierten Artischockenherzen	39.00
Oso Bucco «Cremolata» (Kalbshaxe mit Gemüsebrunoise) mit Steinpilz-Risotto	33.00
Schweinsfiletmédallions «Tessiner Art» mit Speck und Salbei, an kräftigem Merlotjus, Linguini und buntes Marktgemüse	39.00
Gebratenes Zanderfilet «Saltimbocca» mit Landrauchschenken und Salbei auf Gemüsestroh, Safranrisotto	37.00
Grilliertes Lachssteak mit Zitronenbutter, Trockenreis und Blattspinat	36.00

Menüs mit Vorspeise oder Dessert

(Bitte bestellen Sie ein einheitliches Menü vor, erhältlich ab 15 Personen)

Schweinsfiletmédailles an Steinpilzrahmsauce

Nudeln und Gemüse

–
Eiskaffee mit Rahm **52.00**

Kalbs-Wienerschnitzel mit Originalgarnitur (halbe Zitrone, Sardellenfilet und schwarze Oliven)

Petersilienkartoffeln und Gemüsebouquet

–
Caramelköpfler mit Rahm **43.50**

Blattsalat

–
Rindsfiletgulasch «Stroganoff»
Hausgemachte Spätzli **45.50**

Tomatensalat mit Mozzarellineperlen

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

Lachssteak gebraten auf Gemüsebett

an feiner Orangen-Hollandaisesauce

Trockenreis mit Mandelstiften

–
Sachertorte **41.50**

«Was me i de Rundi isst»

(ab 15 Personen erhältlich)

Blattsalat

–
Spaghetti-Plausch mit verschiedenen Saucen:
mediterrane Tomatensauce
Bolognese
Carbonara
Basilikum-Pesto **32.00**

Mehrgang-Menüs

(Bitte bestellen Sie ein einheitliches Menü vor, erhältlich ab 15 Personen)

Broccolicrèmesuppe

–

Blattsalat

–

Schmetterlings-Riesencrevetten «aglio e olio»

Trockenreis oder Salatbouquet

–

Mangosorbet mit Cointreau

61.00

Bouillon mit Gemüsestreifen

–

Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Toast und Butter

–

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Breite Nudeln und Gemüse

–

«Coupe Zürisee» Vanilleglace mit ½ Pfirsich (Melba)

Erdbeertopping und Rahm

83.00

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

Morchelterrinerie mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat

–

Lammhaxe im Barolo geschmort mit Gemüsebrunoise

serviert mit Bäckerinnen-Kartoffeln

Bohnenbündeli und Tomate provençale

–

Zuger Kirschtorte, Konditorei Treichler, Zug

62.00

Vegetarische Gerichte

(es kann nur ein Gericht pro Gruppe vorbestellt werden, ab 10 Personen erhältlich)

Linsencurry serviert im Reisring, mit Früchtespiessli garniert	29.50
Linguine mit getrockneten Cherrytomaten, Ruccola und lauwarmen Teufelshörnchen	26.50
Auberginen-Zucchini Cordon bleu gefüllt mit Gruyèrekäse, Risotto mit getrockneten Tomaten	32.00
Broccoli-Gemüsestrudel mit Steinpilzsauce und Wildreis	28.00
« Rustico Triangolo » mit Provolone-Käse und getrockneten Tomaten an leichter Rahmsauce	26.00
« Crespelle «Fiorentina» gefüllte Pfannkuchen auf Tomatenwürfeli serviert mit Schnittlauchkartoffeln	27.00
Maccaroni «Norma» mit Auberginen, Zwiebeln und Knoblauch	26.50
Steinpilz-Risotto mit Sauerampfer und Broccolirösli	28.50
« Bami Goreng » Asiatisches Nudelgericht mit diversen Gemüsen und Kokosmilch	28.00
Rösti-Pastetli gefüllt mit Ratatouille und Kirschtomaten	28.50
Äplermagronen mit Apfelmus, Kartoffeln und Zwiebeln	23.50

Vegetarische Gerichte

(unter 10 Personen erhältlich, nur auf Vorbestellung)

Gemüse-Cevapcici an Paprikaschaum Auberginen, Peperoni, Zwiebeln, Peperoncini, Soja, Gewürze	
Sojageschnetzeltes «Gyros» Soja, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Gewürze	
Vegi-Schnitzel Soja, Weizen, Kräuter & Gewürze	
Alle Beilagen frei wählbar ab der Speisekarte, auch mit Mais Fries erhältlich (diese nur auf Vorbestellung)	24.00

Vegan

(unter 10 Personen erhältlich, nur auf Vorbestellung)

Sojageschnetzeltes an roter Peperonsauce serviert mit Reis und Broccoli	26.50
Soja-Auberginenburger auf Zucchini-Tomatencoulis dazu feine Bratkartoffeln	28.50
Veganes Pulled BBQ im Sesam Bun mit Pommes frites und grünem Salat serviert	29.50

Desserts

(es kann nur ein Dessert pro Gruppe bestellt werden)

«Heissi Liebi» Lauwarme Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm	13.50
Caramelköpfl i mit Rahm	8.80
Eiskaffee mit Rahm	12.00
«Coupe Zürisee» Vanilleglace mit ½ Pfirsich (Melba), Erdbeertopping und Rahm	12.50
«Coupe Dänemark» Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	12.50
Mangosorbet mit Cointreau	12.50
Zuger Kirschtorte , Konditorei Treichler, Zug	8.80
Sachertorte	8.50
Vacherin-Eistorte mit Himbeer- und Vanilleglace, Konditorei Hotz, Zürich	8.80
Panna cotta mit Waldbeeren	11.50
Gebrannte Crème nach Grossmutter Art	10.50
Toblerone-Mousse	13.50
Erdbeer-Pfefferminzsalat (saisonal)	13.50
Tiramisù mit Beeren	11.00
Mini-Pâtisserie gemischt (4 Stück pro Person)	14.50
Apfelstrudel mit heisser Vanillesauce	12.50
Hausgemachte Nussgipfel	4.50
Mandelgipfel	4.80
Käseteller mit verschiedenen Weich- und Hartkäsen, garniert mit Trauben, Dörraprikosen, knackigen Baumnüssen, Hausbrot und Butter	16.50

Torten von unserer Bäckerei

(nur auf Vorbestellung erhältlich)

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

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

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

Vacherin Eistorten mit Vanille, Schoggi, Mocca, Erdbeer, Baumnuss, Stracciatella, Mango
(erhältlich mit max. 2 Aromen pro Torte, ganz mit 18 oder 26cm Ø Durchmesser)

Kirschtorte
(stückweise erhältlich, oder ganz mit 18/22/26cm Ø Durchmesser)

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

Sacher
(stückweise erhältlich, oder ganz mit 18 oder 26cm Ø Durchmesser)

Rüebli
(nur ganz erhältlich mit 18 oder 26cm Ø Durchmesser)

Apfeltorte gedeckt
(stückweise erhältlich, oder ganz mit 26cm Ø Durchmesser)

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

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

Himbeer-Rahm-Torte
(stückweise erhältlich, oder ganz mit 18 oder 26cm Ø Durchmesser)

Erdbeertorte mit Biskuit und Vanillecrème (saisonal)
(stückweise erhältlich, oder ganz mit 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-Schwedentorte).

14cm Ø Durchmesser für 4 Personen (nur Schwedentorten)

18cm Ø Durchmesser für 6 Personen

22cm Ø Durchmesser für 8-10 Personen

26cm Ø Durchmesser für 12 Personen

Preise

ohne Alkohol

mit Alkohol

mit Schriftzug

Stück à **8.50**

Stück à **8.80**

Stück à **10.30**

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

Stück à **8.00**

Spezialtorten wie Hochzeitstorten auf Anfrage
Verlangen Sie unsere detaillierte Tortendokumentation.

Fleisch-/Geflügel- & Fischherkunft

Rindfleisch:	Schweiz / Australien
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Neuseeland
Wurstwaren:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz / Ungarn
Fisch / Krustentiere:	Deutschland / Polen

Kontakt

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

3. Januar bis 31. März 2017

Montag – Freitag: 08.00 bis 11.30 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

2. April bis 22. Oktober 2017

Montag – Freitag: 08.00 bis 11.30 Uhr und 13.30 bis 17.30 Uhr

Samstag: 08.00 bis 15.00 Uhr

Sonntag: 08.00 bis 11.30 Uhr

23. Oktober 2017 bis 30. März 2018

Montag – Freitag: 08.00 bis 11.30 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Zürichsee Gastro
Roland Thalman & Team