

# Bankettkarte



## 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 Thalmann & Team



## Unsere Schiffe Sitzplätze bei Bankettbestuhlung

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

### Dampfschiff Stadt Rapperswil

Hauptdeck Salon	74
Oberdeck	88
	<b>162</b>

### Dampfschiff Stadt Zürich

Hauptdeck Salon	74
Hauptdeck Radkasten	12
Oberdeck	62
	<b>148</b>

### MS Helvetia

Hauptdeck Heck	72
Hauptdeck Bug	78
Oberdeck Salon	128
	<b>278</b>

### MS Linth

Hauptdeck Heck	62
Hauptdeck Bug	48
Oberdeck Salon	96
Oberdeck Bug	28
Stübli zweites Oberdeck	24
	<b>258</b>

### MS Panta Rhei

Hauptdeck Heck	94
Hauptdeck Bug	46
Oberdeck Salon	100
Oberdeck Bug	28
	<b>268</b>

### MS Limmat

Hauptdeck Heck	46
Hauptdeck Bug	56
Oberdeck Salon	82
	<b>184</b>

### MS Wädenswil

Hauptdeck Heck	48
Hauptdeck Bug	42
Oberdeck	84
	<b>174</b>

### MS Säntis

Hauptdeck Heck	38
Hauptdeck Bug	32
Oberdeck	44
	<b>114</b>

### MS Albis

<b>MS Pfannenstiel</b>	
<b>MS Uetliberg</b>	
Hauptdeck	92
Oberdeck	24
	<b>116</b>

### MS Bachtel

Hauptdeck Heck	40
Hauptdeck Bug	22
	<b>62</b>

### MS Forch

<b>MS Zimmerberg</b>	<b>40</b>
----------------------	-----------

## Apéro-Delikatessen kalt

### Flûte Parisette am Meter

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)

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

Stück à **5.80**

### Laugenkranz für 4-6 Personen (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)

Erhältlich als Brioche oder Vollkorn-Party-Brot  
Gefüllt mit Quark-Apfel, Philadelphia-Baumnuss, Bergkräuterkäse-Peppadew, Ei, Meerrettich-Cantadou pro Pain Surprise **76.00**

### Crostini

Rindfleischtatar oder Lachstatar Stück à **5.40**

Thon- oder Schinkenmousse Stück à **4.90**

### Canapés ½ Stück (Mindestbestellmenge pro Artikel 12 Stück)

Poulet-Curry, Salami, Thon, Ei, Spargel oder Sellerie Stück à **3.80**

Lachs, Rindstatar oder Roastbeef Stück à **4.00**

## Apéro-Delikatessen kalt

### Auf dem Tisch

Parmesanstückli, Focaccia, Oliven und Teufelshörnli pro Portion **10.50**

Salzgebäck (Chips/Sticks/Nüssli 50g) pro Portion **3.80**

Saisonale Gemüse-Dips mit drei verführerischen Saucen pro Portion **9.50**

Blätterteiggebäck aus der Hausbäckerei (50g) pro Portion **8.50**

Grüne & schwarze Oliven mit Artischockenherzen pro Portion **6.50**

### Spiessli

Cherrytomaten mit Mozzarellaperlen an Basilikum-Pesto Stück à **3.20**

Saisonalen Früchten Stück à **6.50**

Melonenperlen und Rohschinken Stück à **8.50**

Schweizer Käse, Trauben und Feigenspalte Stück à **7.50**

Roastbeef mit Sauce Remoulade Stück à **8.50**

Zwei Golden Shrimps (Black Tiger Crevetten) Stück à **7.20**

Rauchlachs mit Zitronenspalte und Apfelkapern Stück à **8.50**

### Crêpes

Kräutercrêpes-Roulade mit gehackter Baumnuss-Mascarpone-Rucola-Füllung Stück à **4.20**

Kräutercrêpes-Roulade mit geräuchertem Lachs und einem Hauch Meerrettich-Wasabi-Schaum Stück à **5.70**

Kräutercrêpes-Roulade mit Cantadou, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln Stück à **4.80**

### Aus dem Glas

Lachstatar mit Avocado-Mousse und Sauerrahmgelee pro Glas **9.80**

Siedfleischsalat mit Meerrettichschaum pro Glas **8.80**

Orientalischer Bulgursalat (geschroteter Weizen, Gemüse, Ziegenfrischkäse) pro Glas **8.80**

Griechischer Bauernsalat mit Feta pro Glas **7.50**

Wurst-Käsesalat pro Glas **6.50**

## Apéro-Delikatessen warm

### Auf dem Porzellanplättli

Schottisches Frischlachsfilet  
auf Limettenrisotto

pro Plättli **18.50**

Lammfiletspiessli mit Champignons  
auf feinen Bratkartoffeln mit Rosmarin

pro Plättli **18.50**

Rindsfiletspiessli mit Peperoni auf Kräuterreis

pro Plättli **20.50**

Kalbs-Saltimbocca-Spiessli auf Tomaten-Risotto

pro Plättli **21.50**

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» auf Röstitaler

pro Plättli **20.50**

Huli Huli Spiessli (Pouletfilet mit Ananas und Limetten)  
dazu Risi Bisi

pro Plättli **17.50**

Grillgemüse mit Peperoni, Auberginen,  
Zucchini und Kräutersaitlingen

pro Plättli **15.50**

«Halloumi»-Spiessli mit Zucchini  
und mediterranem Gemüse

pro Plättli **16.50**

### Aus der kleinen Tasse

Rüebli-Ingwerschaumsüppchen

pro Tasse **6.00**

Kürbiscrèmesuppe

pro Tasse **6.50**

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

pro Tasse **6.50**

Gemüsecrèmesuppe

pro Tasse **6.00**



## Apéro-Delikatessen warm

### Originelle Spiessli

(Mindeststückzahl pro Artikel beträgt 15 Stück)

Meatballs an einer Senf-Dillsauce	Stück à	<b>5.50</b>
Pouletsatay an einer Erdnussbuttersauce	Stück à	<b>3.80</b>
Pizza «Lolli Pop»	Stück à	<b>4.50</b>
Zwei Pflaumen im Speckmantel	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 Zucchetti	Stück à	<b>13.50</b>
Pangasiusfilet auf Zitronengras	Stück à	<b>12.50</b>
«Halloumi» 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

(Mindeststückzahl pro Artikel beträgt 15 Stück)

Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	Stück à	<b>3.80</b>
Party-Schinkengipfeli	Stück à	<b>4.20</b>
Party-Chäschüechli	Stück à	<b>3.80</b>
Party-Quiche Lorraine	Stück à	<b>3.80</b>
Party-Spinatchüechli	Stück à	<b>3.80</b>
Party-Gemüsechüechli	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>
Eglifilet im Bierteig mit Sauce Tartare (5 Stück)	pro Portion	<b>21.50</b>



## Apérogetränke

**Aperol Sprizz** 11 % Vol. (Aperol mit Prosecco) 20cl **12.50**

**Hugo Spritzer** (Hugo Prosejito, Minze und Eis)  
Nauer Weine Bremgarten 20cl **11.50**

**Porto Tonic**  
(ROYAL OPORTO Extra Dry White, Tonic, Zitrone und Eis) 4cl **12.50**

**Sanbittèr Orange** (Sanbittèr, Mineral und Orangensaft) 20cl **7.20**



## Pauschal-Apéro pro Stunde

### Ächt Währschaft

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

pro Person **32.80**

### L'Aperitivo Ticinese

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

pro Person **35.80**

### Waadtländer-Apéro

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

pro Person **29.80**

### Thurgauer-Apéro

«Duett» Chardonnay/Sauvignon blanc, Ostschweizer Most und Mineralwasser, Birnenbrot mit Rosenkäse von Bischofszell, Mostbröckli mit Thurgauerbrötli, gebratene Pflaumen im Speckmantel

pro Person **34.80**

## Flying Dinner (ab 3 Stunden, ab 30 Personen)

Rauchlachsspiessli mit Zitronenspalte und Apfelkapern  
Melonenperlen-Rohschinkenspiessli  
Kräutercrêpes-Roulade mit Cantadou,  
getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln  
Siedfleischsalat mit Meerrettichschaum  
Orientalischer Bulgursalat  
Griechischer Bauernsalat mit Feta

–

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» auf Röstitaler  
Polentaschnitte mit Parmesan auf Paprikasauce  
Rindshuftspiessli mit Café de Paris und Pappardelle  
Huli Huli Spiessli (Pouletfilet mit Ananas und Limetten)  
dazu Risi Bisi  
Grillgemüse mit Peperoni, Auberginen, Zucchini  
und Kräutersaitlingen

–

Panna Cotta mit Waldbeeren  
Zwetschgenstreuselschnitte  
Duo von Schokoladen-Mousse  
Fruchtspiessli im Schokoladenmantel

pro Person **98.00**

**Kleines Flying Dinner** mit je  
drei Komponenten nach Wahl

pro Person **62.00**

**Piccolo Flying Dinner** mit je  
zwei Komponenten nach Wahl

pro Person **48.00**

## Vorspeisen kalt

<b>Gartenfrischer Nüsslisalat</b> mit gehacktem Ei, gebratenen Speckstreifen und Brotcroûtons (von Oktober bis April)	14.50
<b>Blattsalat</b>	9.80
<b>Saisonaler Gartensalat</b>	12.00
<b>Randenmousse auf Linsensalat</b>	13.50
<b>Rispen-Tomaten mit Buffalo-Mozzarella</b> und Basilikum	13.50
<b>Gemüseterrine</b> im Karottenmantel auf Gemüse-Kräutervinaigrette	16.50
<b>Duo von Rinds- und Lachstatar</b> mit Toast, Butter und Meerrettichschaum	22.50
<b>Duo von Melonen mit Bündner Rohschinken</b>	18.50
<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> vom Hirzel mit Kresse, Toast und Butter	18.50
<b>Morchelterrine</b> mit Waldorfsalat	18.50
<b>Kalbfleischpastete</b> mit Sauce Cumberland, Selleriesalat und Ananas	17.50

## Vorspeisen warm

<b>Blätterteigpastetli</b> mit Gemüse-Pilzragout	15.50
<b>Kalbsinvoltini</b> auf Pastinakenpüree	18.50
<b>Zürichsee-Felchenstreifen</b> mit Dill, Sauce Tartare und Salzkartoffeln	18.50
<b>Suppen</b>	
<b>Tagessuppe</b> (auf Anfrage erhältlich)	
<b>Karotten-Ingwersüppchen</b>	10.50
<b>Kürbiscrèmesuppe</b>	10.50
<b>Tomatencrèmesuppe</b> mit Rahmhaube und frischem Basilikum	11.50
<b>Gemüsecrèmesuppe</b>	10.50

## Menü-Ideen

Bitte beachten Sie, dass Sie eine Zeitspanne von mindestens drei Stunden für diese Menus benötigen.

### Business-Menü

Geräucherte Entenbrust  
mit Mango-Chutney und Rucola

–

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

–

Kalbscarré an Trüffeljus  
Safranlinguine in Butter geschwenkt  
Buntes Marktgemüse

–

Lauwarmes Schokoladen-Soufflé  
mit Orangenfilets

**99.00**

### Geburtstags-Menü

Bunte Blattsalate mit Speck und Brotcroûtons  
an Balsamico-Vinaigrette

–

Zürichsee-Felchenfilets an Dillrahmsauce  
serviert mit Konfettireis

–

Hausgemachter Hackbraten mit Rotweinjus  
Kartoffel-Trüffelpüree und buntes Marktgemüse

–

Sorbetvariation mit Früchten garniert

**68.00**

### Käpten's Menü

Karotten-Ingwersüppchen

–

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Morchel-Cognacsauce  
Butternudeln, Gemüsebouquet

–

Lauwarme Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm

**85.00**

### **Gourmet-Menü**

Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum  
Toast und Butter

–

Knochengereiftes, zartes Rinds-Entrecôte  
am Stück rosé gebraten, serviert mit Sauce Béarnaise  
Frittierte Kartoffelschnitze und Saisongemüse

–

Dessertvariation mit Crème Caramel, Schokoladen-  
mousse und Himbeersorbet mit Früchten

**95.00**

### **Die italienische Verführung**

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

–

Parmaschinken mit einem Duo von Melonen

–

Rustico Triangolo gefüllt mit Provolone-Käse  
und getrockneten Tomaten an leichter Rahmsauce

–

Kalbs-Piccata «Milanese» mit Mascarponeisotto

–

Tiramisù mit Himbeeren

**84.00**



## Hauptgänge (Tellergerichte mit Nachservice)

- |   |              |   |              |
|---|--------------|---|--------------|
| <b>1. Kalbscarré</b> am Stück im Ofen gebraten an Merlotjus<br>Safranlinguine in Butter geschwenkt<br>und buntes Marktgemüse                      | <b>54.00</b> | <b>6. Rindsfiletmédailles «Rosini»</b><br>gefüllt mit Gänseleberparfait<br>dazu Röstikroketten und Gemüsebouquet                  | <b>58.00</b> |
| <b>2. Zartes Kalbsfilet</b> am Stück gebraten<br>an einer Mascarpone-Morchelrahmsauce<br>Kartoffelgratin und Gemüsebouquet                        | <b>64.00</b> | <b>7. Walliser Schweinsbraten</b> gefüllt mit Aprikosen,<br>serviert mit Kartoffelstock<br>und buntem Marktgemüse                 | <b>34.00</b> |
| <b>3. Knochengereiftes, zartes Rinds-Entrecôte</b><br>rosé gebraten mit Sauce Béarnaise<br>Frittierte Kartoffelschnitze<br>und buntes Marktgemüse | <b>68.00</b> | <b>8. Brasato al Barolo</b><br>Kartoffelstock mit sonnengetrockneten Tomaten<br>und glasierten Artischockenherzen                 | <b>39.00</b> |
| <b>4. Kalbs-Piccata «Milanese»</b><br>Tomatenspaghetti  | <b>38.00</b> | <b>9. Schweinsfiletmédailles «Tessiner Art»</b><br>mit Speck und Salbei an kräftigem Merlotjus<br>Linguine und buntes Marktgemüse | <b>42.00</b> |
| <b>5. Rindsfiletwürfel «Stroganoff»</b><br>Hausgemachte Spätzli   | <b>48.00</b> | <b>10. Gebratenes Zander-Saltimbocca</b><br>mit Landrauchschinken und Salbei<br>auf Gemüsestroh, dazu Safranrisotto               | <b>37.00</b> |
|   |              | <b>11. Grilliertes Lachssteak</b> mit Rieslingsauce,<br>Trockenreis und Blattspinat   | <b>36.00</b> |

## Buffets (ab 40 Personen)

Unter 40 Personen Zuschlag von 15.00 pro Person. Bitte beachten Sie, dass wir für das Aufstellen des Buffets den nötigen Platz brauchen. Für einen reibungslosen Service benötigen wir mindestens 3 Stunden.

## Schweizer Buffet

Saisonale Gemüsecrèmesuppe (wird serviert)

–

Salatbuffet

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

–

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

–

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

–

Rustico Triangolo gefüllt mit Provolone-Käse und getrockneten Tomaten an leichter Rahmsauce  
«Cannelloni con carne fatti in casa»  
Tagliatelle mit Crevetten, Rucola, Tomatenwürfeli und Knoblauch

–

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

**68.00**

## Bauern-Bufferf

Original Bündner Gerstensuppe

–

Salatbuffet

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, Höhnlisalat, Siedfleischsalat, geräucherter Speck, Salsiz, Silberzwiebeli, Mostbröckli mit Cherrytomaten und Gurken

–

Kalbsschulterbraten, Ofen-Fleischkäse, Bratwurst am Meter mit Zwiebelsauce, Bratkartoffeln mit Kräutern, Gemüse-Spätzlipfanne und Speckbohnen

–

Wunderbarer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Zuger Kirschtorte, Caramelköpfli, gebrannte Crème nach Grossmutter Art, Schokoladen-Mousse, frischer Fruchtsalat, Schweizer Käseauswahl garniert mit Trauben, Äpfeln und knackigen Baumüssen, Birnenbrot und Butter  
Dessertbuffet ohne Käse

**69.00**

Dessertbuffet mit Käse

**79.00**

## Gourmet-Bufferf

Salatbuffet

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 Gemüseterrine mit Kräuter-Vinaigrette, köstliche Symphonie von schottischem Lachs und geräuchertem Forellenfilet

–

Zartes Rinds-Entrecôte rosé gebraten mit Sauce Béarnaise, Lammgigot gespickt mit Alpenkräutern, am Stück gebraten, Kalbscarré am Stück im Ofen geschmort, Kartoffelgratin und Gemüsevariation

–

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

**98.00**



## Sommer-Buffet (kalt)

### Salatbuffet

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 Broten

–

Duo von Galia- und Cantaloup-Melonen mit Bündner Rohschinken und Trockenfleisch, Krabbencocktail an leichter Joghurt-Dillsauce serviert mit Babyananas, Kalbfleischpastete und Morchel-Terrine mit Sauce Cumberland, Roastbeef mit Sauce Tartare, Vitello tonnato mit Kapernäpfeln, köstliche Symphonie von Rauchlachs und reifem Avocadofächer, milder Schafskäse auf einem Kräuterbeet, saisonale Gemüseterrine

–

Mini-Pâtisserie, luftiges Mango-Papaya-Mousse, Crêmeschnitte, Zuger Kirschtorte, Caramelköpflli, Schokoladen-Mousse, frischer Fruchtsalat, Panna cotta mit Waldbeeren, Schweizer Käseauswahl garniert mit Trauben, Äpfeln und knackigen Baumüssen, Birnenbrot und Butter

**86.00**

## 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 Spezialbroten 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»

(optionale Ergänzung)

Kuchen- und Dessertbuffet  
Erstklassiger Prosecco (1 dl pro Person)

**66.00**

## Barbecue-Bufferet

### Salatbuffet

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, Lammnierstück, Gemüse-Cevapcici-Spiessli, Maiskolben vom Grill, Baked Potatoes mit Schnittlauch-Sauerrahm, Knoblauch-Kräuterbutter, rässige Barbecuesauce und verschiedene Chutneys

–

Süssmostcrème, Zwetschgenstreuselschnitte, Zuger Kirschtorte, Früchteplatte, Muffins und Brownies, Caramelköpflli, Schokoladen-Mousse, Crèmeschnitte am Meter, Schweizer Käseauswahl garniert mit Trauben, Äpfeln und knackigen Baumnüssen, Birnenbrot und Butter  
Dessertbuffet ohne Käse

**96.00**

Dessertbuffet mit Käse

**106.00**

## Eifach und Guet (Tellergerichte ohne Nachservice)

### A Schweinshalsbraten glasiert

Kartoffelstock  
Bohnen mit Speck

**31.00**

### B Hausgemachter Hackbraten mit Rotweinjus

Kartoffelstock  
Marktgemüse

**26.50**

### C Schweinsschnitzel an Champignon-Rahmsauce

garniert mit Ananasscheibe und Rahm  
Butternudeln  
mit Kalbfleisch

**28.00**

**35.50**

### D Kalbgeschnetzeltes «Zürcher Art»

Frische Spätzli  
mit Schweinefleisch  
mit Pouletfleisch

**34.50**

**29.50**

**31.50**

### E Glasierter Kalbsschulterbraten

Hausgemachter Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet

**37.00**

### F Heissi Buurehamme mit Senf

Hausgemachter Kartoffelsalat

**28.00**

### G Heisser Ofenfleischkäse mit Senf

Hausgemachter Kartoffelsalat

**24.50**



## «Was me i de Rundi isst»

### Spaghetti-Plausch vom Buffet à discrétion

Blattsalat mit Hausdressing

–

Spaghetti mit verschiedenen Saucen:

mediterrane Tomatensauce

Bolognese

Carbonara

Basilikum-Pesto

**34.00**

### Greyerzer Käsefondue à discrétion

mit Brot

**28.50**

mit «Gschwelli»

pro Portion **5.50**

mit Morcheln oder Steinpilzen

pro Portion **7.50**

### Beilagen:

Maiskolben, Silberzwiebeln, Cornichons

pro Portion **6.50**

Rohes Ei

Stück à **1.50**

### Ein Muss: ein feines Kirschstiefeli

zum Mitnehmen

3cl **9.80**

### 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

Gemüserais,

Pommes Chips und Mini-Brötli

**63.00**

## Vegetarische Gerichte (ab 10 Personen)

**Gemüsestrudel**  
mit Steinpilzsaucе, Konfettireis **28.00**

**Rustico Triangolo** gefüllt mit Provolone-Käse  
und getrockneten Tomaten an leichter Rahmsauce **26.00**

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

**Linsencurry** im Reisring serviert  
mit Früchtégarnitur **29.50**

**Steinpilz-Risotto** mit Sauerampfer  
und geschmorten Cherrytomaten **30.50**

**Äplermagronen** mit Apfelmus,  
Kartoffeln und Zwiebeln **22.50**

**Gemüse-Cevapcici** an Paprikaschaum  
mit Röstikroketten **26.00**

## Desserts

**Lauwarmes Schokoladen-Soufflé** mit Orangenfilets **14.50**

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

**Beerenquark-Mousse** **10.50**

**Tiramisù** mit Beeren **11.00**

**Zuger Kirschtorte**, Konditorei Treichler, Zug **8.80**

**Caramelköppli** **8.50**

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

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

**Frischer Fruchtsalat** mit Rahm **13.50**



## Desserts

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

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

**Mangosorbet** mit Cointreau **12.50**

**Vodka Sorbet Colonel** **10.50**

**Vacherin-Eistorte** mit Himbeer- und Vanilleglace **8.80**

**Käseteller** mit verschiedenen Weich- und Hartkäsen garniert mit Trauben, Äpfeln und knackigen Baumüssen, Birnenbrot und Butter **16.50**

**Lassen Sie sich überraschen**  
Wir servieren Ihnen verschiedene Desserts in kleinen Gläsern à discrétion **9.00**

**Dessert-Buffer**  
Apfeltartelette mit Vanilleglace, Muffins, Brownies, Zuger Kirschtorte, Caramelköppli, Zitronenquarkcrème, Schokoladen-Mousse, frischer Fruchtsalat, Schweizer Käseauswahl garniert mit Trauben, Birnen und knackigen Baumüssen, Birnenbrot und Butter  
Dessertbuffet ohne Käse **24.00**

Dessertbuffet mit Käse **34.00**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

### Frisch aus unserer Bäckerei

Torten: Schwarzwälder-, Sacher-, Rüebl-, Apfel-, Schweden- und Fruchttorten pro Stück **8.50**

mit Alkohol pro Stück **8.80**

mit Schriftzug pro Stück **10.30**

### Spezialtorten auf Anfrage

**Hausgemachte Wähen** (8 Stück pro Sorte Mindestbestellmenge)  
Apfel-, Aprikosen oder Zwetschgenwähe pro Stück **8.00**

### Zum Kaffee

Friandises von der Hausbäckerei Hotz (50g) ca. 6 Stück pro Person **8.50**

Mini-Pâtisserie (4 Sorten gemischt) pro Person **14.50**

Macarons (50g) 5 Stück pro Person **6.50**

Fragen Sie nach unserem **Spirituosen-Sortiment**.  
Wir beraten Sie gerne.

## Unsere Zusatzangebote

### Blumendekoration

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen die für Ihren Anlass passende Blumendekoration.

### Teelichter LED

Auf Wunsch können wir LED Teelichter auf den Tischen verteilen (4.00 pro Stück).

### 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 auf Wunsch gerne mit weissen Stofftischtüchern und -Servietten ein (5.00 pro Person).

### Menükarten

Auf Wunsch erstellen wir gerne persönliche Menükarten (4.00 pro Stück).

### Zapfengeld

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

pro 50 cl Flasche Wein **24.00**

pro 75 cl Flasche Wein **34.00**

pro 75 cl Flasche Champagner **37.00**

### Rauchen auf dem Schiff

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

### Leerfahrten und/oder Wartezeiten

Pro Stunde und Mitarbeiter/in **60.00**

### Spezialwünsche

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

## **Zürichsee Gastro**

Mythenquai 323  
Postfach  
8038 Zürich

044 487 13 13  
[info@zuerichsee-gastro.ch](mailto:info@zuerichsee-gastro.ch)  
[www.zuerichsee-gastro.ch](http://www.zuerichsee-gastro.ch)

