

Bankettkarte



Zürichsee
Gastronomie

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Brotherkunft: Rind: Schweiz, Argentinien* / Kalb: Schweiz / Schwein: Schweiz / Lamm: Australien* / Wurstwaren: Schweiz / Geflügel: Schweiz / Fisch und Krustentiere: Deutschland, Schweiz, Estland, Norwegen, Brot: Schweiz.* Kann mit Antibiotika, Hormonen oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Unsere Schiffe

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

Dampfschiff Stadt Rapperswil	162	MS Limmat	158
Hauptdeck Salon	74	Hauptdeck Heck	38
Oberdeck	88	Hauptdeck Bug	48
		Oberdeck Salon	72
Dampfschiff Stadt Zürich	148	MS Wädenswil	124
Hauptdeck Salon	74	Hauptdeck Heck	24
Hauptdeck Radkasten	12	Hauptdeck Bug	36
Oberdeck	62	Oberdeck	64
MS Helvetia	278	MS Säntis	114
Hauptdeck Heck	72	Hauptdeck Heck	38
Hauptdeck Bug	78	Hauptdeck Bug	32
Oberdeck Salon	128	Oberdeck	44
MS Linth	260	MS Albis, MS Pfannenstiel, MS Uetliberg	116
Hauptdeck Heck	64	Hauptdeck	92
Hauptdeck Bug	48	Oberdeck	24
Oberdeck Salon	96		
Oberdeck Bug	28	MS Bachtel	62
Stübli zweites Oberdeck	24	Hauptdeck Heck	40
MS Panta Rhei	268	Hauptdeck Bug	22
Hauptdeck Heck	94		
Hauptdeck Bug	46		
Oberdeck Salon	100		
Oberdeck Bug	28		

Apéro-Delikatessen kalt

Flûte Parisette

Parisette weiss, Mehrkorn oder Rustico wahlweise mit Thon, Ei, grilliertem Gemüse und Rucola oder Schweizer Art mit Käse, Trauben und frischen Feigen	je 50 cm	41.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef oder Lachs	je 50 cm	43.00

Steinofenbrötli

(Mindeststückzahl pro Artikel beträgt 15 Stück) pro Stück

Assortierte Partybrötchen mit Laugen-, Ciabatta-, Mehrkorn- oder dunkle Weizenbrötli wahlweise mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, grilliertem Gemüse, Brie, Thon und Rauchlachs	6.80
--	------

Laugenkranz

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

mit Brie	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) pro Pain

Erhältlich als Brioche oder Vollkorn-Party-Brot gefüllt mit Schinken, Salami, Thon, Ei, Lachs	102.00
nur mit Lachs	112.00

Pain Surprise vegetarisch

(für 8–10 Personen, ca. 30 Stück) pro Pain

Erhältlich als Brioche oder Vollkorn-Party-Brot gefüllt mit Quark-Apfel, Philadelphia-Baumnuss, Bergkräuterkäse-Peppadew, Ei, Meerrettich-Cantadou	92.00
--	-------

Pumpernickelrondelli

mit Lachstatar	6.20
mit Rindstatar	6.20
mit Züri Oberländer Frischkäse	5.20
mit Randen-Hummus (V)	5.20

Canapés ½ Stück

(Mindeststückzahl pro Sorte 12 Stück) pro Stück

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

Apéro-Delikatessen kalt

Auf dem Tisch

	pro Portion
Parmesanstückli, Focaccia, Oliven und Teufelshörnli	16.50
Salzgebäck (Chips/Salzstangen/Nüssli 50 g) (V)	4.50
Gewürznüsse vom Schwarzenbach (50g) (V)	6.00
Saisonale Gemüse-Dips im Weckglas mit drei verführerischen Saucen (V)	11.50
Blätterteiggebäck aus der Hausbäckerei (50 g)	10.50

Spiessli wählbar mit

	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
Roastbeef mit Sauce Remoulade	9.40
Zwei Golden Shrimps (Black Tiger Crevetten)	8.20

Kräutercrêpes-Roulade wahlweise mit

	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

Aus dem Glas

	pro Glas
Wurstsalat mit Urchigem Bergkäse vom Feusisberg	7.50
Siedfleischsalat mit Meerrettichschaum	9.50
Orientalischer Bulgursalat mit Gemüsewürfeli (V)	7.50
Papaya-Mangosalat mit Crevetten (Scampi)	10.50
Mediterraner Kichererbsensalat mit Peperoni, Zwiebeln und Gurken (V)	8.80

Apéro-Delikatessen warm

Aus der kleinen Tasse

	pro Tasse
Rüebli-Ingwerschaumsüppchen	6.50
Kürbiscrèmesuppe (saisonal)	6.50
Gemüsecrèmesuppe	6.50
Gazpacho	6.50

Originelle Spiessli wählbar mit

	pro Stück
Falafel mit Hummus, Gurke und Olive (V)	3.90
Pouletsatay an einer Erdnussbittersauce	4.00
Vegetarische Pizza «Lolli Pop»	4.60
Zwei Pflaumen im Speckmantel	5.60
Tofuwürfel an Kräutermarinade (V)	7.50

Auf dem Tableau

	pro Stück
Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	4.00
Party-Schinkengipfeli	4.40
Party-Chäschüechli	4.00
Party-Quiche Lorraine	4.00
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

Pauschal-Apéro pro Stunde

Zürisee-Apéro

Räuschling Burghalde-Riesbach 75 cl,
heimischer Süssmost und Mineralwasser,
verschiedene Züri Oberländer Käse-Spiessli,
Trauben, Nüsse und frischer Zopf

pro Person 35.80

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 38.80

Waadtländer-Apéro

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

pro Person 31.80

Winter-Apéro

Glühwein, Früchtepunsch und Mineralwasser,
Hausgemachte Raclettstangen mit Tomaten-Dip,
Knoblibrot und Pflaumen im Speckmantel

pro Person 30.80

Flying Dinner

Kalte Vorspeisen

Rauchlachspiessli mit Zitronenspalte und Apfelkapern

Melonenperlen-Rohschinkenspiessli

Kräutercrêpes-Roulade mit Cantadou, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln

Siedfleischsalat mit Meerrettichschaum

Orientalischer Bulgursalat mit Gemüsewürfeli (V)

Bündner Birnenbrot mit Tête de Moine Käse

Blinis mit geräucherter Forelle vom Hirzel

Blinis mit Cantadou

Pumpenikelnrondelli mit Randen-Hummus (V)

Mango-Papaya Salat mit Crevetten (Scampi)

Mediterraner Kichererbsensalat mit Peperoni, Zwiebeln und Gurken (V)

Hausgemachte Süppli

Rüebli-Ingwerschaumsüppchen

Kürbiscrèmesuppe (saisonal)

Gemüsecrèmesuppe

Spargelcrèmesuppe (saisonal)

Gazpacho

Warme Hauptspeisen

Gemüse-Rindfleisch-Wok

Rindsfiletstreifen auf Trüffelpasta mit Rucola

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» auf Röstitaler

Lammierstückli auf Jus mit grünen Bohnen

Marinierte Pouletstreifen auf Ratatouille

Seeteufel im Rohschinkenmantel auf Wirzgemüse

Limetten-Risotto mit einer MSC Sweet-Chili-Crevette

Grillgemüse mit Peperoni, Auberginen, Zucchetti und Kräutersaitling

mit Belarom Bouquet de Provence (V)

Gyoza gefüllte Teigtaschen mit Gemüse an Sesamsauce (V)

Rotes Thai Curry mit Reis (V)

Mini-Cannelloni mit Gemüse-Käsefüllung

Desserts

Mini-Fruchttörtli

Espresso Panna cotta

Crêpes mit Schokoladen-Walnussfüllung

Mini-Cornet mit Joghurtmousse

Saisonale Früchte-Quarkcrème

Himbeer Brownie (Glutenfrei)

Exotischer Fruchtsalat (V)

Limettenmousse

Petit Four (V)

Piccolo Flying Dinner

2 Vorspeisen/2 Hauptgänge/2 Dessert

pro Person 49.00

Kleines Flying Dinner

3 Vorspeisen/3 Hauptgänge/3 Dessert

pro Person 65.00

Grosses Flying Dinner

4 Vorspeisen/4 Hauptgänge/4 Dessert

pro Person 98.00

Suppen

Karotten-Ingwersüppchen	11.00
Kürbiscrèmesuppe (saisonal)	11.00
Gemüsecrèmesuppe	11.00
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	11.00
Gazpacho	11.00

Vorspeisen kalt

Gartenfrischer Nüsslisalat (saisonal) mit Freiland Ei, gebratenen Speckstreifen und Brotcroûtons	18.50
Buntgemischter Blattsalat (V)	10.80
Bunter Gartensalat mit Gemüsestreifen, Kernen und Nüssen	14.00
Datterini Tomatensalat mit Schweizer Bergmozzarella	16.80
Rucolasalat im Parmesankörbchen mit Freiland Ei und Cherrytomaten garniert	15.50
Lachstatar mit Crème fraîche zubereitet dazu Meerrettichschaum, Toast und Butter	22.50
Geräuchertes Forellenfilet vom Hirzel mit Kresse, Toast und Butter	18.50
Randencarpaccio (V) mit Granatapfel und karamellisierten Baumüssen	17.50

Vorspeisen warm

Blätterteigherzli (saisonal) mit Morchel-Spargel-Ragout	19.50
Rustico Tortelli gefüllt mit Tomate und Mozzarella, geschwenkt im Basilikum-Pesto	16.50
Schweizer Felchenstreifen mit Dill, Sauce Tartare und Salzkartoffeln	19.50

Hauptgänge

Tellergerichte mit Nachservice

Zürcher Kalbscarré am Stück im Ofen gebraten an Merlotjus Safranlinguine in Butter geschwenkt und buntes Marktgemüse	61.00
Zartes Kalbsfilet aus der Region am Stück gebraten an einer Mascarpone-Morchelrahmsauce Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	69.00
Knochengereiftes, zartes Rinds-Entrecôte «Ojo de Aqua» am Stück rosé gebraten, serviert mit Sauce Béarnaise, frittierte Kartoffelschnitze und Saisongemüse	69.00
Rindsfiletmedaillons «Rossini» gefüllt mit Gänseleberparfait dazu Röstikroketten und Gemüsebouquet	64.00
Rindsfiletgulasch «Stroganoff» mit hausgemachten Spätzli	48.00
Brasato al Barolo mit Kartoffelstock und sonnengetrockneten Tomaten	40.00
Schweinsfiletmedaillons mit Speck und Salbei an kräftigem Merlotjus Linguine und buntes Marktgemüse	43.00
Grilliertes MSC Lachssteak mit Orangen-Hollandaise, Trockenreis und Blattspinat	39.00

Eifach und Guet

Tellergerichte ohne Nachservice

Kalbsrahmgulasch vom Züri Oberland 38.00
Spinatnudeln, glasierte Rüeblì

Hausgemachter Hackbraten 28.50
mit Rotweinjus, Kartoffelstock und Marktgemüse

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» 40.00

mit frischen Spätzli 32.50

mit Schweinefleisch 34.50

Glasierter Kalbsschulterbraten 41.00
mit hausgemachtem Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

Schinken im Teig 29.00
mit Chefsalat an Preiselbeerdressing

Vegetarisch & Vegan

Rustico Tortelli gefüllt mit Tomate und Mozzarella, geschwenkt im Basilikum-Pesto	28.00
Pilz Stroganoff (V) mit Peperoni, Paprika, Essiggurke und Floraplan serviert im Reising	28.50
Rotes Thai Curry (V) mit Bambussprossen, Austernpilzen, Kokosmilch, Aubergine, Peperoni, Zitronengras, Longbeans Kichererbsen und Süsskartoffeln	30.50
Risotto milanese mit geschmortem Cherrytomatenzweig	29.50
Mediterrane Süsskartoffelgnocchi mit Champignons, Zucchini, Cherrytomaten und Parmesan	30.00
Quorn-Stroganoff mit hausgemachten Spätzli	29.00

Menü-Ideen

BUSINESS-MENÜ

Geräucherte Entenbrust
mit Mango-Chutney und Rucola

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

Zürcher Kalbscarré
an Trüffeljus, Safranlinguine in Butter geschwenkt, Gemüsebouquet

Lauwarmes Schokoladen-Soufflé
mit Sauerrahmglace

111.00

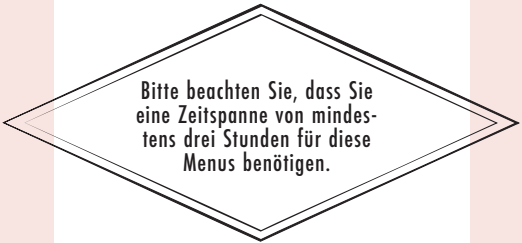
KÄPTEN'S-MENÜ

Karotten-Ingwersüppchen

Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Morchel-Cognacsauce, Butternudeln, Gemüsebouquet

Limettenmousse
auf glasierten Saisonfrüchten

92.00



Bitte beachten Sie, dass Sie
eine Zeitspanne von mindes-
tens drei Stunden für diese
Menüs benötigen.

Menü-Ideen

GEBURTSTAGS-MENÜ

Bunte Blattsalate

mit Speck und Brotcroûtons an Balsamico-Vinaigrette

Schweizer Felchenfilets

an Dillrahmsauce serviert mit Konfettireis

Hausgemachter Hackbraten

mit Rotweinjus, Kartoffel-Trüffelpüree und buntem Marktgemüse

Sorbetvariation

mit Früchten garniert

69.00

GOURMET-MENÜ

Swiss Rauchlachs aus Lostallo

mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

Knochengereiftes, zartes Rinds-Entrecôte

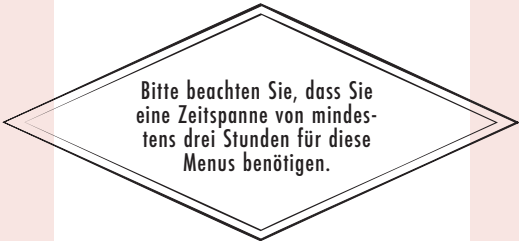
«Ojo de Aqua»

am Stück rosé gebraten, serviert mit Sauce Béarnaise,
frittierte Kartoffelschnitze und Saisongemüse

Dessertvariation

mit Crème Caramel, Schokoladenmousse
und Himbeersorbet mit Früchten

112.00



Bitte beachten Sie, dass Sie
eine Zeitspanne von mindes-
tens drei Stunden für diese
Menüs benötigen.

Menü-Ideen

MATROSEN-MENÜ

Buntgemischter Blattsalat
an Passionsfrucht-Kräuter-Vinaigrette
mit Granatapfelkernen und Avocado

Roastbeef
mit Sauce Béarnaise,
Bratkartoffeln mit Kräutern, Dreierlei Saisongemüse

Limetten-Himbeerparfait

82.00

DIE ITALIENISCHE VERFÜHRUNG

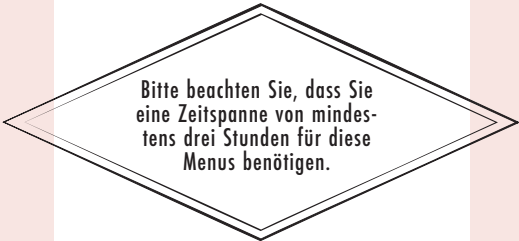
Parmaschinken
mit einem Duo von Melonen

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

Kalbs-Piccata «Milanese»
mit Mascarponeisotto

Tiramisù
mit Himbeeren

84.00



Bitte beachten Sie, dass Sie
eine Zeitspanne von mindes-
tens drei Stunden für diese
Menüs benötigen.

Buffets

Bitte beachten Sie, dass Sie eine Zeitspanne von mindestens drei Stunden für diese Buffets benötigen. Unter 40 Personen verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 15.– pro Gast.

SCHWEIZER-BUFFET

Saisonale Gemüsecrèmesuppe (wird serviert)

Salat

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

Hauptgang

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

Dessert

Crèmeschnitte, Zuger Kirschtorte, Caramelköpflì, gebrannte Crème nach Grossmutter Art, Schokoladen-Mousse, frischer Fruchtsalat, Schweizer Käseauswahl garniert mit Trauben, Äpfeln und knackigen Baumüssen, Birnenbrot und Butter

69.00

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

Hauptgang

Rustico Tortelli gefüllt mit Tomate und Mozzarella, geschwenkt im Basilikum-Pesto, «Cannelloni con carne fatti in casa»
Tagliatelle mit Crevetten, Rucola, Tomatenwürfeli und Knoblauch, Linsen-Pasta aglio, olio e peperoncino (V)

Dessert

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

68.00

Buffets

BAUERN-BUFFET

Original Bündner Gerstensuppe (wird serviert)

Vorspeise

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, Hörnlisalat, Siedfleischsalat, geräucherter Speck, Salsiz, Silberzwiebeli, Mostbräckli mit Cherrytomaten und Gurken

Hauptgang

Kalbsschulterbraten, Ofen-Fleischkäse, Bratwurst am Meter mit Zwiebelsauce, Bratkartoffeln mit Kräutern, Gemüse-Spätzlipfanne, Speckbohnen und Süsskartoffel Linsen Eintopf (V)

Dessert

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

Dessertbuffet ohne Käse 72.00

Dessertbuffet mit Käse 82.00

GOURMET-BUFFET

Vorspeise

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, kalt aufgeschnittener Kalbsbraten mit Sauce Tartare, saisonale Gemüseterrine mit Kräuter-Vinaigrette, köstliche Symphonie von Swiss Rauchlachs und geräuchertem Forellenfilet vom Hirzel

Hauptgang

Zartes Rinds-Entrecôte rosé gebraten mit Sauce Béarnaise, Lammgigot am Stück gebraten, gespickt mit Alpenkräutern, Kalbscarré am Stück im Ofen geschmort, Kartoffelgratin und Gemüsevariation, Rustico Cappelletti mit einer feinwürzigen Blattspinatfüllung (V)

Dessert

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

102.00

Buffets

BARBECUE-BUFFET

Salat

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, Lammierstück, Gemüse-Cevapcici-Spiessli, Quinoa-Randen Burger (V), Maiskolben vom Grill, Baked Potatoes mit Schnittlauch-Sauerrahm, Knoblauch-Kräuterbutter, rassige Barbecuesauce und verschiedene Chutneys

Dessert

Süssmostcrème, Zwetschgenstreuselnschnitte, Zuger Kirschtorte, Früchteplatte, Muffins und Brownies, Caramelköpfler, Schokoladen-Mousse, Crèmeschnitte am Meter, Schweizer Käseauswahl garniert mit Trauben, Äpfeln und knackigen Baumüssen, Birnenbrot und Butter

Dessertbuffet ohne Käse 96.00

Dessertbuffet mit Käse 106.00

BRUNCH-BUFFET

Aromatischer Kaffee, starker Espresso oder feiner Cappuccino, Schokolade, Ovomaltine, grosse Teeauswahl, frische Fruchtsäfte, Süssmost und Mineralwasser, Konfitüren, Gelees und Bienenhonig, 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»

Zusätzlich zum oberen Angebot:
1 dl Prosecco oder Rimuss pro Person
Verschiedene Desserts in kleinen Gläsern,
Brownies und Muffins

66.00

«Was me i de Rundi isst»

SPAGHETTI-PLAUSCH

vom Buffet à discrétion

Blattsalat mit Hausdressing

Spaghetti mit verschiedenen Saucen

Tomaten-Basilikum (V)

Bolognese

Carbonara

Basilikum-Pesto

35.00

HARDEGGERS KÄSEFONDUE

Käsefondue mit Brot

à discrétion

29.50

Zusätzliche Beilagen

«Geschwellti»

pro Portion 5.50

Maiskolben, Silberzwiebeln, Cornichons

pro Portion 6.50

Morcheln oder Steinpilze

pro Portion 7.50

Champagnerfondue

Aufpreis pro Portion 7.50

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

Gemüsereis, Pommes Chips und Mini-Brötli

68.00

Desserts

Lauwarmes Schokoladen-Soufflé mit Sauerrahmglace	14.50
Limettenmousse auf glasierten Saisonfrüchten	12.50
Espresso Panna cotta mit Rahm	11.50
Passionsfrucht-Tiramisù	12.50
Gebrannte Crème nach Grossmutter Art	11.00
Schokoladen-Mousse	12.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	13.50
Petit Four (4 Stück) (V) gemischt (Glutenfrei)	11.50
Himbeer-Brownie (Glutenfrei)	9.00
Lassen Sie sich überraschen Wir servieren Ihnen verschiedene Desserts in kleinen Gläsern à discrétion	9.50
Original Zuger Kirschtorte (mit Alkohol) Konditorei Treichler, Zug	9.30
Handgemachte Vacherin Eistorte (April-September) mit Passionsfrucht- und Vanilleglace, Konditorei Hotz, Dübendorf	9.30
Handgemachte Vacherin Eistorte (Oktober-März) mit Mandarinen- und Vanilleglace, Konditorei Hotz, Dübendorf	9.30
Hausgemachte Fruchtwähen (8 Stück pro Sorte Mindestbestellmenge) Apfel-, Aprikosen- oder Zwetschgenwähe	8.50

Dessert-Bufferet

Crèmeschnitte am Meter, Zuger Kirschtorte, Zitronenquarkcrème,
Schokoladen-Mousse, frischer Fruchtsalat, Panna Cotta mit saisonalen Früchten,
Schweizer Käseauswahl garniert mit Trauben,
Birnen und knackigen Baumnüssen, Birnenbrot und Butter

Dessertbuffet ohne Käse	24.00
Dessertbuffet mit Käse	34.00

Torten von der Bäckerei Hotz

pro Stück

Schwarzwälder-, Sacher-, Rüepli-, Schweden- und Fruchttorten

ohne Alkohol	8.80
mit Alkohol	9.50
mit Schriftzug	11.30

Zum Kaffee

pro Portion

Friandises von der Bäckerei Hotz (50 g) ca. 6 Stück

9.00

Mini-Pâtisserie (4 Sorten gemischt)

15.00

Luxemburgerli vom Sprüngli (4 Stück)

pro Portion 12.00



Unsere Zusatzangebote

Blumendekoration

Gerne bestellen wir Ihnen Blumen – Arrangements
gemäss Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen

Teelichter LED

Auf Wunsch können wir LED-Teelichter
auf den Tischen verteilen
pro Stück CHF 4.–

Tischtücher

In allen Menüpreisen sind Stofftischtücher
(hellgrau/ecru je nach Stockwerk) mit einer passenden
Vliessserviette inbegriffen (exkl. «Eifach und Guet»).
Für Ihren besonderen Anlass decken wir auch gerne
mit weissen Stofftischtüchern und -Servietten ein.
pro Person CHF 5.–

Menükarten

Wir erstellen Ihnen gerne
eine personalisierte Menükarten
pro Stück CHF 4.–

Zapfengeld

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

pro 75 cl Flasche Wein
CHF 34.–

pro 75 cl Flasche Champagner
CHF 37.–

Unsere Zusatzangebote

Rauchen

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

Leerfahrten und / oder Wartezeiten

pro Stunde und Mitarbeiter/in CHF 65.-

Spezialwünsche

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

KONTAKT

Zürichsee Gastro
Mythenquai 323
8038 Zürich
044 487 13 13
info@zuerichsee-gastro.ch
www.zuerichsee-gastro.ch



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.