

Apéro und Menuvorschlage

fur Gruppen



Zurichsee
Gastronomie

2026

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 Menu 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 Fischerkunft: Rind: Schweiz, Argentinien* / Kalb: Schweiz / Schwein: Schweiz / Lamm: Australien* / Wurstwaren: Schweiz / Geflügel: Schweiz / Fisch und Krustentiere: Schweiz, Schottland, Vietnam / Brot: Schweiz.

* 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.-

Menukarten

Auf Wunsch erstellen wir gerne
persönliche Menukarten.

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

Brot zur Auswahl: Parisette weiss, Mehrkorn oder Rustico

mit 1 Füllung zur Auswahl: Thon, 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
Fleischkäse, Salami, Ei oder Schinken	je 50 cm	39.00

Steinofenbrötli

(Mindeststückzahl pro Artikel beträgt 15 Stück)

pro Stück

Assortierte Partybrötchen gemischt wahlweise mit Bündnerfleisch, Roastbeef, grilliertem Gemüse, Brie oder 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 und 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 und Meerrettich-Cantadou		92.00
---	--	-------

Canapés ½ Stück

(Mindeststückzahl pro Sorte 12 Stück)

pro Stück

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

Auf dem Tisch nach Wahl

(Mindestbestellmenge 15 Portionen)

pro Portion

Salzgebäck 50g (Chips/Salzstangen/Nüssli) (Y)		4.50
Blätterteiggebäck aus der Hausbäckerei (50 g)		10.50
Parmesanstückli, Focaccia, Oliven und Teufelshörnli		16.50
Saisonale Gemüse-Dips mit drei verführerischen Saucen (Y)		11.50
Grüne und schwarze Oliven mit Artischockenherzen (mind. 5 Portionen) (Y)		9.00

Apéro-Häppli chalt



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

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
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

Apéro-Häppli warm



Originelle Spiessli wählbar mit	pro Stück
Falafel mit Hummus, Gurke und Olive (V)	3.90
Pouletsatay an Erdnussbuttersauce	4.00
Vegetarische Pizza «Lolli Pop»	4.60
Zwei Pflaumen im Speckmantel gebraten	5.60

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

Menu-Ideen

ab 10
Personen

MENU 1

Schweinsfiletmedaillons
an Steinpilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse

Coupe Dänemark
mit Vanilleglace, Schokoladensauce, Mandeln und Rahm

52.00

MENU 2

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

Schokoladen-Mousse

48.00

MENU 3

Gurkencarpaccio
mit mariniertem Feta und Croûtons

Kalbsfiletmedaillons
an Morchelrahmsauce
Papardelle, glasierte Rüebl und Broccoli mit Mandeln

79.00

Menu-Ideen



MENU 4

Lachssteak gebraten auf Gemüsebett

an feiner Orangen-Hollandaisesauce, Trockenreis mit Mandelstiften

Handgemachte Vacherin-Eistorte

mit Passionsfrucht- und Vanilleglace
Konditorei Hotz, Zürich

46.00

MENU 5

Schottischer Rauchlachs

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

Schweinsfilet-Spiessli im Speck-Salbeimantel

an raffinierter Dijon-Senfauce, Teigwaren und Gemüse

Zitronensorbet

mit Limoncello

69.00

Menu-Ideen



MENU 6

Broccolicrèmesuppe

Buntgemischter Blattsalat

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

Trockenreis oder saisonaler Gartensalat

Mango Sorbet
mit Cointreau

68.00

MENU 7

Bouillon mit Gemüsejulienne

**Schottischer Rauchlachs
mit Meerrettichschaum**

Toast und Butter

**Kalbssteak
an Morchelrahmsauce**

breite Nudeln und Gemüse

Crème brûlée
im Weckglas

88.00

Menu-Ideen



MENU 8

Bunter Gartensalat
mit Gemüsestreifen, Kernen und Nüssen

Rindsfiletgulasch «Stroganoff»
mit hausgemachten Spätzli

58.00

MENU 9

Buntgemischter Blattsalat

Spaghetti-Plausch
mit verschiedenen Saucen:

Tomaten-Basilikum (V)

Bolognese

Carbonara

Basilikum-Pesto

35.00

MENU 10

Morchelterrine
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

66.00

Vorspiis und Suppä



Nüsslisalat (saisonal) mit Freiland Ei, gebratenen Speckstreifen und Croûtons	20.00
Buntgemischter Blattsalat (V)	10.80
Bunter Gartensalat mit Gemüsestreifen, Kernen und Nüssen	14.00
Caesar Salat Bowl mit Speck, Parmesan und Croûtons	17.00
Caesar Salat Bowl mit Speck, Parmesan, Croûtons und Pouletstreifen	25.00
Melone mit Rohschinken	21.50
Schottischer Rauchlachs garniert mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	25.50
Rindstatar (mild/mittel/scharf) mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter	26.50
Bouillon mit Flädli oder Gemüsejulienne	11.00
Gazpacho	11.00
Karotten-Ingwersüppchen	11.00
Kürbiscrèmesuppe (saisonal)	11.00
Gemüsecrèmesuppe	11.00

Hauptspiis mit Fleisch



Heissi Buurehamme mit Senf, hausgemachter Kartoffelsalat	29.00
Bauernteller mit Buurehamme, Salami, Aufschnitt, Fleischkäse, Speck und Züri Oberländer Käse, garniert mit Ei, Tomate, Essiggurke, Butter und Brot	25.00
Schweins Cordon bleu mit Pommes frites	37.00
Schweins-Piccata «Milanese» auf Tomatenspaghetti	31.50
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce garniert mit Ananasscheibe und Rahm, serviert mit Butternudeln mit Kalbfleisch	29.00 37.50
Schweinsfiletmedaillons «Tessiner Art» mit Speck und Salbei, an kräftigem Merlotjus, Linguine und buntem Marktgemüse	43.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» serviert mit hausgemachten Spätzli mit Schweinefleisch	40.00 32.50
Rinds-Entrecôte vom Grill mit Café de Paris und Weissweinrisotto	46.00
Schweizer Pouletbrüstli im Rohschinkenmantel an sämiger Rotweinsauce mit Steinpilzrisotto	30.50

Hauptspiis mit Fleisch



Heisser Ofenfleischkäse mit Senf, hausgemachter Kartoffelsalat	26.50
Schweinschalsbraten «Tessiner Art» mit gebratenen Speckstreifen, Polenta und Bohnen	32.00
Hausgemachter Hackbraten mit Rotweinjus, Kartoffelstock und Marktgemüse	28.50
Glasierter Kalbsschulterbraten mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	41.00
Kalt aufgeschnittener Kalbsschulterbraten serviert mit Sauce Tartare, Pommes frites oder buntem Gartensalat	33.50
Hausgemachtes Osso Bucco serviert mit Kartoffelstock	34.50
Zürcher Kalbscarré am Stück im Ofen gebraten an Merlotjus, Safranlinguine in Butter geschwenkt, dazu buntes Marktgemüse	61.00
Zartes Kalbsfilet aus der Region am Stück gebraten an Mascarpone-Morchelrahmsauce, hausgemachte Quark-Spätzli und buntes Marktgemüse	69.00
Brasato al Barolo (Gespickter Rindsschmorbraten) Kartoffelstock mit sonnengetrockneten Tomaten	40.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise Bratkartoffeln mit Kräutern und Saisongemüse	46.00
Rindsfiletgulasch «Stroganoff» mit hausgemachten Spätzli	48.00
Lammhaxe im Barolo geschmort mit Gemüsebrunoise, Kartoffelstock und Gemüse	45.50

Für d'Vegetarier

ab 10
Personen

Linguine 27.50
mit getrockneten Cherrytomaten, Rucola und lauwarmen Teufelshörnchen

Blätterteigpastetli 26.50
gefüllt mit Gemüse-Pilzragout
serviert mit Butterreis

Äplermagronen 24.50
mit Apfelmus, Kartoffeln und Zwiebeln

Mediterrane Süsskartoffelgnocchi 30.00
mit Champignons, Zucchini, Cherrytomaten und Parmesan

auch für
Einzelpersonen

Linsencurry 30.50
serviert im Reising, mit Früchtespiessli garniert

Tagliatelle alla Norma 26.50
mit Auberginen, Tomaten, Basilikum, Peperoncini und Ricotta

Für d'Veganer (V)



Veganes Schnitzel serviert mit Pommes frites und Gemüse	28.00
Rotes Thai Curry mit Bambussprossen, Austernpilzen, Kokosmilch, Aubergine, Peperoni, Zitronengras, Longbeans, und Kichererbsen serviert mit Reis	30.50
Sojageschnetzeltes «Gyros» (Soja, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Gewürze) serviert mit Reis	25.50
Pilz Stroganoff mit Peperoni, Essiggurke und Floraplant serviert im Reising	28.50

Usem Wasser



Eglifilets im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln	37.80
Zanderfilet MSC sous vide an Zitronen-Dillsauce mit Trockenreis	36.50
Gebratenes MSC Zanderfilet «Saltimbocca» mit Landrauschschinken und Salbei auf Gemüsestroh, Safranrisotto	38.00
Grilliertes MSC Lachssteak mit Zitronenbutter, Trockenreis und Blattspinat	39.00

En süesse Absacker

es kann nur ein Dessert pro Gruppe bestellt werden

Eiskaffee Zürichsee mit kräftigem Espresso, Vanilleglace, Karamell Crunch und Rahm	13.50
Coupe Dänemark Vanilleglace, Schokoladensauce, Mandeln und Rahm	13.00
Mangosorbet mit Cointreau	13.00
Gebrannte Crème nach Grossmutter Art	11.00
Panna cotta mit Waldbeeren	11.50
Schokoladen-Mousse	12.50
Crème brûlée im Weckglas	11.00
Cassata mit Rahm	9.00
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
Mini-Patisserie gemischt (4 Stück pro Person)	15.00
Aprikosen-Haselnusskuchen (V)	9.00
Hausgemachte Nussgipfel	4.80
Hausgemachte Mandelgipfel	5.10
Käseteller Verschiedene Weich- und Hartkäse, garniert mit Trauben, Dörraprikosen, knackigen Baumüssen, Hausbrot und Butter	17.50

Tortä us de Husbäckerei



Preise pro Stück

ohne Alkohol 8.80
mit Alkohol 9.50
mit Schriftzug 11.30

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 & 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 18/26 cm

Rüepli

nur 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

8.50



Auf Anfrage
Spezialtorten wie individuelle
Hochzeits- oder Geburtstagstorten.

KONTAKT

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

1. Januar 2026 bis 2. April 2026

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

3. April 2026 bis 18. Oktober 2026

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

19. Oktober 2026 bis 31. Dezember 2026

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.