

Apéro und Menuvorschlage

fur Gruppen



Zurichsee
Gastronomie

2025

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

* 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

ab 15 Stück
pro Sorte

| | |
|--------------------------------|-----------|
| 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

ab 15 Stück
pro Sorte

| | |
|---|-----------|
| Originelle Spiessli wählbar mit | pro Stück |
| Falafel mit Hummus, Gurke und Olive (V) | 3.90 |
| Pouletsatay an Erdnussbittersauce | 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

Gebackener Quarkkuchen
mit Limetten

48.00

MENU 3

Gurkencarpaccio
mit mariniertem Feta, Granatapfel und Croûtons

Kalbsfiletmedaillons
an Morchelrahmsauce
Papardelle, glasierte Rüeblì 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 Himbeer- 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

**Ingwer-Bergamotte Sorbet
mit Vodka**

68.00

MENU 7

Bouillon mit Gemüsejulienne

**Schottischer Rauchlachs
mit Meerrettichschaum**

Toast und Butter

**Kalbssteak
an Morchelrahmsauce**

breite Nudeln und Gemüse

**Waldbeer 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

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

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 |
| Gurkencarpaccio mit mariniertem Feta, Granatapfel und Croûtons | 18.50 |
| 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

Cremiges Randen Risotto 26.50
mit Ziegenkäse und Randenchips

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 |
| Sojageschnitzeltes «Gyros» (Soja, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Gewürze) serviert mit Reis | 25.50 |
| Veganer „Quinoa-Burger“ im Sesam Bun mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Rucola und Burgersauce, serviert mit Pommes frites | 28.50 |

Usem Wasser



| | |
|---|-------|
| Eglifilets im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln | 37.80 |
| Gebratene Forelle von Bremgarten mit Weissweinrisotto und Ofengemüse | 39.50 |
| Gebratenes MSC Zanderfilet «Saltimbocca» mit Landrauchschinken 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 |
| Ingwer-Bergamotte Sorbet mit Vodka | 13.00 |
| Gebrannte Crème nach Grossmutter Art | 11.00 |
| Panna cotta mit Waldbeeren | 11.50 |
| Schokoladen-Mousse | 12.50 |
| Waldbeer crème brûlée im Weckglas | 11.00 |
| Gebackener Quarkkuchen mit Limetten | 11.00 |
| Original Zuger Kirschtorte (mit Alkohol) Konditorei Treichler, Zug | 9.30 |
| Handgemachte Vacherin-Eistorte (April-September) mit Himbeer- und Vanilleglace, Konditorei Hotz, Zürich | 9.30 |
| Handgemachte Vacherin-Eistorte (Oktober-März) mit Mandarinen- und Vanilleglace, Konditorei Hotz, Zürich | 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.

20. Oktober 2025 bis 3. April 2026

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

6. April 2025 bis 19. Oktober 2025

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



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.