

APERITIF PACKAGE 1

Oliven
Parmaschinken
Parmesan
Foccacia
—
Weissweineempfehlung
Bier
hausgemachter Fruchtsaft
Mineralwasser

CHF 22.00 p. Person o. Getränke
CHF 44.00 p. Person m. Getränken

APERITIF PACKAGE 2

Oliven
Grissini
Bruschetta garniert
mit Fisch
mit Fleisch
vegetarisch
—
Weissweineempfehlung
Bier
hausgemachter Fruchtsaft
Mineralwasser

CHF 25.00 p. Person o. Getränke
CHF 52.00 p. Person m. Getränken

APERITIF PACKAGE 3

Bresaola
Grissini
Oliven
Parmaschinken
Pecorino
grilliertes Gemüse
Gamberoni
Burrata
—
Weisswein und Proseccoempfehlung
Bier
hausgemachter Fruchtsaft
Mineralwasser

CHF 38.00 p. Person o. Getränke
CHF 59.00 p. Person m. Getränken

APERITIF APERICENA

Bresaola
Grissini & Oliven
Parmaschinken & Pecorino
grilliertes Gemüse
Gamberoni
Burrata
Foccacia
Rindschmorbraten mit Bramata
Zander auf Perlgerste
Mini Pizza Auswahl
Tabouleh Salat
Mintiramisu
Panna Cotta mit Erdbeeren
Gelati Auswahl
—
Weiss- und Rotwein sowie
Proseccoempfehlung
Campari, Averna, Negroni, Cynar oder
Aperol
Bier & hausgemachter Fruchtsaft &
Mineralwasser

CHF 58.00 p. Person o. Getränke
CHF 92.00 p. Person m. Getränken

LETZ EAT

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt und in CHF.
Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? Bitte informieren Sie unseren Service – gerne helfen wir Ihnen weiter.

APERITIF KLASSISCH

Blätterteigallerlei
Tomatenspiesschen
Käseküchlein
Schinkengipfeli
Mini Hamburger

—

Weissweinempfehlung
Bier
hausgemachter Fruchtsaft
Mineralwasser

CHF 24.00 p. Person o. Getränke
CHF 46.00 p. Person m. Getränken

APERITIF MODERN

hausgemachte Nussmischung mit Curry
Mini Hot Dog
geräucherter veganer Lachs auf dem Blini
Bärlauchsüppchen
Avocadocreme mit Mango Pouletspiesschen mit
Honig-Senf-Sauce
laumwarmes Ratatouille mit Feta

—

Weissweinempfehlung
Bier
hausgemachter Fruchtsaft
Mineralwasser

CHF 35.00 p. Person o. Getränke
CHF 52.00 p. Person m. Getränken

APERITIF VITAL

Gurkensüppchen
fruchtiger Salat mit Minze
Linsenbällchen mit Joghurt Dipp
Salzige Muffins
Hummus und Cracker
Blätterteigallerlei
hausgemachte Nussmischung

—

Weisswein und Proseccoempfehlung
Bier
hausgemachter Fruchtsaft
Mineralwasser
Vitalwasser

CHF 28.00 p. Person o. Getränke
CHF 49.00 p. Person m. Getränken

LETZ EAT

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt und in CHF.
Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? Bitte informieren Sie unseren Service – gerne helfen wir Ihnen weiter.

APERITIF EINZELVORSCHLÄGE

hausgemachte Nussmischung	3.50	p. Pers.
Blätterteigallerlei	4.50	p. Pers.
Schinkengipfeli	2.50	p. Stk.
Käseküchlein	3.00	p. Stk.
Flammkuchen	3.50	p. Stk.
salzige Muffins	4.00	p. Stk.
Crevetten im Teigmantel	3.00	p. Stk.
Pulposalat mit frischen Kräutern	4.50	p. Stk.
geräucherter Lachs auf dem Blini	4.50	p. Stk.
Tunfischtatar mit Avocadocrème	5.00	p. Stk.
Mini Hamburger	5.50	p. Stk.
Mini Hot Dog	4.50	p. Stk.
Pouletspiesschen mit Honig-Senf-Sauce	3.50	p. Stk.
Vitello Tonnato am Spiess	5.00	p. Stk.
Spargelsüppchen	5.00	p. Stk.
kalte Gurkensüppchen	4.00	p. Stk.
Bärlauchsüppchen	4.50	p. Stk.
fruchtiger Salat mit frischer Minze	4.50	p. Stk.
lauwarmes Ratatouille im Glas mit Fetawürfel	4.50	p. Stk.
Linsnbällchen mit einem frischen Joghurtdipp	3.50	p. Stk.
Avocadocrème mit Mango	4.00	p. Stk.

LETZ SNACK

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt und in CHF.
Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? Bitte informieren Sie unseren Service – gerne helfen wir Ihnen weiter.

3 GANG MENÜ

MENU ZU CHF 49.00

CAPRESE
Büffelmozzarella | Basilikum

—
RAVIOLI GEFÜLLT MIT BURRATA
Burrata | Salbei

—
Erdbeer-Tiramisu

MENU ZU CHF 65.00

GRÜNER SALAT
Blattsalat | Sprossen | Tomaten

—
GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART
Champignon | Zwiebel | Rahm | Rösti

—
3erlei Gelati

MENU ZU CHF 75.00

GEMÜSESALAT
grüner Spargel | Mais |
Frühlingszwiebel | Zucchini | Avocado |
Dateltomate | grüner Salat

—
OSSO-BUCO
Karotten | Gremolata |
Bramata

—
PANNA COTTA
Waldbeeren | Rahm | Vanille

MENU ZU CHF 89.00

RINDSCARPACCIO
Ruccola | Parmesan

—
FILETTO DI MANZO
200 g | 300 g | 400 g Café de Paris |
Pomme Anna

—
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN
Rhabarber | Rahm |
Fior di Latte

LETZ EAT

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt und in CHF.
Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? Bitte informieren Sie unseren Service – gerne helfen wir Ihnen weiter.

4 GANG MENÜ

MENU ZU CHF 68.00

NÜSSLISALAT MIMOSA
Feldsalat | Ei | Croûton

—

TORTELLINI IN BRODO
Gemüsebrühe | Tortellini

—

PETTO DI POLLO
Kräuterbutter | Reis |
Gemüse

—

Gelati

MENU ZU CHF 79.00

BRUSCHETTE
Tomate | Knoblauch | Zwiebel |
Basilikum | Olivenöl

—

RIESLINGSCHAUMSUPPE
Zwiebel | Speck

—

ZANDERFILET MIT KRUSTE
Zitrone | Mayonnaise |
Perlgerste

—

Erdbeer-Tiramisu

MENU ZU CHF 89.00

VITELLO TONNATO
Kalbfleisch | Thunfisch |
Kaper

—

RAVIOLI GEFÜLLT MIT LACHS
Lachs | Zucchini |
Limettenblatt

—

TAGLIATA DI MANZO
Rindsfiletstreifen | Rucola | Parmesan |
Pommes allumettes

—

PANNA COTTA
Waldbeeren | Rahm | Vanille

MENU ZU CHF 105.00

RINDSCARPACCIO
Ruccola | Parmesan

—

HUMMERPASTA
Hummer | Wildfanggarnele | Crème
Fraîche | Hummersud | Weisswein

—

GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART
Champignon | Zwiebel | Rahm |
Rösti

—

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN
Rhabarber | Rahm |
Fior di Latte

LETZ EAT

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt und in CHF.
Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? Bitte informieren Sie unseren Service – gerne helfen wir Ihnen weiter.

5 GANG MENÜ

MENU ZU CHF 115.00

OKTOPUSSALAT

Olive | Sellerie | Karotte | Kartoffel

—

RIESLINGSCHAUMSUPPE

Zwiebel | Speck

—

RAVIOLI GEFÜLLT MIT BURRATA

Burrata | Salbei

—

SCALOPPINE AL LIMONE

Kalbsschnitzel | Zitrone | Artischoke |

Risotto

—

PANNA COTTA

Waldbeeren | Rahm | Vanille

MENU ZU CHF 135.00

TABOULÉ SALAT

Couscous | Rande | Ziegenkäse |
Tomaten | Petersilie | Minze | Zitrone

—

HUMMERSUPPE

Bergamotto | Avocado | Hummus

—

PASTA GAMBERONI

Crevetten | Fenchel | Tomate

—

KALBSKOTELETT AM KNOCHEN

marinierte Tomate | Basilikum-Pesto |

Spinatkartoffel

—

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

Rhabarber | Rahm | Fior di Latte

Wünschen Sie ein individuelles Menü?

Lassen Sie es uns wissen – unser Küchenchef hat eine passende Empfehlung für Sie.

LETZ EAT

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt und in CHF.

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? Bitte informieren Sie unseren Service – gerne helfen wir Ihnen weiter.

VORSPEISEN EINZELVORSCHLÄGE

Grilliertes Ziegenkäsetörtchen mit Honig mariniert	22.00
Spargelsalat mit Kräutervinaigrette und Rauchvorellenmousse	18.00
Karottenvariation mit Suppe, Salat & Tatar	21.00
Junger Spinatsalat mit Bresaola und Parmesanospitter	14.00
Schweizer Lachstatar auf Fühlingsalatbeet	24.00
Frühlingshafter Blattsalat – aus dem Garten mit Kernen, Sprossen und Garnituren	12.00
Gemischter Salat Allerlei	14.00

SUPPEN EINZELVORSCHLÄGE

Bärlauchcrèmesuppe mit einem Tomaten Ravioli als Einlage	16.00
Maiscrèmesuppe mit pochierten Poulardenspreifen und Popcorn	14.00
Suppe vom jungen Knoblauch mit Austernpilzen und frischen Kräutern	15.00
Gurkenkaltschale mit einer weissen Espumahaube	12.00
Tomatenessenz mit getrocknetem Tomatenchip und seinem Nokerl	18.00

HAUPTGANG EINZELVORSCHLÄGE

Lammfilet auf einem Bett von Linsen mit Kartoffelschaum	48.00
Schweizer Rippelmaishuhn auf dem Spargelbeet mit Kräutergnocchis	43.00
Saftiges Zürcher Oberländer Rindsfilet mit Frühlingsgemüse und Pommes Allumettes	56.00
Kalbssteak auf einem Pilzragout mit Kartoffelgratin und einem Gemüsespiess	52.00
Ravioli mit Bärlauch gefüllt und in der Salbeibutter geschwenkt	34.00
Randen Cordon Bleu mit Rosmarinkartoffeln und einer Haselnusschaumsauce	39.00

Selbstverständlich dürfen Sie auch aus der aktuellen à la Carte Karte wählen.

HEALTHY MENUS

CAESAR SALAT BOWL	22.00
mit Lattichsalat, Granahobel, Granatapfel, Brotchip, Paradeiser, crèmiges Caesar Dressing, Schnittlauch, Limette	
GLASNUDELSALAT	18.00
mit Paradeiser, Sojasprossen, Karotten, Rucola und einem würzigen Asiadressing mit frischer Minze und Limette	
WRAP ROLLE	14.00
gefüllt mit Poulet, Avocado und Tomate	
BABYSPINATSALAT	16.00
garniert mit Falafelkugeln und einem erfrischenden Minze-Limettendressing	
Randenrisotto mit Schafskäse, Blattspinat und Cashewnüssen	36.00
Couscous Bowl mit Nüsslisalat, Avocado, Tomate, Gurke, Linse, Limette und Pfefferminze	28.00
Massaman Curry mit Reis, Zwiebel, Kokosmilch, Kartoffeln, Cashew und Limette	38.00
Nudeleintopf mit Tofu, Karotten, Frühlingzwiebeln und Sesam	27.00
Veganer Brownie	12.00
Schwarze Schokolade – Orangen Crème	9.00
Frozen Beeren Joghurt	11.00
Limonentarte mit Heidelbeeren	14.00

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt und in CHF.

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? Bitte informieren Sie unseren Service – gerne helfen wir Ihnen weiter.

MINI COMPANY PACKAGE

zu CHF 90.00 oder 135.00 pro Person

hausgemachte Nussmischung

Schinkengipfeli

Käseküchlein

Weissweinempfehlung

Bier

hausgemachter Fruchtsaft

Mineralwasser

—

SPARGELSALAT

Grüner Spargel | Frühlingszwiebeln | Kräuter

KALBS CORDON BLEU

Pommes Allumettes | saisonales Gemüse

LAUWARMES APFELKÜCHLEIN

Vanillecrème | Rahm

Weisswein- & Rotweinempfehlung

Mineralwasser

Heissgetränke

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt und in CHF.

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? Bitte informieren Sie unseren Service – gerne helfen wir Ihnen weiter.

MIDI COMPANY PACKAGE

zu CHF 105.00 oder 155.00 pro Person

Aperitif

Oliven

Grissini

assortierte Brucchette

Weissweinempfehlung

Bier

hausgemachter Fruchtsaft

Mineralwasser

—

GEMÜSESALAT

grüner Spargel | Mais | Frühlingszwiebel | Zucchini | Avocado | Datteltomate | grüner Salat

TAGLIATA DI MANZO

Rindsfiletstreifen | Rucola | Parmesan | Pommes Anna

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

Rhabarber | Rahm | Fior di Latte

Weisswein- & Rotweinempfehlung

Mineralwasser

Heissgetränke

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt und in CHF.

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? Bitte informieren Sie unseren Service – gerne helfen wir Ihnen weiter.

LARGE COMPANY PACKAGE

zu CHF 135.00 oder 195.00 pro Person

hausgemachte Nussmischung
Tunatatar auf Erbsenpüree
Pouletspiesschen mit Honig-Senf-Sauce
Avocadocrème mit Mango
salziger Mini Muffin
mini Hot Dog

Weissweinempfehlung
Bier
hausgemachter Fruchtsaft
Mineralwasser

INSALATE CAPRESE

Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum

BÄRLAUCHSÜPPCHEN

Crevetten | Rahm | Maiscracker

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

Kalbfleisch | Champignon | Zwiebeln | Rahm | Rösti

TARTE A TIN

Apfel | Zucker | Vanille | Blätterteig | Bourbon-Vanille Eis

Weisswein- & Rotweinempfehlung
Mineralwasser
Heissgetränke

WEDDING PACKAGE

zu CHF 155 oder 215.00 pro Person

Hochzeitsaperitif für 1 Stunde

7 Häppchen nach Wahl

Champagner

Weissweinempfehlung

Bier

hausgemachter Fruchtsaft

Mineralwasser

—

5-Gang Menü

HUMMERSUPPE

Bergamotto | Avocado | Hummus

—

RAVIOLI GEFÜLLT MIT BURRATA

Burrata | Salbei

—

KALBSKOTELETT AM KNOCHEN

marinierte Tomate | Basilikum-Pesto | Spinatkartoffel

—

KÄSETELLER

4 Sorten Käse

—

HOCHZEITSTORTE

mit 3 Aromen

Weisswein- & Rotweinempfehlung

Mineralwasser

Heissgetränke

LETZ PARTY

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt und in CHF.

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? Bitte informieren Sie unseren Service – gerne helfen wir Ihnen weiter.

BOCCIA PACKAGE

zu CHF 84.00 oder 135.00 pro Person

Boccia Spass für 2 Stunden, dazu servieren wir

hausgemachte Nussmischung

salzige Muffins

Käseküchlein

Mini Hot Dog

Weissweinempfehlung

Bier

hausgemachter Fruchtsaft

Mineralwasser

—

GARTENSALAT

gemischter Blattsalat | Karotte | Sprossen | Gemüsespäne | Sprinzsplitter | Blätterteigstange

SCHWEINS CORDON BLEU

Gruyère Käse | Rosmarinkartoffeln

ERDBEER PANNA COTTA

Erdbeere | Rahm

Weisswein- & Rotweinempfehlung

Mineralwasser

Heissgetränke

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt und in CHF.

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? Bitte informieren Sie unseren Service – gerne helfen wir Ihnen weiter.

PIZZA PLAUSCH

zu CHF 65.00 p. Person

INSALATA CAPRESE

Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum

—

PIZZA NACH WAHL

—

TIRAMISU

RHABARBER | Löffelbiscquite | Rahm

PASTA PLAUSCH

zu CHF 68.00 p. Person

GARTENSALAT

gemischter Blattsalat | Karotte | Sprossen | Gemüsespäne | Sprinzsplitter | Blätterteigstange

—

PASTA NACH WAHL

Napolisauce | Pestosauce | Carbonara | all Arrabiatta | Sugo die Mare | Bolognese

—

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

Rhabarber | Rahm | Fior di Latte

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt und in CHF.

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? Bitte informieren Sie unseren Service – gerne helfen wir Ihnen weiter.

BEGRÜSSUNGSKAFFEE

zu CHF 18.00 p. Person

mit 3erlei Gipfeli
frischem Smoothie
Heissgetränken
süßem saisonalem Muffin

TAGESPAUSCHALE

Raummiete
Mineralwasser und frische Früchte im Raum
Seminartechnik*
Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee und Tee,
Smoothie, Gebäck und frischen Früchten
2-Gang Lunch
Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee und Tee,
Smoothie, salziges Gebäck und frische Früchte
WLAN

—
CHF 125.00 p. Person

HALBTAGESPAUSCHALE

Raummiete
Mineralwasser und frische Früchte im Raum
Seminartechnik*
1 Kaffeepause mit Kaffee und Tee, Smoothie, Gebäck
und frischen Früchten
2-Gang Lunch
WLAN

—
CHF 98.00 p. Person

MINI MEETING (BIS 3 STUNDEN)

Raummiete
Mineralwasser und frische Früchte im Raum
Seminartechnik*
1 Kaffeepause mit Kaffee und Tee, Smoothie, Gebäck
und frischen Früchten
WLAN

—
CHF 52.00 p. Person

* Beamer mit Leinwand, 1 Flipchart mit Papier, Moderationskoffer mit Verbrauchsmaterial,
Schreibblöcken und Stiften. Zusätzlich Technik auf Anfrage verfügbar.

LETZ MEET

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt und in CHF.
Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? Bitte informieren Sie unseren Service – gerne helfen wir Ihnen weiter.

HEALTHY-TAGESPAUSCHALE

Raummiete
Mineralwasser und frische Früchte im Raum
Seminartechnik*
Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee und Tee,
Smoothie, Nüssen und hausgemachten
Früchteriegeln
2-Gang Healthy Lunch
Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee und Tee,
Smoothie, Energyballs und frischen Früchten
WLAN

—
CHF 130.00 p. Person

HEALTHY-HALBTAGESPAUSCHALE

Raummiete
Mineralwasser und frische Früchte im Raum
Seminartechnik*
Kaffeepause mit Kaffee und Tee, Smoothie,
Energyballs und frischen Früchten
2-Gang Healthy Lunch
WLAN

—
CHF 105.00 p. Person

HEALTHY-MINI MEETING (BIS 3 STUNDEN)

Raummiete
Mineralwasser und frische Früchte im Raum
Seminartechnik*
1 Kaffeepause mit Kaffee und Tee, Smoothie,
hausgemachtem Energieriegel und frischen Früchten
WLAN

—
CHF 60.00 p. Person

* Bildschirm, 1 Flipchart mit Papier, Moderationskoffer mit Verbrauchsmaterial,
Schreibblöcken und Stiften. Zusätzlich Technik auf Anfrage verfügbar.