





Menüvorschläge 2025

Die folgenden Menüs servieren wir **ab 10 Personen**. Pro Gesellschaft kann nur **1 Menü** ausgewählt werden. Gerne dürfen Sie sich auch aus den einzelnen Komponenten ein Menu zusammenstellen! Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

Menü 1: Klein und Fein

50.00

70.00

66.00

Menü 5: «das Delikate»

95.00

80.00

74.00

Gemischter Salat

* * *

Mit Kräutern gefüllte Maispoularde auf Safranrisotto und geschmorte Peperoni

* * *

Gebrannte Creme mit Nidle und Guetzli

Variation von dem geräucherten Zürchsee-Felchen

* * *

Klare Tomatensuppe

* * *

Offenes Spinat-Ravioli mit Belper-Knolle

* * *

Am Stück gebratenes Roastbeef an kräftiger Sauce Bernaise Kartoffelgratin und Saisongemüse

* * *

Lauwarmes Schoggiküchlein mit Mango und Minze

Menü 2: «der Klassiker»

Salat Widenbad (Kopfsalat mit Speck, Croutons und Chörnli)

Rinds-Bouillon mit Flädli

* * *

Kalbsrollbraten gefüllt mit Mostbröckli und Birnen, dazu Schupfnudeln und Saisongemüse

Bayrische Schoggicreme mit Rahm und Buttergebäck

Menü 6: Zürichsee-Fisch-Menü

Gebackener Hecht auf Blattsalat mit Apfel

* * *

Roli's Zürichsee-Fischsuppe

* * *

Eglifilets an Mandelbutter dazu servieren wir Blattspinat und Salzkartoffeln

**

Aprikosen-Cheesecake mit Japonais

Menü 3: Tessiner-Menü

Hausgemachte Tagliarini an Tomatenpesto

Mais-Capuccino

* * *

Feiner Rindsschmorbraten "Brasato" an Rotweinsauce Polenta und Thymian-Zucchetti

* * *

Tiramisu nach Saison

Menü 7: See-Wiese-Menü

Zürichsee-Felchenfilet mit Kräutern und Salat

Geröstete Knoblauchsuppe mit Croutons

erostete Knobiauchsuppe init (* *

Schweinsfilet an Valle-Maggia-Pfeffersauce, Venere-Reis und glasiertes Wurzelgemüse

Oma's Schoggikuchen mit Beeren-Parfait

Menü 4: «das Gediegene»

103.00

Rinds-Carpaccio "Widenbad" mit Schnittlauchcreme und Sbrinz-Cracker

* * *

Männedörfler Weissweinsuppe mit Mandeln

Ziegenkäse-Soufflé mit Feigenkonfit und Kopfsalat

Kalbsteak am Stück gebraten an Morchelrahmsauce Fächerkartoffeln und Saisongemüse

* * :

Dessert-Variation von Soufflé Grand Marnier Passionsfrucht-Panna Cotta und Kirschtörtchen im Glas Menü 8: Züri-Menü

60.00

Bunter Blattsalat

* * *

Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes mit feiner Butterrösti

Züri-Tirggel-Parfait mit saisonalen Früchten

Preisänderungen vorbehalten