

PRIVATER ANLASS

Menüdokumentation

für Anlässe



GEMEINSAM GENIESSEN

Hiermit haben Sie einen Einblick in unsere Menüvorschläge für Ihren privaten Anlass. Stöbern Sie durch unsere Menüdokumentation.

Individuelle Wünsche werden selbstverständlich berücksichtigt. Mit einer persönlichen Beratung helfen wir Ihnen gerne mit der Auswahl des passenden Menüs.

PIER 8716 

Aperitif

Mindestbestellung 20 Stück pro Sorte / Preis pro Portion

Chips, Sälzstängeli und Erdnüsse	2.00
Gemischtes Blätterteiggebäck - Nature	2.60
Oliven und Parmesan	3.00
Antipasti Italiani im Öl	6.00

Aperitif

Mindestbestellung 20 Stück pro Sorte / Preis pro Stück

Tomaten-Mozzarella Spiesli	1.50
Schinkengipfeli	2.50
Mini Pizza (gemischt)	2.50
Mini Pastetli gefüllt mit Lachsmousse	4.00
Mini Pastetli gefüllt mit Thonmousse	3.50
Frühlingsrolle Sweet / Sour- Dip	2.20
Yakitori Spiesli Süss / Scharf (Poulet)	3.00
Crevetten im Teig	3.00
Jalapeno, feurig scharf	2.50
Partybrötchen gemischt	2.80
Melonen Rohschinken Spiess	3.00
Grissini mit „Jambon Seranno“	2.20

Alle Preise verstehen sich in CHF und
inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer.
Änderungen jederzeit vorbehalten.

Stand: Januar 2019

APERITIF

Menüvorschläge CHF

Suppen

Bouillon mit Einlage	8.00
Tomatencremesuppe mit Gin	10.00
Spargelcremesuppe	10.00
Kürbiscremesuppe	10.00
Broccolicremesuppe	10.00

Salate

Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	9.50
Ruccolasalat mit Parmesanspäne	10.00
Nüsslisalat mit Croutons	12.00
Tomatensalat mit Büffelmozzarella	13.50

Vorspeise Kalt

Rindstatar	20.00
Rindscarpaccio	20.00
Thunfischcarpaccio	20.00
Crevetten Cocktail	20.00
Geräucherter Wildlachs	20.00
Vorspeiseteller gemischt	25.00

Vorspeise Warm

Spaghetti Aglio e Olio	15.00
Spaghetti mit verschiedenen Saucen nach Wahl	18.00
Tagliatelle mit Basilikumsauce und geräucherten Lachsstreifen	20.00
Black Tiger auf Safran Risotto	20.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und
inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer.
Änderungen jederzeit vorbehalten.

Stand: Januar 2019

VORSPEISE

Geflügel

Poulet geschnetzeltes an Currysauce	26.00
Pouletbrüste an Pilzrahmsauce	26.00
Truthahn Piccata	26.00
Halbes Poulet mit Haussauce	28.00

Schweinefleisch

Schweinsschnitzel paniert	24.00
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce	24.00
Schweins Piccata	26.00
Schweinsgeschnetzeltes Züricher Art	26.00
Schweins Cordon Bleu	29.00
Schweinssteak an Morchelsauce	29.00
Schweinsrack am Stück verfeinert mit Rotweinjus	32.00
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Steinpilzsauce	35.00

Kalbfleisch

Kalbsschnitzel paniert	34.00
Kalbs Piccata	34.00
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art	34.00
Kalbschnitzel an Pilzrahmsauce	35.00
Kalbs Cordon Bleu	38.00
Kalbssteak am Stück gebraten an Morchelsauce	46.00

Rindsfleisch

Ungarisches Rindergoulasch	32.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce	34.00
Rindsfiletspitzen "Stroganoff"	42.00
Rindsentrecôte, rosagebraten "Hollandaise"	40.00
Rindsfilet am Stück, rosagebraten mit Pfeffersauce	46.00

Lammfleisch

Lammgigot am Stück, rosagebraten	32.00
Lammrack an Rotweinsauce	42.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und
inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer.
Änderungen jederzeit vorbehalten.

Stand: Januar 2019

HAUPTSPREISE

Beilagen (im Preis inbegriffen)

- Pommes- Frites
- Kroketten
- Bratkartoffeln
- Hausgemachtes Kartoffelpüree
- Hausgemachtes Kartoffelgratin
- Hausgemachte Knöpfli
- Trockenreis
- Teigwaren
- Polenta

Frisches Gemüse nach Wahl (zusätzlich zum Hauptgang)

1 Sorte	3.00
2 Sorten	5.50
3 Sorten	6.50
4 + mehr Sorten	8.00
Ratatouille	5.00
Spinat	5.00

Nachservice Aufpreis: CHF 8.00 – 12.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und
inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer.
Änderungen jederzeit vorbehalten.

Stand: Januar 2019

BEILAGE

Spaghetti- Plausch (à discretion) 38.00

mit 6 verschiedenen hausgemachten Saucen,
voraus einen Gemischten Salat oder Blattsalat (im Preis inbegriffen)

Fondue Chinoise (à discretion) 42.00

mit grosser Auswahl an Saucen und Beilagen nach Wahl
zusätzliche Portion Fleisch (100 g) 10.00

PLAUSCH ESSEN

Alle Preise verstehen sich in CHF und
inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer.
Änderungen jederzeit vorbehalten.

Stand: Januar 2019

Dessert

2 Kugeln nach Wahl mit Rahm	7.50
Hausgemachte Torte (pro Stück)	7.50
Hausgemachtes Caramelköpflì	8.00
Hausgemachtes Panna Cotta	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.00
Hausgemachtes Tiramisù	10.00
Hausgemachtes Mousse au Chocolat	10.00
Apfelküchlein mit Vanilleglace oder Vanillesauce	10.00
Käse assortiert	10.00
Sorbet mit Vodka	10.00
Sorbetteller mit Früchte	10.00
Überraschungsdessert (verschiedene Dessertvariationen)	12.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und
inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer.
Änderungen jederzeit vorbehalten.

Stand: Januar 2019

DESSERT