



Gemeinsam geniessen

Planen Sie ein Familienfest, eine Firmenfeier oder ein special Event? Wir bieten Ihnen das umfassende Packet für einen unvergesslichen Tag von kulinarischen Highlights bis hin zur einzigartigen Location. Bei uns am oberen Zürichsee finden Sie die ideale Atmosphäre für Ihr Fest. Sei es ein Apéritif mit Häppchen und spritzigen Getränken oder ein unvergessliches Bankett mit individuellem Menü. Geniessen Sie den Blick auf die Berge und die ruhige Seelandschaft mit unglaublichen Sonnenuntergängen und lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Ihr Anlass im Pier 8716

Hiermit haben Sie einen Einblick in unsere Menüvorschläge für Ihren Anlass bei uns am Zürichsee. Stöbern Sie durch unsere Menüdokumentation und lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren. Individuelle Wünsche werden selbstverständlich berücksichtigt. Mit einer persönlichen Beratung helfen wir Ihnen gerne mit der Auswahl des passenden Menüs und der Planung des Events.

Die aufgeführten Bankett- und Preisvorschläge sind auf Menüportionen kalkuliert. Diese gelten ab einer grösseren Gästegruppe. Wir bitten Sie, sich für jeweils ein gemeinsames Menü zu entscheiden. Bitte beachten Sie, dass wir aus platz- und organisatorischen Gründen eine beschränkte Platzanzahl von 50 Personen haben. Während unserer Hochsaison, von Juni bis September, nehmen wir keine grosse Gruppenreservierungen für Bankette auf. Ihren Anlass privat, als geschlossene Gesellschaft durchzuführen, ist aufgrund unserer Laufkundschaft nicht möglich.

Stand: April 2020, Änderungen jederzeit Vorbehalten.

Falls Sie irgendwelche Allergien, Intoleranzen oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte das Servicepersonal. Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen zu allergene Zutaten.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer. Die Preise stehen jeweils auf der rechten Seite.

Herkunft Fleisch/Geflügel

Schweiz	Kalb, Schwein, Rind Poulet, gekochter Schinken
USA / Australien	Rind*
Italien / Schweiz	Salami
Spanien / Italien	Rohschinken

*Fleisch und dessen Zubereitung kann mit Hormonen und/ oder anderen antimikrobiellen und Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Herkunft Fisch

Zander	Sihlsee oder Aquakultur Frutigen
Egli	je nach Fang aus dem Zürich- oder Bodensee, Valperca
Gamberi	ökologische und nachhaltige Aquakultur Vietnam

Änderungen jederzeit vorbehalten.



APERITIF

Mindestbestellung 20 Stück pro Sorte / Preis pro Portion

Chips, Sälzstängeli und Erdnüsse	2	Tomaten-Mozzarella Spiesli	1.5
Gemischtes Blätterteiggebäck - Nature	2.6	Schinkengipfeli	2.5
Oliven und Parmesan	3	Mini Pizza (gemischt)	2.5
Antipasti Italiani im Öl	6	Mini Pastetli gefüllt mit Lachsmousse	4
		Mini Pastetli gefüllt mit Thonmousse	3.5
		Frühlingsrolle Sweet / Sour- Dip	2.2
		Yakitori Spiesli Süss / Scharf (Poulet)	3
		Crevetten im Teig	3
		Jalapeno, feurig scharf	2.5
		Partybrötchen gemischt	2.8
		Melonen Rohschinken Spiess	3
		Grissini mit „Jambon Seranno“	2.2



VORSPEISE

Suppen

Bouillon mit Einlage	8
Tomatencremesuppe mit Gin	10
Spargelcremesuppe	10
Kürbiscremesuppe	10
Broccolicremesuppe	10

Salate

Blattsalat	8
Gemischter Salat	9.5
Ruccolasalat mit Parmesanspäne	10
Nüsslisalat mit Croutons	12
Tomatensalat mit Büffelmozzarella	13.5

Vorspeise Kalt

Rindstatar	20
Rindscarpaccio	20
Thunfischcarpaccio	20
Crevetten Cocktail	20
Geräucherter Wildlachs	20
Vorspeiseteller gemischt	25

Vorspeise Warm

Spaghetti Aglio e Olio	15
Spaghetti mit verschiedenen Saucen nach Wahl	18
Black Tiger auf Safran Risotto	20
Tagliatelle mit Basilikumsauce und geräucherten Lachsstreifen	20



HAUPTSPEISE

Geflügel

Poulet geschnetzeltes an Currysauce	26
Pouletbrüste an Pilzrahmsauce	26
Truthahn Piccata	26
Halbes Poulet mit Haussauce	28

Schwein

Schweinsschnitzel paniert	24
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce	24
Schweins Piccata	26
Schweinsgeschnetzeltes Züricher Art	26
Schweins Cordon Bleu	29
Schweinssteak an Morchelsauce	29
Schweinsrack am Stück verfeinert mit Rotweinjus	32
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Steinpilzsauce	35

Kalb

Kalbsschnitzel paniert	34
Kalbs Piccata	34
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art	34
Kalbschnitzel an Pilzrahmsauce	35
Kalbs Cordon Bleu	38
Kalbssteak am Stück gebraten an Morchelsauce	46

Rind

Ungarisches Rindergoulasch	32
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce	34
Rindsfiletspitzen "Stroganoff"	42
Rindsentrcôte, rosagebraten "Hollandaise"	40
Rindsfilet am Stück, rosagebraten mit Pfeffersauce	46

Lamm

Lammgigot am Stück, rosagebraten	32
Lammrack an Rotweinsauce	42



BEILAGE

Im Preis inbegriffen

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

Frisches und farbenfrohes Gemüse nach Wahl, zusätzlich zum Hauptgang

1 Sorte	3
2 Sorten	5.5
3 Sorten	6.5
4 + mehr Sorten	

Ratatouille	5
Spinat	5

Aufpreis für Nachservice 8 – 12



PLAUSCH ESSEN

*Während den kalten Wintermonaten
November und Dezember verfügbar.*

Spaghetti Plausch

38

à discretion, ab 25 Personen

Mit 6 verschiedenen hausgemachten Saucen,
voraus einen gemischten Salat oder Blattsalat (im Preis inbegriffen).

Fondue Chinoise

42

à discretion, ab 15 Personen

Mit grosser Auswahl an Saucen und Beilagen nach Wahl.

Zusätzliche Portion Fleisch

10



DESSERT

Hausgemacht mit Liebe

Torte nach Wahl (Stück)	7.5
Caramelköpfl	8
Panna Cotta	8.5
Tiramisù	10
Mousse au Chocolat	10
Apfelküchlein mit Vanilleglace oder Vanillesauce	10
Überraschungsdessert (verschiedene Dessertvariationen)	12.5

Die Klassiker

2 Kugeln Glace nach Wahl, mit Rahm	7.5
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8
Käse assortiert	10
Sorbet mit Vodka	10
Sorbetteller mit Früchte	10



WEINE & GETRÄNKE

Das Angebot sowie die Preise richten sich an unsere aktuelle Getränkekarte. Individuelle Wünsche für den passenden Tropfen Wein oder Spezialgetränke, können selbstverständlich organisiert werden.

Weiss

Chardonnay, Harmonie de Gacogne	42
Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Pellehaut	
Château La Mothe du Barry	45
Entre-Deux-Mers AC	
Riesling x Madeleine Royale	49
Zürichsee AOC, Lüthi Weinbau	
En Bayel	52
Féchy AOC, Violaine et Raymond Paccot	
Sancerre Blanc	56
Sancerre AC, Pierre Morin	

Rosé

Mescladis	42
Pic-Saint-Loupe AC, Domaine Calvel	

Rot

Tempranillo	42
VDT de Castilla, Torre de Barreda	
<i>Auch als Magnum erhältlich.</i>	
Primitivo di Manduria	42
Masseria Pietrosa Cantine San Marzano	
Pont de Gassac	44
IGP Pays de l'Hérault, Moulin de Gassac	
Tres Matas Crianza	58
Ribera del Duero DO, Vega de Yuso, SL	
<i>Auch als Magnum erhältlich.</i>	

Weiteres Getränkeangebot

Alle Getränke (Softgetränke und Alkohol) werden nach Konsumation mit unseren gewöhnlichen Restaurantpreisen verrechnet.

FÜR DIE UNVERGESSLICHE ATMOSPHERE

Dekoration

Wir bieten eine schöne und schlichte Restaurantdekoration an. Möchten Sie trotzdem noch etwas mehr? Gerne organisieren wir bei unserem Floristen Ihre speziellen Wünsche oder zögern Sie nicht, Ihr Dekor selbst mitzunehmen.

Musik

Möchten Sie für Ihren Anlass eine Livemusik organisieren? Nach Absprache können Sie Ihre gewünschten Künstler bei uns auftreten lassen.

Haben Sie eine eigene Spotify Playlist? Gerne lassen wir Ihre Musik mit unserer modernen Musikanlagen laufen.

Parkplatz

Unmittelbar neben dem Restaurant befindet sich ein öffentlicher Parkplatz (kostenpflichtig).

WLAN

Im Restaurant bieten wir ein Gäste-WLAN an.





falstaff | Pier 8716 ist die
beliebteste Location
am Wasser.
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN



Kontakt

Pier 8716 GmbH, Seestrasse, 8716 Schmerikon

055 292 10 00

info@pier8716.ch

www.pier8716.ch

Unverbindliche Anfrage

Zögern Sie nicht uns eine unverbindliche Anfrage für eine unvergessliche Feier zu stellen.

<https://www.pier8716.ch/anlass/unverbindliche-anfrage/>