



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: Oktober 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 | 2 |
| Gemischtes Blätterteiggebäck - Nature | 2.6 | Melonen Rohschinken Spiess | 2 |
| Oliven | 3.5 | Grissini mit „Jambon Seranno“ | 2 |
| Parmesan | 5 | Frühlingsrolle Sweet / Sour- Dip | 2.2 |
| Antipasti Italiani im Öl | 6 | Schinkengipfeli | 2.5 |
| | | Mini Pizza (gemischt) | 2.5 |
| | | Jalapeno, feurig scharf | 2.5 |
| | | Yakitori Spiesli Süss / Scharf (Poulet) | 3 |
| | | Crevetten im Teig | 3 |
| | | Partybrötchen gemischt | 3.5 |
| | | Mini Pastetli gefüllt mit Thonmousse | 3.5 |
| | | Mini Pastetli gefüllt mit Lachsmousse | 4 |



VORSPEISE

Suppen

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

Salate

| | |
|-----------------------------------|----|
| Blattsalat | 8 |
| Gemischter Salat | 10 |
| Ruccolasalat mit Parmesanspäne | 10 |
| Nüsslisalat mit Croutons | 12 |
| Tomatensalat mit Büffelmozzarella | 14 |

Vorspeise Kalt

| | |
|--------------------------|----|
| Rindstatar | 22 |
| Rindscarpaccio | 22 |
| Thunfischcarpaccio | 22 |
| Crevetten Cocktail | 22 |
| Geräucherter Wildlachs | 22 |
| Vorspeiseteller gemischt | 25 |

Vorspeise Warm

| | |
|--|----|
| Spaghetti Aglio e Olio | 15 |
| Spaghetti mit verschiedenen Saucen nach Wahl | 18 |
| Black Tiger auf Safran Risotto | 22 |
| Tagliatelle mit Basilikumsauce und geräucherten Lachsstreifen | 22 |



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 | 28 |
| Schweinsgeschnetzeltes Züricher Art | 28 |
| Schweins Piccata | 32 |
| Schweins Cordon Bleu | 32 |
| Schweinssteak an Morchelsauce | 32 |
| 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 | 34 |
| 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) | 8 |
| 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> | 108 |
| 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> | 118 |

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/>