



MENÜVORSCHLÄGE





MENUVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN

DAS MUSS MAN WISSEN

GRUNDSÄTZLICH GILT:

Bis 10 Personen dürfen Sie gerne aus der à la carte Karte direkt vor Ort auswählen.

Zwischen 11-15 Personen steht Ihnen eine etwas verkleinerte à la carte Karte zur Verfügung, aus welcher Sie gerne vor Ort aussuchen dürfen.

Ab 16 Personen bitten wir Sie - und dies im Sinne der Qualität und Frische der Produkte - ein "EINHEITLICHES" Menu aus diesen Vorschlägen auszuwählen. Selbstverständlich berücksichtigen wir Vegetarier und/oder Allergiker mit individuellen Menulösungen.

Saisonale Speisekarte - Wir stellen für Sie - unter Berücksichtigung Ihrer Wünsche - ein Menu aus der jeweils aktuellen Speisekarte zusammen. Fragen Sie nach, es lohnt sich!

Bei uns sind **gluten- und laktosefreie** Gerichte erhältlich.

DEKORATION:

Gerne bestellen wir Ihre Blumen; für spezielle Wünsche müssen Sie selbst aufkommen (bitte um vorherige Mitteilung).

FARBEN:

Im Restaurant: Tischtücher weiss, Servietten weiss. Auf der Terrasse haben wir plastifizierte Tischtücher und weisse Stoffservietten.

PERSONENZAHL:

Es gilt die Personenzahl, die am Vorabend bis 18.00 Uhr gemeldet ist.

PLATZZAHL:

Sääli:	Blocktisch bis max. 24 Personen / Zwei oder drei lange Tische bis max. 34 Personen
Speiserestaurant:	bis max. 80 Personen, mit runden Tischen max. 66 Pers. (6 x 8, 3 x 6)
Terrasse:	bis max. 120 Personen

VERLÄNGERUNG:

Unser "Etzliberg Haus" ist Restaurant und Wohnhaus in einem. Das heisst wir nehmen auf unsere Nachbarn Rücksicht. Genaueres erfahren Sie auf Anfrage.

SAISONALES:

Jede Saison hat ihre eigenen Spezialitäten - gerne sind wir Ihnen bei der saisonalen Wahl Ihres Menus behilflich.

DER ERFRISCHENDE APÉRO MIT WENIG ALKOHOL

Etzliberg Prosecco-Früchte-Bowle
pro Person 8.90

Zum Apéro empfehlen wir Ihnen hausgemachten Flammkuchen
vegetarisch oder mit Speck, pro Stück 19.50
(rechnen Sie mit ca. zwei Flammkuchen für 10 Personen)

SALATANGEBOT

Gemischter Saisonsalat "kunterbunt" 10.50

Frischer Blattsalatmix "Mimosa"
mit Ei und Brotcroûtons 14.50
**Herbst- und Wintersaison auch Nüsslisalat Mimosa möglich*

Saucen: Französisches Hausdressing, italienische Kräuter-Vinaigrette oder
Passionsfruchtdressing

Bunter Blattsalat mit Spänen von reifem Parmesan,
feinstem Olivenöl, Aceto Balsamico, frischen Kräutern und Brotcroûtons 12.50

HAUGEMACHTE SUPPEN

Tomatenrahmsuppe
mit frischem Basilikum 9.90

Rüebli-Orangensuppe
mit geröstetem Sesam 9.90

Rindsbouillon
mit Flädli 9.90

Saison-Suppe auf Anfrage

"SUPPE UND SALAT"

Bestellen Sie zu den aufgelisteten Menüs 1-6
einen gemischten Saisonsalat und die Suppe Ihrer Wahl,
beides zusammen gibt es zum Spezialpreis von 17.--

HAUPTGERICHTE

MENU 1 - "RAHMSCHNITZEL"

Champignons-Rahmschnitzel vom Schweinskarrée
Tagliatelle 32.50

MENU 2 - "SAFTIGES AUS DEM SCHMORTOPF" (AB 15 PERSONEN)

Saftiger Rindsschmorbraten "Tessiner Art"
im Rotweinjus schonend gegart, mit Kräutern verfeinert
am besten schmeckt's mit Kartoffelstock 37.50

MENU 3 - "GÜGGELI VON KNEUSS"

Frisches Mistkratzerli im Ofen knusprig gebacken
mit frischem Rosmarinbutter und Pommes frites 36.--

MENU 4 - "ZH"

Kalbgeschnetzeltes nach Zürcher Art an sämiger
Champignons-Rahmsauce, serviert mit Rösti 38.--

MENU 5 - "KALBSCORDON BLEU"

Kalbscordon bleu "Etzliberg" gefüllt mit viel Schmelzkäse
und würzigem "Rinds-Buureschinke" (ohne Schwein), Pommes-frites 41.50

MENU 6 - "KALBSTEAK"

Zartes Kalbsteak an sämiger Morchelrahmsauce
Tagliatelle 47.--

"SCHLEMMERMENU PASSEND ZUR JAHRESZEIT"

Vier Gänge – fragen Sie nach 79.50

"GEMÜSEBEILAGE"

Gerne servieren wir Ihnen **Saisongemüse** als zweite Beilage plus 6.--

FISCH // VEGI // GLUTENFREI // LACTOSEFREI

Fragen Sie nach unseren saisonalen Angeboten

Preise auf Anfrage

SCHLEMMER-SYMPHONIEN

1. SYMPHONIE

Zum Apéro:

Etzliberger Prosecco-Früchte-Bowle
und hausgemachte Flammkuchenhäppchen

Bunter Blattsalat "Mimosa" (Ei)
mit französischer Salatsauce

Zarte Maispoulardenbrust "Morrilles" mit Gemüsestreifen
serviert mit Morchelrahmsauce und Tagliatelle

Lauwarmer, hausgemachter Schoggikuchen
mit Vanilleeis und Rahm

Symphonie komplett
Symphonie ohne Apéro

Fr. 62.50
Fr. 55.50

2. SYMPHONIE

Zum Apéro:

Etzliberger Prosecco-Früchte-Bowle
und hausgemachte Flammkuchenhäppchen

Bunter Blattsalat mit Spänen von reifem Parmesan,
feinstem Olivenöl, Aceto Balsamico, frischen Kräutern und Brotcroûtons

Lammentrecôte mit Rosmarin und Rotweinsauce
Kartoffelgratin und Gemüse

Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerensauce
und frischen Früchten

Symphonie komplett
Symphonie ohne Apéro

Fr. 73.50
Fr. 66.50

3. SYMPHONIE

Zum Apéro:

Etzliberger Prosecco-Früchte-Bowle
und hausgemachte Flammkuchenhäppchen

Gemischter Blattsalat mit Croûtons und Ei an Hausdressing

Je nach Fang und Saison stellen wir Ihnen gerne Ihr Fischmenu zusammen – *fragen Sie nach*

Kalbgeschnetzeltes nach Zürcher Art
an Champignons-Rahmsauce
serviert mit Rösti

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm
oder
Sorbet "Spiritus"

Symphonie komplett	Fr. 83.50
Symphonie ohne Apéro	Fr. 76.50
Symphonie ohne Salat	Fr. 75.50
Symphonie ohne Fisch	Fr. 68.50

4. SYMPHONIE

Zum Apéro:

Etzliberger Prosecco-Früchte-Bowle
und hausgemachte Flammkuchenhäppchen

Bunter Blattsalat mit Spänen von reifem Parmesan,
feinstem Olivenöl, Aceto Balsamico, frischen Kräutern und Brotcroûtons

Je nach Fang und Saison stellen wir Ihnen gerne Ihr Fischmenu etwas zusammen

Zartes Kalbsteak an Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin und Gemüse

Treichler's Zuger Kirschtorte

oder

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleeis und Rahm

Symphonie komplett	Fr. 92.50
Symphonie ohne Apéro	Fr. 85.50
Symphonie ohne Salat	Fr. 84.50
Symphonie ohne Fisch	Fr. 77.50

5. SYMPHONIE

Zum Apéro:

Etzliberger Prosecco-Früchte-Bowle
und hausgemachte Flammkuchenhäppchen

Gemischter Blattsalat "egg and bacon" an Hausdressing

Güggeli vom Kneuss im Ofen knusprig gebacken, serviert mit Rosmarinbutter
Safranrisotto

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm

Symphonie komplett
Symphonie ohne Apéro

Fr. 62.50
Fr. 55.50

6. SYMPHONIE

Zum Apéro:

Etzliberger Prosecco-Früchte-Bowle

und hausgemachten Flammkuchenhäppchen

Gemischter Blattsalat mit Croûtons und Ei an Hausdressing

Fangfrisch und saisonal– *fragen Sie nach*

Türmchen vom Rindsfiletmédailon und gebratene Bramata Polenta
mit hausgemachter Sauce Béarnaise und Rotweinsauce

Sorbetteller "Etzliberg"
mit frischen Früchten

Symphonie komplett	Fr. 95.50
Symphonie ohne Apéro	Fr. 88.50
Symphonie ohne Salat	Fr. 87.50
Symphonie ohne Fisch	Fr. 80.50

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Hausgemachter, lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleeis und Rahm	14.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit Früchten und Beerensauce	14.50
Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm	8.50
Treichler's Zuger Kirschtorte	9.00
Saisonale Desserts und Coupes	auf Anfrage
Frischer Fruchtsalat	
nature	10.50
mit Rahm	12.00
mit Kirsch oder Maraschino	13.50
Sorbetteller "Etzliberg" mit frischem Fruchtsalat und diversen Sorbets	14.50
Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco	11.00
Apfelsorbet mit Calvados oder Traubensorbet mit Amarone Grappa	11.00
Blutoragensorbet Campari	11.00

Unsere Preise sind in CHF und inkl. MWST