



## 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. 40 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

|   |       |
|---|-------|
| Etzliberger Prosecco-Früchte-Bowle<br>pro Person  | 8.90  |
| Zum Apéro empfehlen wir Ihnen hausgemachten Flammkuchen<br>vegetarisch oder mit Speck, pro Stück<br><i>(rechnen Sie mit ca. zwei Flammkuchen für 10 Personen)</i> | 18.-- |

## SALATANGEBOT

|  |       |
|--|-------|
| Gemischter Saisonsalat "kunterbunt"  | 9.90  |
| Frischer Blattsalatmix "Mimosa"<br>mit Ei und Brotcroûtons<br><i>*Herbst- und Wintersaison auch Nüsslisalat Mimosa möglich</i> | 14.50 |
| Saucen: Französisches Hausdressing, italienische Kräuter-Vinaigrette oder<br>Passionsfruchtdressing                            |       |
| Bunter Blattsalat mit Spänen von reifem Parmesan,<br>feinstem Olivenöl, Aceto Balsamico, frischen Kräutern und Brotcroûtons    | 11.50 |

## HAUGEMACHTE SUPPEN

|   |             |
|---|-------------|
| Tomatenrahmsuppe<br>mit frischem Basilikum  | 9.90        |
| Rüebli-Orangensuppe<br>mit geröstetem Sesam | 9.90        |
| Rindsbouillon<br>mit Flädli                 | 9.90        |
| Saison-Suppe                                | auf Anfrage |

## "SUPPE UND SALAT"

|  |       |
|--|-------|
| Bestellen Sie zu den aufgelisteten Menüs 1-6<br>einen gemischten Saisonsalat und die Suppe Ihrer Wahl,<br>beides zusammen gibt es zum Spezialpreis von | 15.-- |
|--|-------|

## HAUPTGERICHTE

### MENU 1 - "RAHMSCHNITZEL"

Champignons-Rahmschnitzel vom Schweinskarrée  
Tagliatelle 29.50

### 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 33.50

### MENU 3 - "GÜGGELI VON KNEUSS"

Frisches Mistkratzerli im Ofen knusprig gebacken  
mit frischem Rosmarinbutter und Pommes frites 34.--

### MENU 4 - "ZH"

Kalbgeschnetzeltes nach Zürcher Art an sämiger  
Champignons-Rahmsauce, serviert mit Rösti 35.--

### MENU 5 - "KALBSCORDON BLEU"

Kalbscordon bleu "Etzliberg" gefüllt mit viel Schmelzkäse  
und würzigem "Rinds-Buureschinke" (ohne Schwein), Pommes-frites 39.90

### MENU 6 - "KALBSTEAK"

Zartes Kalbsteak an sämiger Morchelrahmsauce  
Tagliatelle 44.--

### "SCHLEMMERMENU PASSEND ZUR JAHRESZEIT"

Vier Gänge – fragen Sie nach

### "GEMÜSEBEILAGE"

Gerne servieren wir Ihnen **Saisongemüse** als zweite Beilage plus 5.--

### 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 Maispouardenbrust "Morrilles" mit Gemüsestreifen  
serviert mit Morchelrahmsauce und Tagliatelle

\*\*\*\*

Lauwarmer, hausgemachter Schoggikuchen  
mit Vanilleeis und Rahm

Symphonie komplett  
Symphonie ohne Apéro

Fr. 59.50  
Fr. 51.50

## 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. 69.50  
Fr. 61.50

### 3. SYMPHONIE

Zum Apéro:

Etzliberger Prosecco-Früchte-Bowle  
und hausgemachte Flammkuchenhäppchen

\*\*\*\*

Gemischter Saisonsalat "kunterbunt" an Hausdressing

\*\*\*\*

Fangfrisch und saisonal – *fragen Sie nach*

\*\*\*\*

Kalbgeschnetzeltes nach Zürcher Art  
an Champignons-Rahmsauce  
serviert mit Rösti

\*\*\*\*

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm  
*oder*  
Sorbet "Spiritus"

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Symphonie komplett   | Fr. 79.50 |
| Symphonie ohne Apéro | Fr. 71.50 |
| Symphonie ohne Salat | Fr. 73.50 |
| Symphonie ohne Fisch | Fr. 64.50 |



## 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

\*\*\*\*

Fangfrisch und saisonal

\*\*\*\*

Zartes Kalbsteak an Morchelrahmsauce  
Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*\*

Treichler's Zuger Kirschtorte

*oder*

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleeis und Rahm

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Symphonie komplett   | Fr. 89.50 |
| Symphonie ohne Apéro | Fr. 81.50 |
| Symphonie ohne Salat | Fr. 83.50 |
| Symphonie ohne Fisch | Fr. 74.50 |

## 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. 59.50  
Fr. 51.50

## 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. 92.50 |
| Symphonie ohne Apéro | Fr. 84.50 |
| Symphonie ohne Salat | Fr. 86.50 |
| Symphonie ohne Fisch | Fr. 77.50 |

## SÜSSE VERSUCHUNGEN

|   |                            |       |
|---|----------------------------|-------|
| Hausgemachter, lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleeis und Rahm            | 14.50                      |       |
| Hausgemachtes Panna Cotta mit Früchten und Beerensauce                    | 14.50                      |       |
| Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm                                     | 7.60                       |       |
| Treichler's Zuger Kirschtorte   | 8.90                       |       |
| Saisonale Desserts und Coupes   | auf Anfrage                |       |
| Frischer Fruchtsalat  | nature                     | 9.90  |
|   | mit Rahm                   | 11.40 |
|   | mit Kirsch oder Maraschino | 12.90 |
| Sorbetteller "Etzliberg" mit frischem Fruchtsalat<br>und diversen Sorbets |                            | 14.50 |
| Zitronensorbet mit Wodka, Prosecco oder Williams                          |                            | 10.-- |
| Apfelsorbet mit Calvados oder Traubensorbet mit Amarone Grappa            |                            | 10.-- |
| Blutoragensorbet Campari  |                            | 10.-- |

Unsere Preise sind in CHF und inkl. MWST