



## 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" 9.90

Frischer Blattsalatmix "Mimosa" 14.50  
mit Ei und Brotcroûtons  
*\*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 35.50

### 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 39.90

### MENU 6 - "KALBSTEAK"

Zartes Kalbsteak an sämiger Morchelrahmsauce  
Tagliatelle 47.--

### "SCHLEMMERMENU PASSEND ZUR JAHRESZEIT"

Vier Gänge – fragen Sie nach 78.50

### "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  
Symphonie ohne Apéro  
Symphonie ohne Salat  
Symphonie ohne Fisch

Fr. 92.50  
Fr. 85.50  
Fr. 84.50  
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	8.00	
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