

Bitte beachten Sie: Pro Kugl gilt 1 Menü-Auswahl für alle Gäste
(zusätzlich möglich: vegetarische/vegane Alternative)

Apero (optional)

Apéro Bronze: Glühwein & Punsch, hausgemachte Grissinistangen 16.-

Apéro Silber: Negroni aus dem Fässli (6cl pro Person), Crostini mit Tomaten/
Knoblauch/Basilikum, Crostini mit Parmaschinken/Petersilie/Thymian 23.-

Apéro Gold: 1 Glas Champagner Laurent-Perrier La Cuvée Brut,
Tuna Tataki mit Asia Salsa Verde, Kalbstatar mit weisser Trüffelcrème 32.-

Kinder Apéro: 1 Tasse Apfelpunsch, Tannenbaumspiessli mit Blätterteig und
Tomate, frittierte Karottenstäbli mit Kokospanade und Zitronenquark-Dip 10.-

Chinoise Menu

2-Gang-Menü mit Vorspeise + Fondue Chinoise, pro Person 84.-

Vorspeise:

Reichhaltige Salatschüssel mit gluschtigen Zutaten zum selbst Ergänzen,
mit Hausdressing und Balsamicodressing

oder

Zürichsee-Weissweinsuppe mit Paprika-Blätterteigstangen

Hauptgang – Fondue Chinoise à discrétion:

Rindshuft, Kalbsnierstück, Poulet, Gemüse und Gyoza,
serviert mit 6 hausgemachten Saucen, Mixed Pickles, Pommes frites/Reis

*Vegetarisch/vegan: Planted Chicken, planted Beef, Gemüse, Gyoza, Tofu und
Portobello Pilze, vegane Bouillon (unsere Saucen sind vegetarisch; falls vegan
gewünscht, servieren wir sorgfältig ausgewählte Saucen von externen Produzenten)*

Zusätzlich buchbar (optional)

Lammhuft, 80 g CHF 8.-

Schweinsnierstück, 80 g CHF 6.-

Entenbrust, 80 g CHF 8.-

Crevetten, 2 Stück CHF 8.-

Dessert (optional)

Ohne Vorbestellung, vor Ort: Bestellen Sie Dessert à la carte



Die Preise verstehen sich pro Person. Alle Preise in CHF, inkl. gesetzlicher Mwst. Herkunft Fleisch, Fisch, Backwaren:

Parmaschinken: IT / Kalb, Schwein, Poulet: CH / Rind: UY / Lamm: AU / Ente: HU / Crevetten: VN, Zucht / Thunfisch: FAO 61/71/77
(Nordwestpazifik, Westlicher Pazifischer Ozean, Östlicher Pazifischer Ozean) / Crostini, Grissini, Blätterteig: Schweiz

Falls Sie an einer Nahrungsmittelintoleranz oder Allergie leiden, informieren Sie bitte unsere Mitarbeitenden, gerne geben sie Ihnen detailliert Auskunft.

Please note: per sphere 1 menu selection for all guests
(additional options available: vegetarian/vegan)

Aperitif (optional)

Aperitif Bronze: mulled wine & punch, homemade grissini (bread sticks) 16.-

Aperitif Silver: Negroni from the keg (6 cl per person), crostini with tomato/
garlic/basil, crostini with Parma ham/parsley/thyme 23.-

Aperitif Gold: 1 glass of champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut,
tuna tataki with wasabi guacamole, veal tartare with white truffle cream 32.-

Children's aperitif: 1 cup of apple punch, skewers with puff pastry and tomato,
deep-fried carrot sticks with coconut breading and lemon curd dip 10.-

Chinese Menu

2-course menu with starter + fondue chinoise, per person 84.-

Starter:

Lavish salad bowl with tasty ingredients to add to the salad,
with house dressing and balsamic dressing

or

„Zürichsee“ white wine soup with paprika puff pastry sticks

Main course – fondue chinoise à discrétion:

Beef rump, veal sirloin, chicken, vegetables and gyoza,
served with 6 homemade sauces, mixed pickles, French fries and rice

*Vegetarian/vegan: planted chicken, planted beef, vegetables, gyoza, tofu and
Portobello mushrooms, vegan broth (our sauces are vegetarian; if you
prefer vegan options, we serve carefully selected sauces from external suppliers)*

Add-ons (optional)

Lamb rump, 80 g CHF 8.-

Pork loin, 80 g CHF 6.-

Duck breast, 80 g CHF 8.-

Prawns, 2 pc. CHF 8.-

Dessert (optional)

Without advance order, on site: You can order dessert à la carte

The prices are per person. All prices in CHF, incl. VAT. Origin meat, fish, baked goods:
Parma ham: IT / Veal, pork, chicken: CH / Beef: UY / Lamb: AU / Duck: HU / Prawns: VN, farmed / Tuna: FAO 61/71/77
(Northwest Pacific, Western Pacific Ocean, Eastern Pacific Ocean) / Crostini, grissini, puff pastry: Switzerland

If you suffer from a food intolerance or allergy, please inform our staff, they will be happy to provide you with detailed information.

Important: 1 choix de menu par sphère pour tous les invités
(plus des alternatives végétariennes/végétaliennes)

Aperitif (en option)

Apéritif «Bronze»: Vin chaud & punch, gressins faits à la maison 16.-

Apéritif «Argent»: Negroni du tonnelet (6 cl par personne), crostini à la tomate/
ail/basilic, crostini avec jambon de Parme/persil/thym 23.-

Apéritif «Or»: 1 verre de champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut, tataki de thon
avec guacamole au wasabi, tartare de veau à la crème de truffe blanche 32.-

Apéritif pour les enfants: 1 tasse de punch aux pommes, brochettes avec pâte
feuilletée et tomate, bâtonnets de carottes frits avec panure à la noix de coco
et dip au fromage blanc au citron 10.-

Chinoise Menu

Menu à 2 plats avec entrée + fondue chinoise, par personne..... 84.-

Entrée:

Salade riche composée d'ingrédients savoureux à compléter soi-même,
avec vinaigrette maison et vinaigrette balsamique

ou

Soupe au vin blanc 'Zürichsee' et feuilleté au paprika doux

Plat principal – fondue chinoise à discrétion:

Viande de bœuf, de veau, poulet, légumes et gyoza,
servi avec 6 sauces faites à la maison, légumes au vinaigre, frites et riz

*Végétarien/végétalien: planté poulet, planté bœuf, légumes, gyoza, tofu
et champignons portobello, bouillon végétalienne (nos sauces sont végétariennes; si vous souhaitez
des sauces végétaliennes, nous vous proposons des sauces soigneusement sélectionnées auprès de producteurs externes)*

En Supplément (en option)

Rumsteck d'agneau, 80 g.....CHF 8.-

Longe de porc, 80 g.....CHF 6.-

Magret de canard, 80 g.....CHF 8.-

Crevettes, 2 pièces.....CHF 8.-

Dessert (en option)

Sans réservation, sur place: Commandez des desserts à la carte

Les prix sont par personne. Tous les prix sont en CHF, TVA incluse. Origine viande, poisson, produits de boulangerie:
Jambon de Parme: IT / Veau, porc, poulet: CH / Bœuf: UY / Agneau: AU / Canard: HU / Crevettes: VN, élevage / Thon: FAO 61/71/77
(Pacifique Nord-Ouest, Océan Pacifique Ouest, Océan Pacifique Est) / Crostini, grissini, pâte feuilletée: Suisse

Si vous souffrez d'une intolérance/allergie alimentaire, veuillez informer nos employés, ils seront heureux de vous fournir des informations détaillées.

Gluten (a)
Eier (b)
Laktose (c)
Fisch (d)
Krebstiere (e)
Soja (f)

Hartshalenobst, Nüsse (g)
Sesam (h)
Sellerie (i)
Senf (j)
Weichtiere (k)

Lupine (l)
Sulfite (m)
Erdnüsse (n)
Zusatzangaben:
Zwiebeln (o)
Knoblauch (p)

DEKLARATION ALLERGENE:

In dieser Karte sind die gängigsten Allergene deklariert. Falls Sie noch detailliertere Informationen benötigen, verlangen Sie bitte unsere Zutatenliste. Änderungen sind vorbehalten, Rezeptänderungen ergänzen wir regelmässig. Kreuzkontaminationen aller Allergene sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen sind nicht auszuschliessen.

**Bitte beachten Sie: Pro Kugl gilt 1 Menü-Auswahl für alle Gäste
(zusätzlich möglich: vegetarische/vegane Alternative)**

Apero (optional)

Apéro Bronze: Glühwein & Punsch, hausgemachte Grissinistangen (a, m 16.-

Apéro Silber: Negroni aus dem Fässli (6cl pro Person), Crostini mit Tomaten/
Knoblauch/Basilikum, Crostini mit Parmaschinken/Petersilie/Thymian (a, p, m 23.-

Apéro Gold: 1 Glas Champagner Laurent-Perrier La Cuvée Brut,
Tuna Tataki mit Wasabi-Guacamole, Kalbstatar mit weisser Trüffelcrème (c, d, m 32.-

Kinder Apéro: 1 Tasse Apfelpunsch, Tannenbaumspiessli mit Blätterteig und Tomate,
frittierte Karottenstäbli mit Kokospanade und Zitronenquark-Dip (a, b, c..... 10.-

Chinoise Menu

2-Gang-Menü mit Vorspeise + Fondue Chinoise, pro Person 84.-

Vorspeise:

Reichhaltige Salatschüssel mit gluschtigen Zutaten zum selbst Ergänzen,
mit Hausdressing und Balsamicodressing (a, b, c, g, j, m, o, p

oder

Zürichsee-Weissweinsuppe mit Paprika-Blätterteigstangen (c, m, o, p, i

Hauptgang – Fondue Chinoise à discrétion:

Rindshuft, Kalbsnierstück, Poulet, Gemüse und Gyoza,
serviert mit 6 hausgemachten Saucen, Mixed Pickles, Pommes frites/Reis
(a, b, c, f, i, j, m, o, p, E415

*Vegetarisch/vegan: Planted Chicken, planted Beef, Gemüse, Gyoza, Tofu und
Portobello Pilze, vegane Bouillon (a, b, f, h, i, j, m, o, p, E415*

*(unsere Saucen sind vegetarisch; falls vegan gewünscht, servieren wir sorgfältig ausge-
wählte Saucen von externen Produzenten - gerne geben wir auf Anfrage Auskunft zu
den Allergenen)*

Zusätzlich buchbar (optional)

Lammhuft, 80 g	CHF 8.-
Schweinsnierstück, 80 g	CHF 6.-
Entenbrust, 80 g	CHF 8.-
Crevetten, 2 Stück	CHF 8.-

Dessert (optional)

Ohne Vorbestellung, vor Ort: Bestellen Sie Dessert à la carte

Die Preise verstehen sich pro Person. Alle Preise in CHF, inkl. gesetzlicher Mwst. Herkunft Fleisch, Fisch, Backwaren:
Parmaschinken: IT / Kalb, Schwein, Poulet: CH / Rind: UY / Lamm: AU / Ente: HU / Crevetten: VN, Zucht / Thunfisch: FAO 61/71/77
(Nordwestpazifik, Westlicher Pazifischer Ozean, Östlicher Pazifischer Ozean) / Crostini, Grissini, Blätterteig: Schweiz

Falls Sie an einer Nahrungsmittelintoleranz oder Allergie leiden, informieren Sie bitte unsere Mitarbeitenden, gerne geben sie Ihnen detailliert Auskunft.