



## Bankettvorschläge

Preise inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer  
Menü mit Selbstbedienung \*  
Menü serviert \*\*

### Kalte Vorspeisen

Grüner Salat	CHF 5.00
Gemischter Salat	CHF 7.50
Bauernsalat (mit Croutons, Ei und Speck)	CHF 8.00
Nüsslisalat mimosa	CHF 9.50
Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	CHF 9.50
Melone mit Rohschinken	CHF 9.50
Geräuchtes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	CHF 10.00

### Warme Vorspeisen

Bouillon mit Ei	CHF 4.00
Bouillon mit hausgemachten Flädli	CHF 4.50
Gemüsecremesuppe	CHF 4.50
Kürbiscremesuppe	CHF 4.50
Tomatencremesuppe	CHF 4.50



## **Währschaft und beliebt**

PASTA FESTIVAL vom Buffet  
Spaghetti mit 3 verschiedenen Saucen

Bolognaise

Napoli

Carbonara

CHF 18.-\*

Heissi Hamme

Hausgemachter Kartoffelsalat

Grüner Salat

CHF 20.-\*

CHF 25.-\*\*

Käsefondue

mit feinem Brot oder Kartoffeln

CHF 18.-/ Person

Nachservice 10.-/Person

Käsefondue Z<sup>3</sup>

Käsefondue

mit feinem Brot oder Kartoffeln

Trockenfleischteller

Essiggemüse

CHF 24.-

Nachservice 10.- / Person

Herbstmenü

Rehpfeffer Jägerart

Knöpfli

Rotweinbirne, Rotkraut

Rosenkohl und Marroni

CHF 26.-\*

CHF 31.-\*\*



## **„Fischers Fritz fischt frische Fische...“**

Eglifilet meunière  
Schnittlauchkartoffeln  
hausgemachte Tartarsauce  
Zarter Blattspinat  
CHF 23.-\*  
CHF 28.-\*\*

Feine Fischknusperli vom Egli  
Pommes Frites oder Kartoffelsalat  
hausgemachte Tartarsauce  
CHF 20.-\*  
CHF 25.-\*\*

## **Feines aus Poulet**

Pouletbrüstli gebraten  
an einer feinen Honigsenfauce  
Gemüsereis  
Gemüse garnitur  
CHF 18.-\*  
CHF 23.-\*\*

Hausgemachte Pouletknusperli  
Haussauce und Tartarsauce  
Pommes Frites oder Salatbeilage  
CHF 18.-\*  
CHF 23.-\*\*



### **Feines vom Rind**

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff  
Knöpfli  
Broccoli mit Mandeln  
CHF 25.-\*  
CHF 30.-\*\*

Rindsschmorbraten  
Kartoffelstock  
Bohnenbündeli, Rüeblü und Blumenkohl  
CHF 30.-\*  
CHF 35.-\*\*

### **Feines vom Schwein**

Schweinsrahmschnitzel  
von Nierstück mit Champignonrahmsauce  
Butternüdeli  
Rüeblü  
CHF 20.-\*  
CHF 25.-\*\*

Schweinsgeschnetzeltes  
Champignonrahmsauce  
Nüdeli  
Rüeblü  
CHF 20.-\*  
CHF 25.-\*\*



Paniertes Schweinsschnitzel  
Pommes Frites  
Gemüse garnitur  
CHF 20.-\*  
CHF 25.-\*\*

Schweinscordonbleu gefüllt mit  
Schinken und Greyerzer  
Pommes Frites  
Gemüse garnitur  
CHF 28.-\*  
CHF 33.-\*\*

Schweinsfilet im Teig  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur  
CHF 35.-\*  
CHF 40.-\*\*

Schweinsfiletmedaillon mit Speck  
Morchelsauce  
Butternüdeli  
Gemüse garnitur  
CHF 36.-\*  
CHF 41.-\*\*

Kalbs- und Schweinsbraten aus dem Ofen  
Bratensauce  
Pommes Duchesse  
Gemüse garnitur  
CHF 28.-\*  
CHF 33.-\*\*



## **Feines vom Kalb**

Kalbshaxen Ossobuco  
Safranrisotto  
Gemüse garnitur  
CHF 33.-\*  
CHF 38.-\*\*

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
Rösti  
Tomate gefüllt mit Erbsli  
CHF 28.-\*  
CHF 33.- \*\*

Kalbsragout Wiener Art  
(mit Paprikasauerrahmsauce)  
Knöpfli  
Gemüse garnitur  
CHF 25.-\*  
CHF 30.-\*\*



### Hausgemachtes zum Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	6.00
Vanilleglace mit heissen Beeren	CHF	7.50
Hausgemachte Vacherintorte, pro Portion	CHF	6.00
Hausgemachte Eistorte, pro Portion	CHF	4.50
Hausgemachte Schwarzwäldertorte, pro Portion	CHF	4.50
Eiskaffee mit Rahm	CHF	7.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	CHF	8.00
Coupe Dänemark	CHF	7.50
Weisses und dunkles Tobleronemousse	CHF	8.00
Tiramisu	CHF	8.00
Brönnti Creme	CHF	7.50
Dessertvariation Z <sup>3</sup>	CHF	10.00
Kugel Glace nach Wahl	CHF	2.00
Kugel mit Rahm	CHF	3.00

Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche und Anregungen.

### Fleischdeklaration:

Schweinefleisch, Rind und Kalbfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Wildfleisch	Österreich/Neuseeland

Lassen Sie ihr Firmenabend, Weihnachtsessen oder Vereinsanlass zu einem unvergesslichen Abend bei uns im Z<sup>3</sup> werden.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch ein kulinarisches Apéro zusammen.