

GLEIS
9



Präsentation Jubiläum Veranstaltung
Konferenz Firmenfest Business Event

Massgeschneiderte Bankette, Feste, Events

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Informationen	2
Kontaktangaben	2
Anfahrt	2
Öffnungszeiten	3
Kapazitäten	3
Mindestkonsumationen und Konditionen	4
Restaurant Perron 9	4
Bistro Gleis 9	4
Bistro Gleis 9 Oakroom.....	4
Reservationsbedingungen.....	5
Technik und Sonstiges	7
Apéro - Päckli:	8
Apéro Riche	9
Stehlunch / Stehdinner Päckli (ab 20 Personen)	11
Restaurant Perron 9 Menüvorschläge	12
Herbst - Winter Menüs	12
Frühlings - Menüs	14
Sommer - Menüs	16
Bistro Gleis 9 Menüvorschläge	18
Herbst - Winter - Menüs	18
Frühlings - Menüs	19
Sommer - Menüs	20

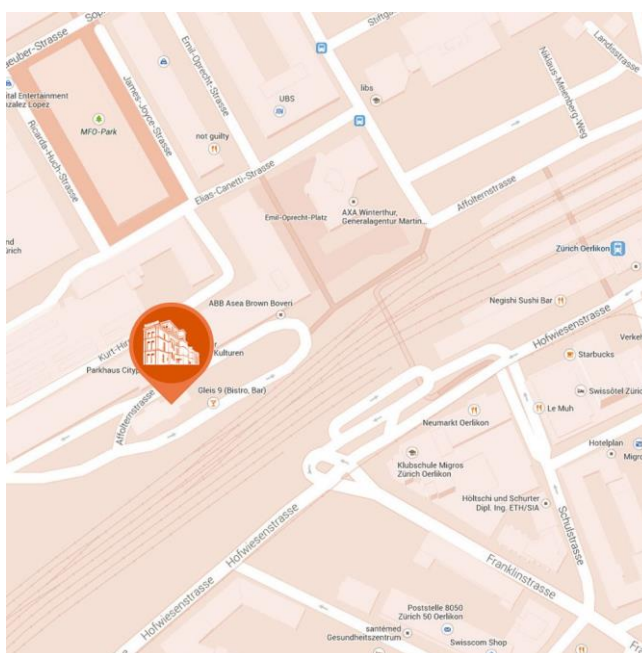
Allgemeine Informationen

Kontaktangaben

Telefon	043 288 94 44
E-Mail	info@gleis9.ch
Website	www.gleis9.ch

Anfahrt

Öffentliche Verkehrsmittel	Mit dem Zug bis Bahnhof Zürich-Oerlikon Mit dem Tram Nr. 11, 14 oder 10 bis Bhf. Oerlikon/Bhf. Oerlikon Ost Mit dem Bus Nr. 62, 63, 64, 75, 781 oder 786 bis Bhf. Oerlikon Ost oder Nord. in 5 Minuten erreichbar.
Parkmöglichkeiten	Öffentliches Parkhaus City Port gleich neben dem Haus Vergünstigte Parktickets auf Vorbestellung über uns erhältlich



Öffnungszeiten

Restaurant	Montag bis Freitag ;	11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
		18.00 Uhr bis 23.30 Uhr
	Samstag (Juni bis Oktober auf Anfrage)	18.00 Uhr bis 23.30 Uhr
Bistro	Montag bis Freitag	10.00 Uhr bis 24.00 Uhr

Kapazitäten

RAUMÜBERSICHT



Restaurant	Bankettbestuhlung	(lange rechteckige Tische) max. 150 Personen
	Konzertbestuhlung :	max. 60 Personen
	Stehend	max. 250 Personen
Bühne Restaurant	3.30m Tief x 4m Breit x 0.36m Hoch	
Bistro	Bankettbestuhlung	(lange rechteckige Tische) : max. 60 Personen
	Stehend :	max. 100 Personen
Oakroom (Bistro)	Bankettbestuhlung	max. 26 Personen
	Stehend	max. 50 Personen
Biergarten (Bistro) :	Sitzend	max. 200 Plätze
	Stehend	max. 300 Plätze

Mindestkonsumationen und Konditionen

Unsere Mindestkonsumationen gelten nur wenn das ganze Restaurant oder Bistro exklusiv reserviert wird.

Die folgenden Mindestkonsumationen gelten ausschliesslich für Halbtages-Buchungen (Mittag/Abend).

Unter Konsumation versteht sich nur der Verzehr von Speisen und Getränken, gebuchte Technik und weitere Dienstleistungen zählen nicht zur Mindestkonsumation.

Wird der Mindestkonsumationsbetrag nicht erreicht, verrechnen wir den Differenzbetrag als Raummiete.

Restaurant

Montag, Dienstag, Samstag (November bis April)	CHF 6000.00 (ausschliesslich für Essens- und Getränkekonsumationen)
Mittwoch bis Freitag (November bis April)	CHF 8000.00 (ausschliesslich für Essens- und Getränkekonsumationen)
Montag, Dienstag, Samstag (April bis Oktober)	CHF 5000.00 (ausschliesslich für Essens- und Getränkekonsumationen)
Mittwoch bis Freitag (April bis Oktober)	CHF 6000.00 (ausschliesslich für Essens- und Getränkekonsumationen)

Bistro

Exklusiv Buchungen auf Anfrage, nur in Kombination mit exklusiv Buchung des Restaurants Perron 9

Oakroom (Bistro)

Montag, Dienstag, Samstag (November bis April)	CHF 1300.00 (ausschliesslich für Essens- und Getränkekonsumationen)
Mittwoch bis Freitag (November bis April)	CHF 1500.00 (ausschliesslich für Essens- und Getränkekonsumationen)
Montag, Dienstag, Samstag (April bis Oktober)	CHF 1200.00 (ausschliesslich für Essens- und Getränkekonsumationen)
Mittwoch bis Freitag (April bis Oktober)	CHF 1500.00 (ausschliesslich für Essens- und Getränkekonsumationen)

Reservationsbedingungen

TEILNEHMERZAHL UND MENU

Um Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses zu garantieren, benötigen wir die Auswahl eines einheitlichen Menüs für alle Gäste, jeweils auch für jene Gäste die ein vegetarisches, veganes oder ein Diätmenü benötigen. Die voraussichtliche Personenzahl, die Menüwahl, sowie der voraussichtliche Zeitplan müssen bis spätestens sieben Werktage vor dem Anlass bestätigt werden. Die definitive Personenzahl muss bis spätestens vier Tage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Bei der Rechnungsstellung kann eine Änderung in der Personenanzahl, welche nicht bis vier Tage vor dem Anlass bekanntgegeben wurde, nicht mehr berücksichtigt werden.

RECHNUNGSTELLUNG

Der Kunde kann am Schluss des Anlasses die Rechnung direkt vor Ort begleichen. Einzelinkasso von Gruppen muss vorab angemeldet werden. Für offenstehende Positionen auf der Rechnung ist der Auftraggeber verantwortlich. Gerne erstellen wir Ihnen auch eine Gesamtrechnung für Ihren Anlass, welche innert 20 Tagen ohne Abzüge zu begleichen ist.

Rechnungen werden nur innerhalb der Schweiz versendet.

Die EYEWORX AG hält sich das Recht vor eine Teil-Vorauszahlung zu verlangen.

Die obenerwähnten Regeln gelten für Gruppen ab 15 Personen.

ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGES

Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet die EYEWORX AG ein Angebot. Nach einer Prüfung des Angebots durch den Kunden werden mögliche Änderungen und Korrekturen in den Auftrag einbezogen. Mit dem Einverständnis des Auftrages (der Bestätigung der Reservation/definitive Zusage durch den Kunden) kommt eine rechtsverbindliche Vereinbarung zustande. Optionsdaten sind für beide Parteien bindend. Die EYEWORX AG behält sich vor nach Ablauf der Optionsdaten die Reservation zu stornieren, ohne dass der Kunde die EYEWORX AG dafür haftbar machen kann.

RÜCKTRITT

Solange keine unterzeichnete Reservationsbestätigung oder schriftliche Zusage des Kunden vorliegt, behält sich die EYEWORX AG das Recht vor, jederzeit ohne Angabe von Gründen von einer Offerte zurückzutreten. Im Falle höherer Gewalt behält sich die EYEWORX AG vor vom Vertrag zurückzutreten ohne dass der Kunde die EYEWORX AG dafür haftbar machen kann.

Die Annullierung eines definitiv gebuchten Anlasses durch den Kunden ist nur gültig wenn sie schriftlich erfolgt. Bei Annullierungen innerhalb der nachstehend aufgeführten Fristen werden folgende Kosten des in Auftrag gegebenen Angebots verrechnet:

Bis 30 Tage vor Veranstaltungsdatum 25% des in Auftrag gegebenen Angebots*

29-11 Tage vor Veranstaltungsdatum 50% des in Auftrag gegebenen Angebots*

10-0 Tage vor Veranstaltungsdatum 100% des in Auftrag gegebenen Angebots*

*Unter Angebot verstehen sich alle vereinbarten Leistungen wie Raummiete, technische Infrastruktur, Speisen- und Getränkeangebot.

Absagen und Reduktion während des Anlasses werden zu 100 % verrechnet. Kann die Reservation anderweitig vergeben werden, entfallen die errechneten Kosten.

*Unter Angebot verstehen sich alle vereinbarten Leistungen wie Raummiete, technische Infrastruktur, Speise- und Getränkeangebot. Die Fristen gelten nicht für Anlässe während der Vorweihnachtszeit, die dafür geltenden Fristen finden Sie im Reservationsvertrag.

MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Die Verpflegung ist exklusive durch das Bistro-Bar-Restaurant Gleis 9. Ausnahmen nur mit vorhergehender Absprache (z.B. Hochzeitstorten, Weine). Die EYEWORX AG behält sich das Recht vor ein Zapfengeld / Servicegebühr zu verlangen.

Technik und Sonstiges

TECHNIK

HD Beamer 7000 ANSI Lumen	CHF	150.00	
Leinwand motorisiert 3.8m breit (inklusive in Beamer Miete)	CHF	30.00	
Flipchart inkl. Stifte	CHF	15.00	
Funkmikrofon	CHF	100.00	
Kopfbügelmikrofon (Headset)	CHF	150.00	
Musikanlage inkl. Mischpult		kostenlos	
Interner Techniker (Ton und Licht Betreuung bei Auf-/Abbau, während des Anlasses)	CHF	65.00	pro h

MITARBEITER

Garderobière	CHF	45.00	pro h/Pers.
Logistik für Auf- und Abbau			nach Aufwand

SONSTIGES

Menukarten schwarz/weiss	CHF	2.00	pro Stk.
Kopien schwarz/weiss	CHF	0.50	pro Stk.
Weisse Stofftischtücher			kostenlos
Dekoration			nach Aufwand
Zapfengeld	CHF	35.00	pro 75cl Flasche

Apéro - Päckli:

Zum Picken CHF 9.50 pro Person

Wasabinüsse
Blätterteigstangen
Parmesan Reggiano
Gemischte Oliven mariniert
(Pro Sorte ein Stück bzw. eine Portion)

Zum Knabbern CHF 13.50 pro Person

Zweifel Paprika und Natur Chips
Geröstete Erdnüsse
Zieglers Schinkengipfeli
Mini Käsequiche
(Pro Sorte ein Stück bzw. eine Portion)

Mehr als nur Knabbern CHF 17.00 pro Person

Cajun Mais
Paprika Chips
Parmesan Reggiano
Bruschetta al pomodoro
Crostini mit Oliven Tapenade
Cheese-Chili-Nuggets
Crevetten im Kokosmantel serviert mit Früchtecurry-Dip
(Pro Sorte ein Stück bzw. eine Portion)

Für den kleinen Hunger CHF 24.00 pro Person

Blätterteigstangen
Parmesan Reggiano
Gemischte Oliven mariniert
Taco Chips auf hausgemachter Guacamole
Zieglers Schinkengipfeli
Black Tiger Crevetten in Panko-Panade mit Chillisauce
Poulet-Satay mit Erdnussauce
(Pro Sorte ein Stück bzw. eine Portion)

(Nur auf Vorbestellung – Mindestbestellmenge 10 Personen)

Apéro Riche

VARIANTE 1 CHF 35.00 pro Person

Blätterteigstangen
Crostini mit Tomaten-Peperoncini paste
Crostini mit Oliven-Tapenade
Poulet Satay mit Erdnussdip
Tomaten-Mozzarella Stick mit Basilikum Pesto
Taco Chip auf hausgemachter Guacamole
Hackbällchen mit saisonaler Dipsauce
Zieglers Schinkengipfeli
Mini Brownies

(Pro Sorte ein Stück bzw. eine Portion)

VARIANTE 2 CHF 39.50 pro Person

Cajun Mais
Parmesan Reggiano
Bruschetta al Pomodoro
Kleiner Rauchlachs Wrap mit Frischkäse
Panierte Jalapeños gefüllt mit Frischkäse
Black Tiger Crevette in Pankopanade mit Sweet Chilisaucе
Ziegler Schinkengipfeli
Frischer Fruchtsalat
Mini Brownies

(Pro Sorte ein Stück bzw. eine Portion)

VARIANTE 3 CHF 51.00 pro Person

Wasabi Nüssli
Crostini mit Räucherlachsstatar
Taco Chip auf hausgemachter Guacamole
Stick mit Beef Hanger Steak auf saisonalem Chutney
Poulet Satay mit Erdnussauce
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung
Black Tiger Crevette in Panko-Panade mit Chillisauce
Kleine Spinat-Feta-Quiche
Frischer Fruchtsalat
Diverse Macarones

(Pro Sorte ein Stück bzw. eine Portion)

VARIANTE 4 CHF 59.00 pro Person

Gemischte marinierte Oliven
Pflaumen im Speckmantel
Tomaten-Mozzarella Stick mit Basilikum Pesto
Melone mit Rohschinken-Spiessli (nur Sommer)
Mediterraner Reis-Pasta-Salat
Mini Käsequiche
Hausgemachte Cannelloni mit Spinat-Ricotta
Stick mit Beef Hanger Steak auf saisonalem Chutney
Hacktätschli mit saisonaler Dipsauce
Kleine Spinat-Feta Quiche
Diverse Macarones
Frischer Fruchtsalat

(Pro Sorte ein Stück bzw. eine Portion)

(Nur auf Vorbestellung – Mindestbestellmenge 20 Personen)

Stehlunch / Stehdinner Päckli (ab 20 Personen)

VARIANTE 1

Bruschetta al pomodoro
Saisonale Suppe
Tomaten-Mozzarella Stick mit Basilikum Pesto

Edelpilz-Risotto
Hausgemachte Cannelloni mit Spinat und Ricotta
Stick mit Beef Hanger Steak auf saisonalem Chutney
Hacktätschli auf Kartoffelstock mit Senfsauce

Schokoladenkuchen
Panna Cotta

CHF 75.00 pro Person

(Pro Sorte ein Stück bzw. eine Portion)

VARIANTE 2

Crostini mit Rauchlachstatar
Crostini mit Rindstatar
Perron 9 Gerstensuppe mit Fleisch vom BBQ-Smoker

Innerschweizer Bergkäseravioli an Salbeibutter
Roastbeef-Streifen mit Portweinjus auf Kartoffelstock
Black Tiger Crevette auf Ratatouille

Schoggimousse
Apfeltartelette

CHF 76.00 pro Person

(Pro Sorte ein Stück bzw. eine Portion)

Restaurant Menüvorschläge

Herbst - Winter Menüs

KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat mit frischen Portwein-Feigen, sautierten Eierschwämmli an dunklem Balsamicodressing	CHF 16.00
Bunter Blattsalat mit caramelierten Baumüssen und Trauben an Hausdressing	CHF 12.00
Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons an French Dressing	CHF 14.00
Thunfisch-Tatar mit Sesam, Zwiebeln und Kürbiskernöl, dazu Sojasprossensalat	CHF 18.00

SUPPEN

Perron 9 Gerstensuppe mit gesmoktem Fleisch, Rübli, Kartoffeln, Sellerie Lauch und roten Bohnen	CHF 14.00
Kürbiscrèmesuppe, gerösteten Kürbiskernen und seinem Öl	CHF 14.00
Hummerbisque mit Jakobsmuschel-Einlage	CHF 22.00
Kartoffelcrèmesuppe verfeinert mit Trüffelöl	CHF 14.00
Rübli-Ingwersuppe	CHF 12.00

WARME VORSPEISEN

Kürbisravioli an Nusspesto garniert mit Kürbiskernöl	CHF 24.00
Edelpilzrisotto mit Gartenkräuter und getrockneten Tomaten	CHF 26.00
Zanderfilet auf Venerereis mit Broccolirösschen und Safransauce	CHF 28.00

FLEISCHGERICHTE VOM HOLZKOHLENGRILL

Im Heu gegartes Schweizer Rindsfilet auf Madeira-Kalbsjus, dazu Nudeln und winterliches Gemüse	CHF 61.00
Roastbeef am Stück gegrillt, mit hausgemachter Sauce Béarnaise, dazu saisonales Marktgemüse und Kartoffelgratin	CHF 49.00
Rinds-Hohrücken am Stück gegrillt mit Rauch-Kräuterbutter, dazu winterliches Gemüse und hausgemachte Ofen-Wedges	CHF 48.00
Rindsfilet Rossini nach Perron 9-Art mit Foie Gras, Trüffel-Jus, dazu Kartoffelgratin und glasiertes Marktgemüse	CHF 65.00
Gebratene Perlhuhnbrust an Portweinjus mit Kräuterrisotto und Grilltomate	CHF 36.00
Gesmokte Kalbsribs an Apfel-Honig-Marinade serviert mit BBQ-Sauce, zweierlei Rübli und Baked Potato mit Sauerrahm	CHF 44.00

FISCH HAUPTGÄNGE

Gebratenes Saiblingsfilet auf Randenrisotto und Safransauce	CHF 44.00
Lachssteak an Ingwer-Zitronen-Vinaigrette serviert auf Venere-Risotto	CHF 42.00

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Kürbisravioli an Nusspesto garniert mit Kürbiskernöl	CHF 33.00
Edelpilzrisotto mit frischen Gartenkräuter und getrockneten Tomaten	CHF 36.00
Rösti mit Ofengemüse garniert mit Rucolapesto	CHF 28.00

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	CHF 16.00
Orangen-Zimt-Panna Cotta	CHF 14.00
Tobleronemousse	CHF 16.00
Zwetschgenkompott mit Amarettoglacé	CHF 15.00

Frühlings - Menüs

KALTE VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Knoblauchcroûtons an Hausdressing	CHF 11.00
Rauchlachs-Tatar mit Rucolasalat und Parmesanspänen an Himbeer-Aceto-Vinaigrette	CHF 16.00
Zweifarbiger Spargelsalat mit einem kleinen Salatbouquet, sonnengetrockneten Tomaten und Rohschinken-Crunch	CHF 14.50

SUPPEN

Weisse Tomatensuppe garniert mit Basilikumrahm	CHF 16.00
Bärlauchcrèmesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen	CHF 12.00
Spargelcrèmesuppe	CHF 12.00

WARME VORSPEISEN

Risotto vom grünen Spargel garniert mit Parmesanspänen	CHF 24.00
Kartoffelgnocchi mit getrockneten Tomaten und Salbeibutter	CHF 22.00
Pilzravioli an Beurre noisette mit frischen Kräutern, Tomatenwürfel und Parmesan Reggiano	CHF 22.00

FLEISCH HAUPTGÄNGE VOM HOLZKOHLEGRILL

Kalbskotelett an Morchelrahmsauce mit Spargelragout und Tagliatelle	CHF 64.00
Rindsfilet mit Pistazien-Kräuterkruste an Portwein-Jus, serviert mit jungen Bratkartoffeln und Frühlingszwiebeln	CHF 62.00
Roastbeef am Stück gegrillt mit Sauce Maltaise, dazu Marktgemüse und Kartoffelgratin	CHF 49.00
Hausgeräucherte Kalbsschulter aus dem BBQ-Smoker, (bis max. 30 Personen) serviert mit Gurkenrelish, Röstzwiebeln und Baked Potato mit Kräuter-Sauerrahm	CHF 40.00

FISCH HAUPTGÄNGE

Zanderfilet an Safransauce mit Venere-Reis und Broccolirösschen	CHF 44.00
Lachssteak auf grünen Spargeln, dazu Sauce Hollandaise und junge Kartoffeln	CHF 46.00

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Pilzravioli an Beurre noisette mit frischen Kräutern, Tomatenwürfel und Parmesan Reggiano	CHF 34.00
Risotto vom grünen Spargel garniert mit Parmesanspänen	CHF 36.00
Grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln	CHF 39.00

DESSERT

Zitronen-Quarkmousse garniert mit saisonalen Früchten	CHF 14.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace	CHF 14.00
Rhabarberkompott mit Vanilleglacé	CHF 12.00
Tobleronemousse	CHF 16.00

Sommer - Menüs

KALTE VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Erdbeeren an Hausdressing	CHF 14.00
Eisbergsalat mit Melonen- und Mangowürfel und Hüttenkäse an Honigdressing	CHF 14.00
Friskäseterrine im Lachsmantel garniert mit Dill-Sauerrahm und Friséesalat	CHF 18.00
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesanspänen	CHF 17.00

SUPPEN

Melonenkaltschale mit Weissem Portwein und Minze	CHF 11.00
Gurken-Joghurt-Kaltschale	CHF 9.00
Weisse Tomaten-Suppe garniert mit Basilikumschaum	CHF 16.00
Weissweinschaumsuppe mit Knoblauch-Croûtons	CHF 12.00

WARME VORSPEISEN

Lachssteak an Mango-Vinaigrette auf sautiertem Pak-Choi mit Mandelsplitter	CHF 29.00
Zitronen-Ricotta-Ravioli an Tomaten-Peperoncini-Pesto und frischem Basilikum	CHF 19.00
Tomatenrisotto mit frischem Basilikum und Balsamico-Glacé	CHF 18.00

FLEISCH HAUPTGÄNGE VOM HOLZKOHLEGRILL

Kalbsfilet im Heu gegart mit Kräuterjus, dazu Broccoli und Bratkartoffeln	CHF 65.00
Maispoularde an Sauce Provençale, serviert auf Spinatrisotto und gelben Zucchetti	CHF 39.00
Rinds-Hohrücken am Stück gegrillt mit Kräuterbutter, serviert mit saisonalem Gemüse und Baked Potatoe mit Sauerrahm	CHF 48.00
Roastbeef am Stück gegrillt serviert mit Meerrettichbutter und buntem Blattsalat	CHF 49.00

FISCH HAUPTGÄNGE

Doradenfilet an Portweinsauce, auf jungem Blattspinat und Bratkartoffeln	CHF 39.00
Lachssteak vom Grill mit Mango-Vinaigrette dazu Kartoffeln und sautierter Pak-Choi mit Mandelsplitter	CHF 42.00
Forellenfilet mit Salzkartoffeln, Gemüse und Dillrahmsauce	CHF 39.00

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Zitronen-Ricotta-Ravioli an Tomaten-Peperoncini-Pesto	CHF 35.00
Tomatenrisotto mit frischem Basilikum und Büffelmozzarella	CHF 35.00
Fregola Sarda mit getrockneten Tomaten, Mascarpone und jungem Spinat	CHF 36.00

DESSERT

Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglacé	CHF 14.00
Tobleronemousse	CHF 16.00
Griechischer Joghurt mit Honig und frischen Beeren	CHF 13.00
Frische Erdbeeren mit Vanilleglacé	CHF 15.00

Bistro Gleis 9 Menüvorschläge

Herbst - Winter - Menüs

VORSPEISE

Kleiner Nüsslisalat mit gebratenem Speck und gekochtem Ei an French Dressing	CHF 10.00
Kleiner grüner Blattsalat an Hausdressing	CHF 7.00

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe garniert mit Schlagrahm, gerösteten Kürbiskernen und ihrem Öl	CHF 12.00
Marronicrèmesuppe	CHF 12.00
Rüebli-Orangencrèmesuppe	CHF 12.00

HAUPTGÄNGE

Gebratene Maispouardenbrust mit Portwein-Schalottenbutter, dazu Kräuter-Tagliatelle, saisonales Gemüse	CHF 36.00
Gebratenes Lachssteak mit Estragonsauce, Kartoffelstampf und Wurzelgemüse	CHF 35.00
Gleis 9 Cordonbleu serviert mit Tagliatelle und saisonalem Gemüse	CHF 34.00
Äplermagronen mit Röstzwiebeln, Speck- und Apfelwürfeli, und hausgemachtem Apfelmus (auch vegetarisch erhältlich)	CHF 24.00
Pilzravioli an Nusspesto und Parmesan Reggiano	CHF 24.00
Ziegler's Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, dazu Röstikroketten und glasierte Rüebli	CHF 24.00

DESSERTS

Panna Cotta mit Beerencoulis	CHF 14.00
Schoggimousse	CHF 12.00
Glacé Kugel garniert	CHF 5.00
Apfelkuchen mit Rahm	CHF 14.00

Frühlings - Menüs

VORSPEISE

Kleiner grüner Blattsalat mit Hausdressing	CHF 7.00
Bunter Blattsalat mit Spargeln und getrockneten Tomaten	CHF 14.00
Kleiner Gleis 9 Tomaten-Büffelmozzarella-Salat	CHF 14.00

SUPPEN

Bärlauchcrèmesuppe	CHF 10.00
Spargelcrèmesuppe	CHF 10.00
Weissweinschaumsuppe	CHF 12.00

HAUPTGÄNGE

Pouletschenkelsteaks in Curry-Sesam Marinade mit Zitronen-Kräuterbutter, dazu Baked Potato mit Schnittlauch-Sauerrahm	CHF 28.00
Pastetli mit Pilzrahmsauce serviert mit Erbsen und Rüeblen	CHF 24.00
Egliknusperli mit Salzkartoffeln, Spinat und hausgemachter Tartarsauce	CHF 28.00
Quattro Formaggi-Ravioli an Pilzpesto mit Trauben und Parmesan Reggiano	CHF 24.00
Poulet-Saltimbocca mit Kräuterjus auf Spargelrisotto	CHF 28.00
Gebratenes Lachssteak mit Zitronen-Weissweinsauce auf Spargelbeet mit jungen Kartoffeln	CHF 34.00
Penne Gleisg: Penne mit Pouletbruststreifen mit leicht süsslicher Chilirahmsauce	CHF 24.00
Ghackets mit Hörnli serviert mit hausgemachtem Apfelmus (auch Vegan möglich)	CHF 24.00

DESSERTS

Hausgemachter Brownie mit Sauerrahmglace	CHF 14.00
Rhabarberkompott mit Vanilleglacé	CHF 13.00
Kugel Glacé garniert	CHF 5.00

Sommer - Menus

VORSPEISE

Griechischer Salat	CHF 14.00
Kleiner grüner Blattsalat mit Hausdressing	CHF 7.00
Eisberg-Spinatsalat mit Früchtewürfeln und Hausdressing	CHF 15.00
Kleiner Gleis 9 Tomaten-Büffelmozzarella-Salat	CHF 14.00

SUPPE

Melonenkaltschale mit Portwein	CHF 10.00
Himbeer-Minz-Kaltschale	CHF 10.00
Zucchetti-Joghurt-Kaltschale	CHF 9.00

HAUPTGÄNGE

Angus Beef Burger mit Zürcher Schafskäsli, Zwiebelchutney, Salatgurke, Blattsalat und Cocktailsauce dazu Baked Potato mit Schnittlauch-Sauerrahm	CHF 28.00
Mariniertes Schweinshalssteak serviert mit Kräuterbutter, Grilltomate dazu Bratkartoffeln	CHF 26.00
Kabeljaufilet im Körnermantel serviert mit Tartarsauce und Blattsalat an Hausdressing	CHF 24.00
Grilliertes Pouletschenkelsteak serviert mit Kräuterbutter und Steirischem Kartoffel-Gurkensalat	CHF 26.00

DESSERTS

Sauerrahmglacé mit frischen Erdbeeren	CHF 14.00
Panna Cotta mit Beerencoulis	CHF 14.00
Zitronen-Quarkmousse	CHF 13.00
Fruchtsalat mit Bourbon-Vanille und Minze	CHF 16.00