

16  41



SONNE

Küsnacht — Zürich

Kulinarische Highlights

Herbst und Winter

Aperitif

Arrangements

Apéro „Luginbühl“ (für Apéros bis zu einer ½ Stunde) 13
je eine Portion pro Person

Sonnen-Nussmischung mit Cranberries
Hummus-Chips mit Kräutern
Marinierte Griechische Kalamata-Oliven

Apéro „Giacometti“ (für Apéros bis zu einer Stunde) 30
ab 10 Personen, je ein Stück oder eine Portion pro Person

Sonnen-Nussmischung mit Cranberries
Hummus-Chips mit Kräutern
Marinierte Griechische Kalamata-Oliven
Vegetarische Crostini mit Tomaten und frischem Thai-Basilikum
Tête de Moine-Rose mit Feigen-Chutney auf Birnenbrot
Canapé mit Rindstatar, Trüffelcreme, Gurke und Kapern-Apfel

Apéro „Warhol“ (für Apéros ohne anschliessendes Dinner) 87
ab 25 Personen, je ein Stück oder eine Portion pro Person

Hummus-Chips mit Kräutern
Canapé mit Rindstatar, Trüffelcreme, Gurke und Kapern-Apfel
Tête de Moine-Rose mit Feigen-Chutney auf Birnenbrot
Mini-Blini mit Tatar vom hausgebeizten „Label Rouge“-Lachs,
Gurke und Dill-Honig-Senf sauce
Gemüse-Belugalinsen-Salat
Krevetten-Cocktail mit gebratener Ananas

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti-Krokette
Samosa mit Gemüsefüllung auf Joghurt-Korianderdip
Rindsfilet Streifen auf Rucola mit Chimichurri
Gebratene Jakobsmuschel auf leichtem Erbsenpüree

Mini Schokoladen-Muffins mit „Felchlin Grand Cru Schoggi“
Mandel-Panna Cotta mit Heidelbeer-Mark





Aperitif

Einzelgerichte Aperitif

Knabbereien

Pro Person

Sonnen-Nussmischung mit Cranberries	4.5
Tortilla-Chips mit Guacamole	4.5
Hummus-Chips mit Kräutern	4.5
Marinierte Griechische Kalamata-Oliven	4.5
Sbrinzbröckli	6

Canapes

ab 10 Portionen pro Einheit

mit Bündnerfleisch und Sbrinz	6.5
mit Rindstatar, Trüffelcreme, Gurke und Kapern-Apfel	6.5
mit Avocado und Tomate	5
mit Rauchlachs und Wasabi	5.5
Tête de Moine-Rose mit Feigen-Chutney auf Birnenbrot	5.5

Ab 25 Portionen

Canapé mit Entenleber-Terrine und Apfel	8.5
---	-----

Vegane Crostini

ab 10 Portionen pro Einheit

mit Tomaten und frischem Thai-Basilikum	5
mit Hummus, Extra Vergine Olivenöl und Piment d'Espelette	5
mit Edamame und Minze	5

Mini Blini

in Einheiten zu 25 Personen

mit Tatar vom hausgebeizten „Label Rouge“-Lachs, Gurke und Dill-Honig-Senfsauce	5.5
mit Oscietra Imperial-Kaviar und Crème fraîche	13
mit Frischkäse und Forellenkaviar	5.5

Gebackenes

ab 10 Portionen pro Einheit

Gemischtes Blätterteig-Gebäck (je 1 Stk. Lachs-Mousse, Oliven, Gruyère-Rohschinken)	4.5
Schinkengipfeli	4.5
Mini Käseküchlein	4.5

Suppen

ab 10 Portionen pro Einheit

Süsskartoffel-Suppe mit Limetten-Schaum	5.5
Tom Kha Gai-Suppe mit Shiitake, Poulet, Zitronengras und Chili	6.5
Andalusische Gazpacho mit Brotcroûtons	5.5

Aperitif Schalen kalt

ab 10 Portionen pro Einheit

Gemüse-Belugalinsen-Salat	5.5
Marinierte Kirschtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	5.5
Teufelshörnchen auf Spinatsalat mit Pinienkernen	5.5
Krevetten-Cocktail mit gebratener Ananas	7.5
Edamame mit Meersalz	5.5

Ab 25 Portionen

Randen-Hummus	5.5
Baba Ghanoush mit Mini-Fladenbrot	5.5
Hummercocktail mit Avocado und Cocktailsauce	17

Aperitif Schalen warm

ab 10 Personen pro Einheit

Gebratener Poulet-Satay-Stick mit Sweet-Chili-Sauce	6
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti-Krokette	9
Klassische Meatballs auf pikanten Tomatenwürfeli	6.5
Panierte knusper-Krevette mit fruchtigem Mango-Chutney	6.5
Frühlingsrolle mit asiatisch marinierten Sprossen auf Süss-saurer Sauce mit Ananas	5.5
Samosa mit Gemüsefüllung auf Joghurt-Korianderdip	5.5
Ricotta-Raviolini mit Pesto	5.5

Ab 25 Portionen

Lammrückenfilet mit Rosmarin-Jus auf Belugalinsen	11.5
Rindsfilet Streifen auf Rucola mit Chimichurri	15
Gebratene Jakobsmuschel auf leichtem Erbsenpüree	12

Dessert

ab 10 Portionen pro Einheit

Himbeertraum im Glas	6.5
Mini Schokoladen-Muffins mit „Felchlin Grand Cru Schoggi“	5.5
FrISChe Beeren im Gläschen	5.5

Ab 25 Portionen

Früchtemousse im Gläschen	5.5
Mandel-Panna Cotta mit Heidelbeer-Mark	5.5
Weisses Espresso-Mousse im Gläschen	5.5
Creme Caramel im Gläschen	5.5

Menü

Empfehlungen

Menü Klassiker

Preis pro Person

3-Gang ohne Suppe 101

4-Gang 119

Rosen vom Rauchlachs

der Manufaktur Rageth in Landquart an Crème fraîche
mit Grissini und blumigem Salatbukett

Kräftige Rinds-Consommé

mit bunten Gemüsewürfeli und Kräutern

Gebratenes Rinds-Entrecôte

mit hausgemachter Café de Paris-Sauce serviert
mit buntem Saisongemüse und Kartoffelgratin

Mousse von weisser und dunkler Felchlin „Grand Cru“- Schokolade

mit bunter Früchtegarnitur

Menü Herbst/Winter

Preis pro Person

3-Gang ohne Suppe 94

4-Gang 108

Rollgerstensalat

mit Pastinaken, Rüebli, Granatapfel
und Streifen vom geräucherten Hirsch-Schinken
(als vegetarische Variante mit Würfeln vom geräucherten Tofu)

Leichte Kürbissuppe

verfeinert mit Kokosmilch und Indischem Jaipur-Curry

Rosa gebratener Kalbsrücken

an fruchtiger Cranberry-Sauce geschmorte Schwarzwurzeln und Mangold
goldbraun gebratene Mini-Rösti

Schwarzwälder-Torte «Reloaded»

mit marinierten Kirschen

Möchten Sie Ihr Menü mit einem erfrischenden Fruchtsorbet,
veredelt mit einem Hauch von Prosecco, vor dem Hauptgang verfeinern? + 11



Menü

Komponenten

Kalte Vorspeisen

Bunter saisonaler Blattsalat 15
mit Kräuter-Croûtons, Sprossen, knusprigem Randen-Chips und Granatapfel-Dressing

Salat vom jungen Lattich 16
an Caesar-Dressing mit Knoblauch-Brotchips, Parmesan-Spänen und gehacktem Bio-Ei vom Guldenen

Salat von der Ramati-Tomate 21
mit Mozzarella di Buffalo und feinem Rucola an Balsamico-Vinaigrette

Würziges Rindstatar 27
mit den klassischen Garnituren und Brioche

Rosen vom Rauchlachs der Manufaktur Rageth in Landquart 27
an Crème fraîche mit Grissini und blumigem Salatbuket

Züribieter Freiland-Nüsslisalat (Herbst / Winter) 17
mit Brot Croutons, Speckstreifen und Bio-Ei vom Guldenen an hausgemachtem, französischem Dressing

Rollgerstensalat (Herbst / Winter) 19
mit Pastinaken, Rüebli, Granatapfel und Streifen vom geräucherten Hirsch-Schinken (als vegetarische Variante mit Würfeln vom geräucherten Tofu)

Panna Cotta vom Blumenkohl (Herbst / Winter) 17
Mandel-Crumble, knuspriger Lauchstroh und gebackene Blumenkohl-Röschen

Würziger Pulled Jackfruit-Salat (Herbst / Winter) 18
gebackene Avocado, Limetten und Koriander (vegan)

Cocktail von der Schneekrabbe (Herbst / Winter) 25
an Salsa Aurora mit Sellerie- und Apfel-Würfeli, frischer Meerrettich und Yuzu-Perlen dazu servieren wir einen Sesam-Knusper

Als Zwischengang
Mandarinen-, Granatapfel- oder Zitronen-Sorbet (Herbst / Winter) 8
mit Vodka oder Prosecco nappiert + 3 oder mit Champagner nappiert + 5

Suppen

Kräftige Rinds-Consommé 18
mit bunten Gemüsewürfeli und Kräutern

Gemüse-Minestrone 17
mit geriebenem Parmesan

Tomatensüppchen 16
mit grünem Pesto-Schaum

Cremiges Maroni-Süppchen (Herbst / Winter) 16
mit knusprigen Trüffel-Croûtons und mariniertem Rotkohl

Leichte Kürbissuppe (Herbst / Winter) 14
verfeinert mit Kokosmilch und Indischem Jaipur-Curry (vegan)

Duett der Süppchen (Herbst / Winter) 19
Kräftige Wild-Consommé mit Steinpilz-Knusper und leichtes Kürbis-Süppchen mit Indischem Jaipur-Curry

Vegetarisch (auf Wunsch als Zwischengang)

Bio-Ravioli-Rondellen mit Ricotta-Zitronen-Füllung 37
auf sautiertem Mangold und Estragon-Schaum

Grillierter Tofu 38
auf mediterranem Couscous mit Soja-Crème fraîche (vegan)

Bio Zitronen-Thymian-Raviolo Grande 33
auf Safran-Kokos-Sauce und frischem Marktgemüse gebratene vegane Grillkäse-Würfel (vegan)

Sämiger Steinpilz-Risotto (Herbst / Winter) 36
mit luftigem Wintertrüffel-Schaum

Hauchdünne Kräuter-Crêpes (Herbst / Winter) 33
mit Schwarzwurzeln an leichter Schnittlauchsauce, Selleriestroh und gebratenen Waldpilzen

Aus Fluss und Meer (auf Wunsch als Zwischengang)

Gebratener Steinbutt unter der Zitronenkruste 50
auf Lauchgemüse mit leichter Safransauce und schwarzem Piemonteser-Reis

Auf der Haut geröstetes Zanderfilet 49
von der Fischerei Grieser in Obermeilen an luftigem Ingwer-Schaum mit sämigem Zitronen-Risotto, glasiertem Pak Choi und gepufften Kapern

Gebratenes Saiblingsfilet (Herbst / Winter) 43
auf würziger «Beurre Rouge» mit buntem Linsengemüse und luftigem Kürbis-Safranpüree

Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» 48
mit feiner Pilzrahmsauce und knuspriger Butterrösti

Kalbs- und Rindsfilet am Stück gebraten 64
auf Jus vom Blauburgunder mit mediterranem Gemüse und luftigem Kartoffel-Soufflé

Gebratenes Rinds-Entrecôte 56
mit hausgemachter Café de Paris-Sauce, serviert mit buntem Saisongemüse und Kartoffelgratin

Brasato «Toskanische Art» 44
Rindsbraten im Merlot geschmort mit Oliven, getrockneten Tomaten, Ofen-Wurzelgemüse und sämigem Safran-Risotto

Ganz gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel 46
an kräftiger Apfelbalsam-Sauce mit Saisongemüse und gebackenen Pommes Duchesse

Zartes Lammnierstück unter der Kräuterkruste 57
auf Portwein-Jus mit würziger Peperonata und Safran-Rosmarin-Gnocchi

Mit Waldpilzen gefüllte Schweizer Pouletbrust 43
an glasierten zweifarbigen Rübli und sämigem Kräuter-Risotto mit Mascarpone

Rosa gebratener Kalbsrücken (Herbst / Winter) 59
an fruchtiger Cranberry-Sauce geschmorte Schwarzwurzeln und Mangold goldgelb gebratene Mini-Rösti

Duett vom Rindsfilet-Medaillon und Ibérico-Schweinsfilet (Herbst / Winter) 64
an leichter Perigord Trüffel-Essenz mit Saisongemüse, knusprigem Randen-Chip und sämigem Kräuter-Risotto

Im Ofen gebratenes Hirsch-Entrecôte (Herbst / Winter) 52
unter der Preiselbeer-Kruste an kräftiger Wacholder-Sauce, geschmortes Rotkraut und gebratene Quark-Spätzli

Gebratene Perlhuhn-Brust (Herbst / Winter) 43
an leichter Geflügel-Jus mit Lauch-Ragoût «à la crème» und gebackenes Süsskartoffel-Muffin

Desserts

Klassisches Panna Cotta 15
mit Himbeer-Sauce an saisonalem Früchtebukett

Mousse von weisser und dunkler Felchlin „Grand Cru“- Schokolade 18
mit bunter Früchtegarnitur

Exotische Früchtesorbets 18
auf hauchdünnem Ananas-Carpaccio

Lebkuchen-Glace (Herbst / Winter) 17
mit Würfeli vom Bratapfel und leichtem Zitrusfrüchte-Rum-Schaum

Tonkabohnen Crème Brulée (Herbst / Winter) 18
Kokosnuss-Crumble und exotischer Fruchtsalat

Salzkaramell-Mousse mit Vermicelles (Herbst / Winter) 18
auf Meringue mit marinierten Zwetschgen

Schwarzwälder-Torte «Reloaded» (Herbst / Winter) 16
mit marinierten Kirschen

Ausgesuchter Käseteller 18
(3 Sorten) mit Früchtebrot Feigen-Senf und Chutney, Trauben und Nüssen

Variation aus unserer Patisserie 25
(ab 20 Personen)
Etageren mit verschiedenen Desserts (4 Komponenten pro Person):
Panna Cotta mit Himbeer-Sauce, dunkles Schokoladen-Mousse, Fruchtsalat, Brownie, Cheesecake und Kaffee-Madeleine

Dessertbuffet (ab 30 Personen) 35

Verschiedene Cremen und Mousse in kleinen Gläschen, Tiramisu, Caramelköpfl, Glace-Station und Früchtesaucen, Mandel-Brownie, Kokos-Panna Cotta, Kuchen, frische Früchte und 2-3 weitere Leckereien passend zur Saison

Ergänzen Sie das Buffet mit 6 verschiedenen Sorten Käse + 12
(2 Hart-, 2 Weich-, 1 Blauschimmel- und 1 Ziegenkäse)

Torten

Gerne bereiten wir Ihnen einfachere Biskuittorten mit Mandelsplitter-Mantel und gefüllt mit Mousse Ihrer Wahl vor.

Biskuittfüllungen mit Vanille, Erdbeer, Cassis, Passionsfrucht, Heidelbeer oder Quark.

Durchmesser 18 cm für 4 - 6 Personen	60
Durchmesser 24 cm für 7 - 12 Personen	124
Durchmesser 28 cm für 12 - 16 Personen	165

Zum Kaffee

Hausgemachte Friandise (2 Stück) pro Person 6





Banketthinweise

- Ablauf und Ansprechperson: Wir bitten Sie, mit uns geplante Ansprachen, Präsentationen und Showeinlagen abzustimmen. Bitte geben Sie uns auch den Namen des Tafelmajors oder der Ansprechperson vor Ort bekannt.
- Blumen: Gerne organisieren wir für Sie frischen Blumenschmuck nach Ihren Wünschen. Die Rechnung wird Ihnen direkt vom Fachgeschäft zugestellt.
- Buchungszeiten: Bitte beachten Sie die reservierten Zeiten der Räumlichkeiten. Bei den angegebenen Zeiten sind allfällige Einrichtungszeiten inbegriffen. Es gibt keine Garantie, dass die Räumlichkeiten davor betreten werden können.
- Kinder: Für die kleinen Gäste stellen wir gerne ein individuelles Kindermenü zusammen. Wir berechnen folgende Preise: Kinder bis 2 Jahre essen kostenfrei, für 3- bis 7-Jährige fallen 30 % des Menüpreises an und für 8- bis 11-Jährige berechnen wir 50 %. Ab 12 Jahren gilt der volle Menüpreis.
- Kerzen: Auf Vorbestellung bieten wir Ihnen unsere eleganten silbernen Kerzenständer an: die niedrigen 5-armigen Modelle (30 cm) für CHF 8.00 pro Tisch und die hohen 5-armigen Varianten (80 cm) für CHF 35.00 pro Tisch, beide mit elfenbeinfarbenen Kerzen.
- Menü: Gerne unterstützen wir Sie bei der Zusammenstellung eines einheitlichen Menüs, um einen reibungslosen und angenehmen Service in unseren Banketträumen zu gewährleisten. Diese Regelung gilt für unsere à la Carte Restaurants ab 10 Personen. Bitte teilen Sie uns die Details bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass mit.
- Menükarten: Gerne drucken wir die Menükarten für Ihre Veranstaltung. Wählen Sie aus drei verschiedenen Menühüllen, die jeweils Platz für eine persönliche Textzeile bieten. Drei Menükarten pro Tisch sind kostenfrei, der Druck von zusätzlichen Karten kostet CHF 2.00 pro Stück.
- Parkplätze: Wir empfehlen die Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln, da unseren Gästen direkt vor dem Hotel eine begrenzte Anzahl an hoteleigenen Parkplätzen zur Verfügung stehen. Sollten diese belegt sein, finden Sie weitere gebührenpflichtige Parkmöglichkeiten nur zwei Gehminuten entfernt am Bahnhof Küsnacht.
- Preise und Rechnungsstellung: Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer angegeben. Preisänderungen sind vorbehalten. Rechnungen sind innert 10 Tagen netto zu begleichen.

- **Stuhlhussen:** Möchten Sie Ihrem Anlass eine besondere Note verleihen? Unsere eleganten Stuhlhussen verleihen für CHF 12.00 pro Stuhl eine stilvolle Atmosphäre.
- **Teilnehmerzahl:** Bitte teilen Sie uns bis 14 Tage vor Ihrem Event die voraussichtliche Teilnehmerzahl mit. Die bis drei Tage vor der Veranstaltung gemeldete Anzahl Gäste dient als Berechnungsgrundlage.
- **Tischpläne:** Um Ihren Gästen den Weg zum festlich gedeckten Tisch zu erleichtern, erstellen wir gerne einen kostenfreien Tischplan. Auf Wunsch übernehmen wir auch die Verteilung der Namenskartchen. Bitte senden Sie uns den Tischplan sowie die geordneten Namenskarten vier Tage vor Ihrer Veranstaltung zu, inklusive Hinweise zu Spezialmenüs oder Kinderplätzen. Die erste Stunde Dekorationsarbeit ist kostenlos, danach berechnen wir CHF 80.00 pro Stunde und Mitarbeiter.
- **Torten:** Gerne dürfen Sie eine eigene Hochzeitstorte zu uns liefern lassen. Wird die Torte in ein Dessertbuffet integriert, verrechnen wir kein Tortengedeck. Wenn die Torte als separater Gang zu einem Dessert serviert wird, verrechnen wir CHF 8.00 pro Person. Sollte die Torte als Dessertersatz geliefert werden, verrechnen wir CHF 12.00 pro Person.
- **Übernachtungen:** Damit Sie am Abend Ihrer Veranstaltung keine Heimreise antreten müssen, bieten wir Ihnen für die Übernachtung Zimmer zu Spezialpreisen an. Fragen Sie im Vorfeld danach.
- **Verlängerung:** Die Polizeistunde im Kanton Zürich ist um 24.00 Uhr. Eine Verlängerung im Festsaal ist möglich. Wir verrechnen pro angebrochene Stunde nach Mitternacht eine Pauschale von CHF 300.00. Im Turmsaal ist eine Verlängerung bis 01.00 Uhr möglich, Kosten CHF 200.00 pro Stunde.
- **Vorauszahlung:** Bei jeglichen Veranstaltungen ab CHF 1'000.00 werden wir uns erlauben, eine Vorauszahlung in der Höhe von bis zu 100 % zu verlangen, zahlbar jeweils bis 10 Tage vor Anlassbeginn.
- **Zapfengeld:** Sie möchten Ihren eigenen Wein mitbringen? Dann können Sie uns den Wein vier Tage vor Anlassbeginn zustellen. Wir verrechnen ein Zapfengeld von CHF 45.00 pro 75cl Flasche. Das Zapfengeld für Grossflaschen wird entsprechend aufgerechnet. Schaumweine nur auf Anfrage.
- **Sonstiges:** Unser Hotelgebäude steht unter Denkmalschutz. Es darf nichts an den Wänden befestigt oder geklebt werden. Im ganzen Haus sind keine Wunder- oder Sprühkerzen, sowie kein Feuerwerk erlaubt. Auf dem gesamten Hotelgelände dürfen keine Feuerwerkskörper, Fackeln oder Himmelslaternen angezündet werden. Reiswerfen, Konfettibomben oder auch das Werfen von echten Rosenblättern ist nicht erlaubt. Ein zusätzlicher Reinigungsaufwand wird mit CHF 80.00 pro Stunde verrechnet.

