

16  41



SONNE

Küsnacht — Zürich

Kulinarische Highlights

Frühling und Sommer

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 Portionen 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

Früctemousse 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 Frühling/Sommer

Preis pro Person

3-Gang ohne Suppe 89

4-Gang 104

Bunter Wildkräutersalat

an süssem Senf-Dressing, knackige Radieschen, Randenchips
und knuspriges Grissini

Sommerliche Andalusische Gazpacho

mit Balsamico-Essenz und Sprossen

Klassisches Roastbeef aus dem Ofen

an würzigem BBQ-Jus mit buntem Saisongemüse und Kartoffel-Taler mit
Rosmarin

Tartelette von frischen Brombeeren

mit weisser Schokoladen-Rosmarin-Crème und Erdbeer-Ragoût

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 Salatbukett

Bunter Wildkräutersalat (Frühling / Sommer) 16
an süssem Senf-Dressing, knackige Radieschen und knuspriges Grissini

Grüner Spargelsalat (Frühling / Sommer) 17
an fruchtigem Passionsfrucht-Dressing, Rucola und Pistazien

Salat von der fruchtig süssen Charentais-Melone (Frühling / Sommer) 15
mit Mozzarella, dunklem Balsamico und frischer Zitronenmelisse verfeinert

Grilliertes Antipasti-Gemüse (Frühling / Sommer) 19
und mit Honig und Zitronenthymian marinierter Ziegenfrischkäse auf buntem Saisonsalat mit Balsamico-Dressing

Würziges Saibling-Tatar (Frühling / Sommer) 24
auf knuspriger Gemüserösti mit Salat vom frischen Blattspinat an asiatischem Karotten-Ingwer-Dressing

Asiatischer Rindfleischsalat (Frühling / Sommer) 23
mit Sprossen, Rübli, Edamame, Koriander, Limetten, geröstete Piment d' Espelette und Pinienkerne an Sakura-Dressing

Als Zwischengang

Zitronen-Limetten-, Pfirsich- oder Erdbeer-Sorbet (Frühling / Sommer) 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

Sommerliche Andalusische Gazpacho (Frühling / Sommer) 15
mit Balsamico-Essenz und Sprossen

Warmes Erbsen-Süppchen (Frühling / Sommer) 16
mit Schaum vom grünen Meerrettich
auf Wunsch mit Streifen vom Rauchlachs + 3

Cremige Spargelsuppe (Frühling / Sommer) 16
mit leichter Limetten-Crème fraîche
auf Wunsch mit Spiesschen von gebratener Krevette + 6

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)

Hausgemachte Safran-Kartoffel-Gnocchi (Frühling / Sommer) 36
auf Ragoût von grünen Spargeln mit knusprigem Spargelstroh

Für Veranstaltungen mit weniger als fünf vegetarischen Gästen servieren wir gerne ein vegetarisches, bzw. veganes Gericht aus unserer saisonalen Restaurantkarte.

Aus Fluss und Meer (auf Wunsch als Zwischengang)		
Gebratener Steinbutt unter der Zitronenkruste auf Lauchgemüse mit leichter Safransauce und schwarzem Piemonteser-Reis	50	
Auf der Haut geröstetes Zanderfilet von der Fischerei Grieser in Obermeilen an luftigem Ingwer-Schaum mit sämigem Zitronen-Risotto, glasiertem Pak Choi und gepufften Kapern	49	
Gebratenes Lachsfilet (Frühling / Sommer) mit frischem Dill und gebackenen Zucchini-Chips serviert auf sämigem Champagner-Risotto	43	
Fleischgerichte		
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit feiner Pilzrahmsauce und knuspriger Butterrösti	52	
Kalbs- und Rindsfilet am Stück gebraten auf Jus vom Blauburgunder mit mediterranem Gemüse und luftigem Kartoffel-Soufflé	64	
Gebratenes Rinds-Entrecôte mit hausgemachter Café de Paris-Sauce, serviert mit buntem Saisongemüse und Kartoffelgratin	56	
Brasato «Toskanische Art» Rindsbraten im Merlot geschmort mit Oliven, getrockneten Tomaten, Ofen-Wurzelgemüse und sämigem Safran-Risotto	44	
Ganz gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel an kräftiger Apfelbalsam-Sauce mit Saisongemüse und gebackenen Pommes Duchesse	46	
Zartes Lammnierstück unter der Kräuterkruste auf Portwein-Jus mit würziger Peperonata und Safran-Rosmarin-Gnocchi	57	
Mit Waldpilzen gefüllte Schweizer Pouletbrust an glasierten zweifarbigen Rüeblis und sämigem Kräuter-Risotto mit Mascarpone	43	
Klassisches Roastbeef aus dem Ofen (Frühling / Sommer) an würzigem BBQ-Jus mit buntem Saisongemüse und Kartoffel-Taler mit Rosmarin auf Wunsch mit Sauce Béarnaise	56	
	+ 3	
Tranchen vom Lammrack (Frühling / Sommer) mit frischen Kräutern auf Peperoni-Crème mit Auberginen-Croûtons und Kartoffel-Thymian-Muffin	48	
Sautierte Maispoullarden-Brust (Frühling / Sommer) mit cremigem Morchel-Jus an Zucchini-Gemüse und Tagliatelle	43	
Desserts		
Klassisches Panna Cotta mit Himbeer-Sauce an saisonalem Früchtebukett	15	
Mousse von weisser und dunkler Felchlin «Grand Cru»- Schokolade mit bunter Früchtegarnitur	18	
Exotische Früchtesorbets auf hauchdünnem Ananas-Carpaccio	18	
Tartelette von frischen Brombeeren (Frühling / Sommer) mit weisser Schokoladen-Rosmarin-Crème und Erdbeer-Ragoût	17	
Passionsfrucht-Cheesecake (Frühling / Sommer) mit Crumble vom schwarzen Sesam	18	
Erfrischendes Pfirsich-Mousse (Frühling / Sommer) mit marinierten Kirschen und Tonkabohnen-Chantilly	17	
Kokosnuss-Crème Brûlée (Frühling / Sommer) mit Drachenfrucht und Zitronen-Curd	19	
Ausgesuchter Käseteller (3 Sorten) mit Früchtebrot Feigen-Senf und Chutney, Trauben und Nüssen	18	
Variation aus unserer Patisserie (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	25	

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 (2 Hart-, 2 Weich-, 1 Blauschimmel- und 1 Ziegenkäse)

+ 12

Torten

Gerne bereiten wir Ihnen eine Torte auf Biskuitbasis gefüllt mit einem Mousse Ihrer Wahl zu.

Biskuitfüllungen mit Vanille, Erdbeer, Schokolade, 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 Namenskärtchen. 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.

