Kulinarische Highlights

Herbst und Winter

Aperitif

Arrangements

Apéro «Luginbühl» (für Apéros bis zu einer ½ Stunde) CHF 13.00
je eine Portion pro Person

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

Apéro «Giacometti» (für Apéros bis zu einer Stunde) CHF 30.00
ab 10 Personen, je ein Stück oder eine Portion pro Person

Sonnen-Nussmischung
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) CHF 87.00
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

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» 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

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt.

Aperitif

Einzelgerichte Aperitif

Knabbereien
Pro Person

Sonnen-Nussmischung	CHF 4.50
Tortilla-Chips mit Guacamole	CHF 4.50
Hummus-Chips mit Kräutern	CHF 4.50
Marinierte Griechische Kalamata-Oliven	CHF 4.50
Sbrinzbröckli	CHF 6.00

Canapés
ab 10 Portionen pro Einheit

mit Bündnerfleisch und Sbrinz	CHF 6.50
mit Rindstatar, Trüffelcreme, Gurke und Kapern-Apfel	CHF 6.50
mit Avocado und Tomate	CHF 5.00
mit Rauchlachs und Wasabi	CHF 5.50
Tête de Moine-Rose mit Feigen-Chutney auf Birnenbrot	CHF 5.50

Ab 25 Portionen

Canapé mit Entenleber-Terrine und Apfel	CHF 8.50

Vegane Crostini
ab 10 Portionen pro Einheit

mit Tomaten und frischem Thai-Basilikum	CHF 5.00
mit Hummus, extra vergine Olivenöl und Piment d'Espelette	CHF 5.00
mit Edamame und Minze	CHF 5.00

Mini Blini
in Einheiten zu 25 Personen

mit Tatar vom hausgebeizten «Label Rouge»-Lachs, Gurke und Dill-Honig-Senfsauce	CHF 5.50
mit Oscietra Imperial-Kaviar und Crème fraîche	CHF 13.00
mit Frischkäse und Forellenkaviar	CHF 5.50

Gebackenes
ab 10 Portionen pro Einheit

Gemischtes Blätterteig-Gebäck (je 1 Stk. Lachs-Mousse, Oliven, Gruyère-Rohschinken)	CHF 4.50
Schinkengipfeli	CHF 4.50
Mini Käseküchlein	CHF 4.50

Suppen
ab 10 Portionen pro Einheit

Süsskartoffel-Suppe mit Limetten-Schaum	CHF 5.50
Tom Kha Gai-Suppe mit Shiitake, Poulet, Zitronengras und Chili	CHF 6.50
Andalusische Gazpacho mit Brotcroûtons	CHF 5.50

Aperitif Schalen kalt
ab 10 Portionen pro Einheit

Gemüse-Belugalinsen-Salat	CHF 5.50
Marinierte Kirschtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	CHF 5.50
Teufelshörnchen auf Spinatsalat mit Pinienkernen	CHF 5.50
Krevetten-Cocktail mit gebratener Ananas	CHF 7.50
Edamame mit Meersalz	CHF 5.50

Ab 25 Portionen

Randen-Hummus	CHF 5.50
Baba Ghanoush mit Mini-Fladenbrot	CHF 5.50
Hummercocktail mit Avocado und Cocktailsauce	CHF 17.00

Aperitif Schalen warm
ab 10 Personen pro Einheit

Gebratener Poulet-Satay-Stick mit Sweet-Chili-Sauce	CHF 6.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti-Krokette	CHF 9.00
Klassische Meatballs auf pikanten Tomatenwürfeli	CHF 6.50
Panierte Knusper-Krevette mit fruchtigem Mango-Chutney	CHF 6.50
Frühlingsrolle mit asiatisch marinierten Sprossen auf süss-saurer Sauce mit Ananas	CHF 5.50
Samosa mit Gemüsefüllung auf Joghurt-Korianderdip	CHF 5.50
Ricotta-Raviolini mit Pesto	CHF 5.50

Ab 25 Portionen

Lammrückenfilet mit Rosmarin-Jus auf Belugalinsen	CHF 11.50
Rindsfilet Streifen auf Rucola mit Chimichurri	CHF 15.00
Gebratene Jakobsmuschel auf leichtem Erbsenpüree	CHF 12.00

Dessert
ab 10 Portionen pro Einheit

Himbeertraum im Glas	CHF 6.50
Mini Schokoladen-Muffins mit «Felchlin Grand Cru Schoggi»	CHF 5.50
Frische Beeren im Gläschen	CHF 5.50

Ab 25 Portionen

Früchtemousse im Gläschen	CHF 5.50
Mandel-Panna Cotta mit Heidelbeer-Mark	CHF 5.50
Weisses Espresso-Mousse im Gläschen	CHF 5.50
Crème Caramel im Gläschen	CHF 5.50

Menü

Empfehlungen

Menü Klassiker
Preis pro Person

3-Gang ohne Suppe CHF 101.00
4-Gang CHF 119.00

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 CHF 94.00
4-Gang CHF 108.00

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? + CHF 11.00

Menü

Komponenten

Kalte Vorspeisen

Bunter saisonaler Blattsalat CHF 15.00
mit Kräuter-Croûtons, Sprossen, knusprigem Randen-Chips und Granatapfel-Dressing

Salat vom jungen Lattich CHF 16.00
an Caesar-Dressing mit Knoblauch-Brotchips, Parmesan-Spänen und gehacktem Bio-Ei vom Guldenen

Salat von der Ramati-Tomate CHF 21.00
mit Mozzarella di Buffalo und feinem Rucola
an Balsamico-Vinaigrette

Würziges Rindstatar CHF 27.00
mit den klassischen Garnituren und Brioche

Rosen vom Rauchlachs der Manufaktur Rageth in Landquart CHF 27.00
an Crème fraîche mit Grissini und blumigem Salatbukett

Züribieter Freiland-Nüsslisalat (Herbst / Winter) CHF 17.00
mit Brot-Croûtons, Speckstreifen und Bio-Ei vom Guldenen an hausgemachtem, französischem Dressing

Rollgerstensalat (Herbst / Winter) CHF 19.00
mit Pastinaken, Rüebli, Granatapfel und Streifen vom geräucherten Hirsch-Schinken
(als vegetarische Variante mit Würfeln vom geräucherten Tofu)

Panna Cotta vom Blumenkohl (Herbst / Winter) CHF 17.00
Mandel-Crumble, knuspriger Lauchstroh und gebackene Blumenkohl-Röschen

Würziger Pulled Jackfruit-Salat (Herbst / Winter) CHF 18.00
gebackene Avocado, Limetten und Koriander (vegan)

Cocktail von der Schneekrabbe (Herbst / Winter) CHF 25.00
an Salsa Aurora mit Sellerie- und Apfel-Würfeli, frischer Meerrettich und Yuzu-Perlen dazu servieren wir einen Sesam-Knusper

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

Als Zwischengang

Mandarinen-, Granatapfel- oder Zitronen-Sorbet CHF 8.00
(Herbst / Winter)
mit Vodka oder Prosecco nappiert + CHF 3.00
oder mit Champagner nappiert + CHF 5.00

Suppen

Kräftige Rinds-Consommé CHF 18.00
mit bunten Gemüsewürfeli und Kräutern

Gemüse-Minestrone CHF 17.00
mit geriebenem Parmesan

Tomatensüppchen CHF 16.00
mit grünem Pesto-Schaum

Cremiges Maroni-Süppchen (Herbst / Winter) CHF 16.00
mit knusprigen Trüffel-Croûtons und mariniertem Rotkohl

Leichte Kürbissuppe (Herbst / Winter) CHF 14.00
verfeinert mit Kokosmilch und indischem Jaipur-Curry (vegan)

Duett der Süppchen (Herbst / Winter) CHF 19.00
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 CHF 37.00
auf sautiertem Mangold und Estragon-Schaum

Grillierter Tofu CHF 38.00
auf mediterranem Couscous mit Soja-Crème fraîche (vegan)

Bio Zitronen-Thymian-Raviolo Grande CHF 33.00
auf Safran-Kokos-Sauce und frischem Marktgemüse gebratene vegane Grillkäse-Würfel (vegan)

Sämiger Steinpilz-Risotto (Herbst / Winter) CHF 36.00
mit luftigem Wintertrüffel-Schaum

Hauchdünne Kräuter-Crêpes (Herbst / Winter) CHF 33.00
mit Schwarzwurzeln an leichter Schnittlauchsauce, Selleriestroh und gebratenen Waldpilzen

Aus Fluss und Meer (auf Wunsch als Zwischengang)

Gebratener Steinbutt unter der Zitronenkruste CHF 50.00
auf Lauchgemüse mit leichter Safransauce und
schwarzem Piemonteser-Reis

Auf der Haut geröstetes Zanderfilet CHF 49.00
von der Fischerei Grieser in Obermeilen an luftigem
Ingwer-Schaum mit sämigem Zitronen-Risotto,
glasiertem Pak Choi und gepufften Kapern

Gebratenes Saiblingsfilet (Herbst / Winter) CHF 43.00
auf würziger «Beurre Rouge» mit buntem Linsengemüse
und luftigem Kürbis-Safranpüree

Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» CHF 52.00
mit feiner Pilzrahmsauce und knuspriger Butterrösti

Kalbs- und Rindsfilet am Stück gebraten CHF 64.00
auf Jus vom Blauburgunder mit mediterranem Gemüse
und luftigem Kartoffel-Soufflé

Gebratenes Rinds-Entrecôte CHF 56.00
mit hausgemachter Café de Paris-Sauce, serviert mit
buntem Saisongemüse und Kartoffelgratin

Brasato «Toskanische Art» CHF 44.00
Rindsbraten im Merlot geschmort mit Oliven, getrockneten
Tomaten, Ofen-Wurzelgemüse und sämigem Safran-Risotto

Ganz gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel CHF 46.00
an kräftiger Apfelbalsam-Sauce mit Saisongemüse
und gebackenen Pommes Duchesse

Zartes Lammnierstück unter der Kräuterkruste CHF 57.00
auf Portwein-Jus mit würziger Peperonata und
Safran-Rosmarin-Gnocchi

Mit Waldpilzen gefüllte Schweizer Pouletbrust CHF 43.00
an glasierten zweifarbigen Rüebli und sämigem
Kräuter-Risotto mit Mascarpone

Rosa gebratener Kalbsrücken (Herbst / Winter) CHF 59.00
an fruchtiger Cranberry-Sauce geschmorte Schwarzwurzeln
und Mangoldgoldgelb gebratene Mini-Rösti

Duett vom Rindsfilet-Medaillon
und Ibérico-Schweinsfilet (Herbst / Winter) CHF 64.00
an leichter Périgord Trüffel-Essenz mit Saisongemüse,
knusprigem Randen-Chip und sämigem Kräuter-Risotto

Im Ofen gebratenes Hirsch-Entrecôte (Herbst / Winter) CHF 52.00
unter der Preiselbeer-Kruste an kräftiger Wacholder-Sauce,
geschmortes Rotkraut und gebratene Quark-Spätzli

Gebratene Perlhuhn-Brust (Herbst / Winter) CHF 43.00
an leichter Geflügel-Jus mit Lauch-Ragoût «à la crème» und
gebackenes Süsskartoffel-Muffin

Desserts

Klassisches Panna Cotta CHF 15.00
mit Himbeer-Sauce an saisonalem Früchtebukett

Mousse von weisser und dunkler Felchlin CHF 18.00
«Grand Cru»-Schokolade
mit bunter Früchtegarnitur

Exotische Früchtesorbets CHF 18.00
auf hauchdünnem Ananas-Carpaccio

Lebkuchen-Glace (Herbst / Winter) CHF 17.00
mit Würfeli vom Bratapfel und leichtem
Zitrusfrüchte-Rum-Schaum

Tonkabohnen Crème Brulée (Herbst / Winter) CHF 18.00
Kokosnuss-Crumble und exotischer Fruchtsalat

Salzkaramell-Mousse mit Vermicelles (Herbst / Winter) CHF 18.00
auf Meringue mit marinierten Zwetschgen

Schwarzwälder-Torte «Reloaded» (Herbst / Winter) CHF 16.00
mit marinierten Kirschen

Ausgesuchter Käseteller CHF 18.00
3 Sorten mit Früchtebrot
Feigen-Senf und Chutney, Trauben und Nüssen
Variation aus unserer Patisserie CHF 25.00

Nachservice gewünscht? Gerne servieren wir Ihnen Ihr Hauptgericht mit einem Nachservice.
Der Aufpreis für den Nachservice beträgt 20% des Preises.

(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) CHF 35.00

Verschiedene Cremen und Mousse in kleinen Gläschen, Tiramisu,
Caramelköpfli, Glace-Station und Früchtesaucen, Mandel-Brownie,
Kokos-Panna Cotta, Kuchen, frische Früchte und zwei bis drei weitere
Leckereien passend zur Saison

Ergänzen Sie das Buffet mit 6 verschiedenen Sorten Käse + CHF 12.00
(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.

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

Durchmesser 18 cm für 4 - 6 Personen	CHF 60.00
Durchmesser 24 cm für 7 - 12 Personen	CHF 124.00
Durchmesser 28 cm für 12 - 16 Personen	CHF 165.00

Zum Kaffee

Hausgemachte Friandise (2 Stück) pro Person CHF 6.00

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 Ansprechsperson 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 zwei 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 500.00. Im Turmsaal ist eine Verlängerung bis 01.00 Uhr möglich, Kosten CHF 300.00 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.