



THE HOME

HOTEL - ZÜRICH

an
interchang
blower could be
with the
Besides, the under
ld also
cameras
out the pre
flat across t
is recomme

Bankettvorschläge

Bankettvorschläge

THE HOME HOTEL

Apéro-Variationen 3

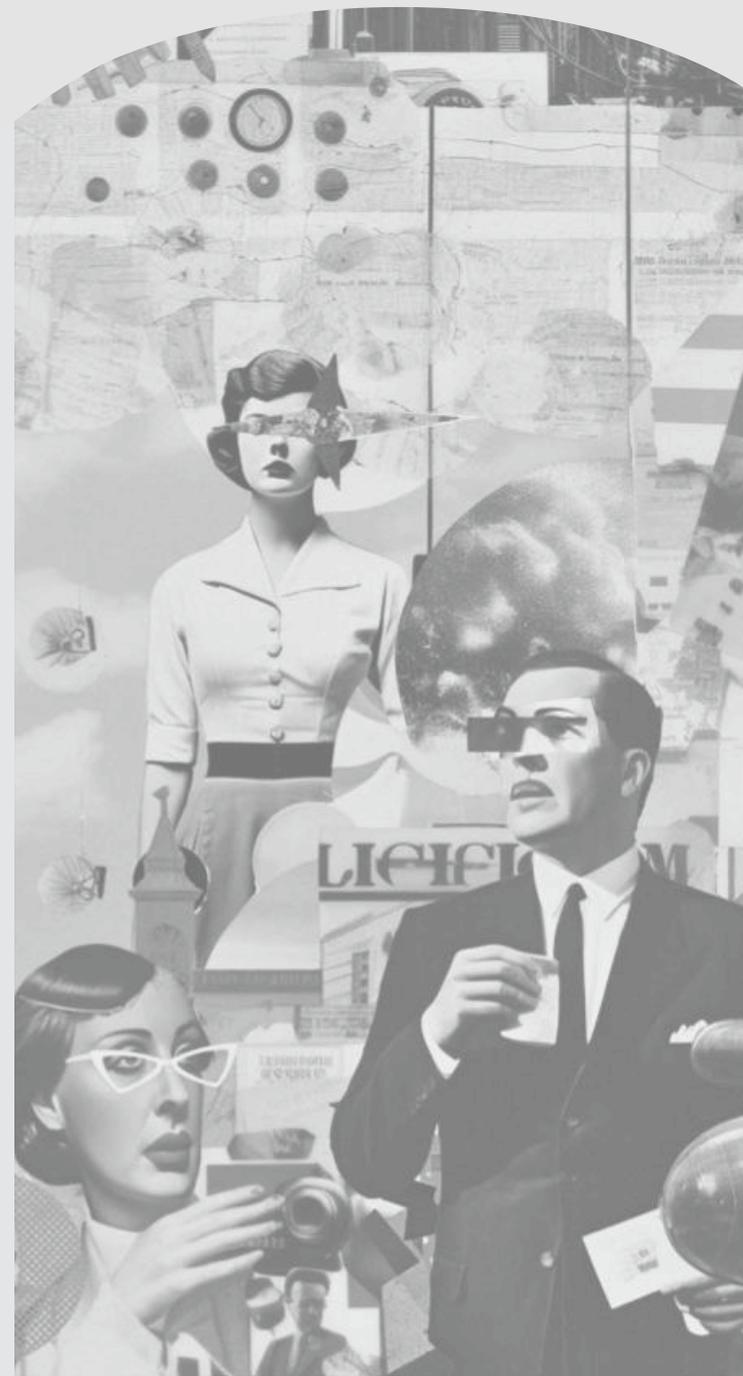
Stehlunchvorschläge 14

Menüvorschläge 18

Buffet-Kreationen 22

Gerichte à la Carte 26

Kaffeepausen 32





APÉRO
Variationen

APÉRO *Variationen*

Apéro Riche

Klein	5
-------	---

Mittel	6
--------	---

Gross	7
-------	---

Apéro à la Carte

Häppchen	9
----------	---

Im Glas serviert	11
------------------	----

Warm	12
------	----

Dessert	13
---------	----

APÉRO *Klein*

Apéro Riche

Kalt

- Parmesanwürfel & Oliven
- Pumpernickel mit Frischkäse
- Auberginenkaviar auf Tomaten-Chutney

Warm

- Kürbisrisotto mit Balsamico
- Pouletragout auf Gemüse-Caponata

Süss

- Gebrannte Crème mit Meringue
- Cheesecakewürfel mit Caramel

CHF

48

APÉRO *Mittel*

Apéro Riche

Kalt

- Bruschette belegt mit Ei, Tuna, Salami, Tomaten, Spargel
- Salziges Panna Cotta LouLou
- Lachs-Mousse mit Schnittlauch
- Quinoa-Salat mit knackigem Gemüse

Warm

- Saisonale Suppe mit Sahnehaube & Kürbiskernöl
- Cremige Polenta im Glas mit Pilzen & Tomaten
- Zürisee-Fischknusperli mit Tartarsauce

Süss

- Tiramisu im Glas
- Gebrannte Creme mit Meringue
- Fruchtsalat

CHF

68

APÉRO *Gross*

Apéro Riche

Kalt

- Salzige Muffins
- Kleine Croissants gefüllt mit Gemüse
- Salzige Macarons
- Blinis mit Lachs & Meerrettich
- Paillassini -Pain & Zimt-Creme mit feinen Füllungen
- Salade Nicoise im Glas

Warm

- Tomatensuppe mit Crostini
- Geschnetztes Zürcher Art mit Röstigaletten
- Frisch aufgeschnittenes Entrecôte auf Rauchbrot
- Vegetarisches Gehacktes mit Hörnli

Süss

- Mini-Pâtiesserie
- Schokoladenmousse im Glas mit Meringue
- Apfelkuchen mit Zimt-Creme fraîche

CHF

98

APÉRO *Supplements*

Apéro Riche

Apéro Riche Mittel

- + Käse Quiche mit Lauch & Apfel; *pro Person CHF 6.00*
- + Focaccia mit Roastbeef & LouLou Aioli; *pro Person CHF 9.00*

Apéro Riche Gross

- + Zürcher Oberländer Rauchfleisch (50gr), Käseauswahl (50gr); *pro Portion CHF 18.00*
- + Canapé-Auswahl; *pro Stück CHF 3.90*
- + Mini Hot Dog; *pro Stück CHF 6.50*

APÉRO *Häppchen*

Apéro à la Carte

	<i>CHF</i>
Nussmischung «The Home» mit Rauchmandeln	3.50
Parmesanwürfel	4.50
Oliven mariniert	2.00
Crostini belegt mit:	
· Tomaten, Olivenpaste, Rohschinken, Camembert	4.50
· Chèvre & Feigenchutney	5.00
· Rindstatar	6.50
Mini-Croissants mit verschiedenen Füllungen:	
· Spinat-Ricotta, Käse-Körner, Tomate-Mozzarella	5.50

APÉRO *Häppchen*

Apéro à la Carte

	<i>CHF</i>
Mini-Blinis mit Creme Fraiche & geräuchertem Lachs	3.50
Polentaschnittchen mit Trüffelaioli	5.50
Kalte Artischockensuppe mit Bündlerfleisch	5.50
Pumpernickel mit Frischkäse & Schnittlauch	3.00
Käse Quiche mit Lauch & Apfel	5.00
Salziges Panna Cotta LouLou	4.50
Klassische Canapé mit	
· Ei, Gurke, Käse, Thunfisch, Krustenschinken, Salami	5.00
· Spargel	5.50
· Tatar, Lachs	6.00

APÉRO *im Glas serviert*

Apéro à la Carte

	CHF
Mango-Geflügel-Salat	7.50
Lachs-Mousse mit Schnittlauch	6.50
Saibling-Tatar mit Gurken & Ingwer	6.50
Rinds-Tatar mit Wachtelei	9.00
Gazpacho	5.00
Auberginenkaviar auf Tomaten-Chutney	6.00
Avocado-Mousse mit Tomatenwürfeln	6.00
Sellerie-Salat mit Nüssen	5.00
Quinoa-Salat mit knackigem Gemüse	6.00

APÉRO *Warm*

Apéro à la Carte

	<i>CHF</i>
Kürbis-Risotto mit Balsamicodressing	8.00
Pouletragout, Gemüse-Caponata	9.50
Fischknusperli & Tartarsauce	7.50
Cremige Polenta mit Pilzragout & Kräutern	8.50
Gebratene Jakobsmuschel auf Gurken-Mohnsalat	9.00
Linsenragout mit Gemüsewürfeln & Milchschaum	7.50
Orientalischer Couscous-Salat mit Kräutern	5.50
Focaccia mit Roastbeef & Loulou Aioli	8.00
Cremige Polenta im Glas mit Pilzen & Tomaten	7.50
Linsensalat mit Wurzelgemüse & Balsamicodressing	6.00

APÉRO *Dessert*

Apéro à la Carte

	CHF
Tiramisu im Glas	5.50
Mini Brownies	1.00
Mini Limettentartelette	3.00
Mini-Streusel (saisonal)	2.50
Gebrannte Creme mit Meringue	4.50



STEHLUNCH
Vorschläge

STEHLUNCH *Vorschläge*

Stehlunch LouLou

CHF 46

Orientalisches Salatbuffet mit Linsen, Auberginen, Taboulé, Tomaten-Brotsalat, Blattsalat, Honigdressing

•

Suppe von der Saison inspiriert

•

Sandwich Buffet mit viel Liebe präsentiert

4 verschiedene Brote mit 4 verschiedenen Füllungen

Fleisch / Fisch / Gemüse / Käse

•

Mini Tartelettes & Früchtekorb

STEHLUNCH *Vorschläge*

Stehlunch Traditionell

CHF 58

Buntes Salatbuffet mit dem Gemüse, Brotkorb, Dressings

•

Suppe von der Saison inspiriert

•

Ghackets mit Hörnli & Apfelmus

Gemüse Quiche Vegi

Rösti überbacken mit Käse & Speck

•

Mini-Cremeschnitten & Fruchtsalat

STEHLUNCH *Vorschläge*

Stehlunch The Home

CHF 79

Bunt gemischte Salatschüssel mit Blattsalat, Gemüse, Brotkorb, Dressings

•

Suppe von der Saison inspiriert

•

Entrecôte am Stück gebraten mit Café de Paris

Zürcher Hackbraten mit kräftigem Bratenjus

Vegetarischer Gemüsestrudel

Pasta an Pesto Rosso

Kartoffelgratin, Gemüse, Reis

•

Apfelstreuselkuchen mit Schlagrahm

Gebrannte Creme mit Bretzeli

Brownies mit Beerenkompott



MENÜ
Vorschläge

MENÜ *Vorschläge*

Menü LouLou

CHF 68

Birnen-Kartoffel Mille-Feuille an Crème de Ciboulette

• Kürbis-Ingwer Cappuccino mit Honigschaum

• Grillierte Maispouardenbrust, Pilzsauce, Serviettenknödel, feines Gemüse

• Lauwarme Zwetschgenstreusel mit Zimt & Vanille-Sauerrahm

Menü Tradition

CHF 75

Winterlicher Salat, Randen, geröstete Kerne, Buttermilch-Apfeldressing

• Kleine Lauchcremesuppe mit Parmesan

• Boeuf Bourguignon mit Julienne-Gemüse & Kartoffelstock

• Apfel Crumble mit Vanilleglace

MENÜ *Vorschläge*

Grand Mère-Menü

CHF 69

Eisbergsalat mit Croûtons & Speck

• Kalbsschulterbraten, Thymiansauce, Wintergemüse, cremige Polenta

• Mini Patisseries, Mini Berliner & Früchtekompott

Escalope au Citron-Menü

CHF 74

Chicoréesalat mit Apfel & Baumnüssen an Rotwein-Himbeer-Vinaigrette

• Kalbs-Zitronenschnitzel, Buttersauce, Kapern, Safran-Risotto, Wintergemüse

• Schokoladenkuchen mit Beerenkompott & Crème fraîche

MENÜ *Vorschläge*

Roastbeef-Menü

CHF 82

Kürbissuppe mit Sahnehaube

•
Entrecôte am Stück, rosa gebraten, Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin,
Wintergemüse

•
Baba au Rhum mit Vanilleeis

Winterzauber-Menü

CHF 98

Gemüseterrine auf Apfel-Fenchelsalat

•
Am Stück gebratenes Rinderfilet mit Sauce Café de Paris, Pfeffersauce,
Rosmarinkartoffeln, Wintergemüse

•
Schwarzwälder-Torte mit viel Sahne

BUFFET *Kreationen*

1

- Verschiedene Blattsalate
- Verschiedene marinierte Salate
- Gebeizter Lachs mit Meerrettich & Crème Fraîche
- Quinoa-Salat mit knackigem Gemüse
- Mozzarella
-
- Pouletbrust an frischen Bergkräutern
- Zanderfilet an Zitronensauce
- Zucchini mit Minze
- Gebratene Kartoffeln
- Jasminreis
- Penne all'arrabbiata
-
- Verschiedene Desserts -drei zur Auswahl:
Tiramisù, Panna cotta, Schokoladen-Mousse,
Crème Caramel oder Roter Früchte-Kompott

CHF

74

2

Verschiedene Blattsalate

Verschiedene marinierte Salate

Eisbergsalat mit Speck, Parmesan & Croutons

Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce

•

Kalbsschulterbraten mit frischen Bergkräutern

Lachssteak an Weissweinsauce auf Fenchelgemüse

Belgische Endivie mit Apfelessig

Saisonale Gemüse

Gnocchi an Salbeibutter

Kartoffelgratin

Wildreis

•

Verschiedene Desserts -drei zur Auswahl:

Tiramisù, Panna cotta, Schokoladen-Mousse

Crème Caramel oder Roter Früchte-Gelée

Schokoladen-Brownies

Fruchtsalat

CHF

85

3

Verschiedene Blattsalate

Verschiedene marinierte Salate

Crevettencocktail

Caesar-Salad

Dindo Non-tonnato

Bulgur-Salat mit Gemüse & Koriander

Marinierter Lachs mit Meerrettich

•

Entrecôte vom Zürcher Rind mit Café de Paris

Wolfsbarschfilet Cote d'Azur

Auberginen Roulade an würziger Tomatensauce

Safran-Risotto

Lyoner Kartoffeln

Saisongemüse

•

Verschiedene Desserts -drei zur Auswahl:

Tiramisù, Panna cotta, Schokoladen-Mousse,

Crème Caramel oder Roter Früchte-Gelée

Streuselkuchen mit Apfel & Zimt

Mini Brownies

CHF

98



GERICHTE
À la carte

VORSPEISEN

Fisch

CHF

Dill-mariniertes Saibling, mit Knollenselleriecreme, Apfel & Baumnussöl	21
Lachs-Carpaccio an Fenchelsalat & gerösteten Pinienkernen	24
Geräucherte Forelle an Randencreme, Sauerrahm, gerösteten Pinienkernen	22
Orange-marinierte rosa Garnelen Crudo, mit Sprossensalat	24
Oktopus-Carpaccio mit Estragon & rosa Pfeffer mit Safranmayonnaise	25
Kabeljau Rückenfilet mit konfierten Tomaten, Zitronen, Oliven, Dill-Dressing	24
Gratinierte Austern, Hollandaiseschaum, pikanter Brokkoli-Salat, Limette	26

Fleisch

Kalbstatar mit Trüffelaroma & Wachteleiern mit Croutons	28
Roastbeef vom Rind mit Rucola, Balsamico & eingelegten Tomaten	25
Siedfleisch mit Meerrettichkruste & lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	24

Vegetarisch

CHF

Mozzarella di Bufala mit konfierten Tomaten, Rucola & Petersilienöl	21
Gurken Gazpacho & griechischer Joghurt	14
Kirsch Gazpacho mit Mozzarella di Bufala, Minzöl	15
Kumato Tomaten-Carpaccio mit Burratina & Thai-Basilikumsprossen	19
Chèvre Chaud mit Thymianhonig, Gartensalat, Chicorée, Orangenzeste	16

Salate

The Home-Salat mit gehobeltem Gemüse, Kernen & French Dressing	14
Salat mit Trockenfrüchten, Chèvre Chaud & Honig	17
Rucola-Salat mit Parmesan-Spänen, Dörrotomaten & Oliven	16

HAUPTGERICHTE

Fisch

CHF

Wolfsbarschfilet nach Nizza Art mit Tomatencouscous	38
Lachsfilet mit geschmortem Chicorée, Sauce Velouté & neuen Kartoffeln	41
Zanderfilet in Butter & Salbei mit Gemüse der Saison & Wildreis	39

Fleisch

Kalbsschulterbraten mit Pilzrahmsauce, Honigkarotten, Kartoffelstock	46
Kalbsmedaillon mit Sauce Hollandaise, Gemüse, Rosmarinkartoffeln	48
Kalbfleisch-Geschnetzertes Zürcher Art mit Rösti	45
Alpstein Poulet Brust mit Alpenkräutern, Gemüsecassoulet, Polentaschnitte	37
Rinds-Entrecôte, rosa gebraten mit Café de Paris, Gemüse, Kartoffelgratin	53
Rinderfilet am Stück, rosa gebraten mit Morchelsauce, Kartoffelgratin, Gemüse	59

Vegetarisch

CHF

Freiland-Ei pochiert auf Polenta, Pilze, Kräuter & geröstete Kürbiskerne	34
Fetakäse en Papillote mit Auberginengemüse & Salsa Verde	29
In Wacholder geschmorter Baby-Salat mit Parmesan-Spänen & -Öl	31
Im Ofen gebackener Blumenkohl, Gemüse Taboulé & Sesamsauce	32



NACHSPEISEN

CHF

Schokoladen-Mousse mit Früchtekompott & Meringue	14
Schokokuchen mit Früchtegarnitur	15
Apfelstreusel mit Creme & Vanilleglace	14
Cremeschnitte mit Rahm	12
Crème Brûlée	14
Bretonischer Sablé mit Beeren & Vanilleglace	15
Mini-Tiramisu im Glas	8
Fondant au Chocolat mit Caramelsauce	16
Panna Cotta mit Beerenkompott	13
Pavlova mit Fruchtsalat	14

KAFFEE *Pausen*

inkl. Kaffee, Tee, Orangensaft

THE HOME *Kaffeepause*

CHF

16

Frische Croissants, Pain au Chocolat, Früchtekorb

Gesunde Pause

18

2x Smoothies, Nussvariationen, Trockenfrüchte, Müsliriegel, Früchtekorb

French Pastry Pause

24

Eclairs, Macarons, Madeleines

Schweizer Schokoladenpause

28

Schweizer Pralinen, Schokoladenfondue mit Früchten, heisse Schokolade

KAFFEE *Pausen*

inkl. Kaffee, Tee, Orangensaft

	CHF
<i>Express-Pause</i>	21
<hr/>	
Süsse & salzige Mini-Bagels, Obstspiesse, Früchtekorb	
<i>Veganer Genuss</i>	19
<hr/>	
Vegane Kuchen, Energy Balls, pflanzliche Milchalternativen für den Kaffee	
<i>Saisonale Pause</i>	22
<hr/>	
Regionale & saisonale Produkte, Früchtekorb	
<i>Rustikale Pause</i>	24
<hr/>	
Frisches Brot, Käseauswahl, kalter Braten, Früchtekorb	



THE HOME

HOTEL - ZÜRICH

THE HOME HOTEL ZÜRICH
Kalandergasse 1 · 8045 Zürich
47°21'32.7"N 8°31'23.0"E

+41 44 213 22 99
welcome@thehomehotel.ch
www.thehomehotelzurich.ch

