



HOTEL  
SCHWEIZERHOF  
ZÜRICH



## BANKETT MENÜVORSCHLÄGE





## KAFFEPAUSEN

GRUNDANGEBOT FÜR ERFRISCHUNGEN À DISCRETION:

Kaffee  
Tee  
Frischer Orangensaft  
Saisonsaft

CHF 14.00 pro Person

## SÜSSE KLEINIGKEITEN

Mini-Muffins  
(Joghurt-Himbeer oder Blaubeer-Schokolade)  
Mini Donuts  
Früchtewähe  
Saisonaler Fruchtsalat

CHF 3.50 pro Stück

## HERZHAFTE VERSUCHUNGEN

Melonencocktail mit Portwein

CHF 3.50 pro Stück

Buttergipfeli mit Frischkäse und Rauchlachs  
Mini Bacon-Bomb\*

CHF 4.50 pro Stück

Poulet-Ananas-Spiessli

CHF 5.50 pro Stück

## VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Ei oder Spargel Canapés

CHF 5.40 pro Stück

Mediterraner Feta-Pie  
Tomaten-Mozzarellasalat im Gläsli

CHF 4.50 pro Stück

## GESUNDE VERLOCKUNGEN

Spinatküchlein

CHF 5.50 pro Stück

Gemüsesalat an Joghurtsauce  
Fladenbrot mit Rucola  
Vollkornbrötli mit Philadelphia und Gurke

CHF 4.50 pro Stück



HOTEL  
SCHWEIZERHOF  
ZÜRICH



APERITIFKREATIONEN



## KALTE HÄPPCHEN

Diverse, gefüllte Apéropastetchen\*  
Rauchlachs Canapé

CHF 3.90 pro Stück

Assortiertes Blätterteiggebäck

CHF 3.50 pro Person

Gemischte Sandwiches\*  
Krevettensalat an Cocktailsauce  
Rauchlachs im Crêpemantel  
Frischkäse im Rohschinkenmantel  
Rindfleischtatar auf Brioche-Toast

CHF 5.60 pro Stück

## WARME HÄPPCHEN

Frühlingsrolle mit pikanter Sweet-Chili Sauce  
Quinoa Balls mit Tomaten Sauce  
Käseküchlein  
Schinkengipfeli\*  
Flammkuchen\*  
Pouletspiesschen mit Erdnusssauce

CHF 4.50 pro Stück

Asiakrevetten im Kartoffelmantel  
Pouletbrust an roter Curryauce mit Reis  
Minispiesschen mit mariniertem Rindfleisch  
Ravioli provenzalischer Art (saisonal)  
Mini Pocket-Pie gefüllt mit mediterranem Feta

CHF 5.60 pro Stück

## JAPANISCHE VERFÜHRUNGEN

Maki Sushi 4 Stück  
*Thunfisch, Lachs, Avocado*

CHF 9.00 pro Person

Nigiri Sushi 1 Stück  
*Lachs, Thunfisch und Riesenkrevetten*

CHF 5.40 pro Person



## APERITIF PACKAGE 1

Frischkäse-Tomaten auf Pumpernickel  
Tunfischsashimi auf mariniertem Rettich  
Gemischte Sandwich

Käseküchlein  
Asiakrevetten im Kartoffelmantel  
Pouletspiessli mit Erdnusssauce

Süsse Kleinigkeiten

pro Person CHF 28.00  
Total 7 Stück

## APERITIF PACKAGE 2

Krevettensalat an Cocktailsauce  
Frischkäse im Rohschinkenmantel\*  
Provenzalischer Mozzarella Salat

Mini Pocket-Pie gefüllt mit mediterranem Feta  
Ravioli provenzalischer Art (saisonal)  
Rindfleischspiesse an Sojasauce

Süsse Kleinigkeiten

pro Person CHF 36.00  
Total 7 Stück

## APERITIF PACKAGE 3

Laugenbrötli mit Lachs und Frischkäse  
Schinkenroulade nach Waldorf Art\*  
Gemüsetortilla  
Gemischte Sandwiches\*

Saisonales Süsspchen in der Espressotasse

Ravioli provenzalischer Art (saisonal)  
Frühlingsrolle mit milder Chilisauce  
Pouletspiesseli mit Erdnusssauce

Süsse Kleinigkeiten

pro Person CHF 46.00  
Total 9Stück



HOTEL  
SCHWEIZERHOF  
ZÜRICH

## STEHHLUNCH PACKAGE 1

Gemischte Sandwich\*  
Rauchlachs - Mozzarellaroulade  
Kleiner griechischer Salat

Cremige Suppe von saisonalem Gemüse  
Pouletburst an roter Curryauce mit Jasminreis  
Riesenkrevetten provenzalische Art mit Nudeln  
Lothringer Speckkuchen\*

Variation von süssen Kleinigkeiten

CHF 48.00  
*Total 8 Stück*

## STEHHLUNCH PACKAGE 2

Karotten-Minz Salat mit Pinienkernen  
Tunfischsashimi auf Seetangsalat  
Kalbsfilettatar mit einem Wachtelei

Kleine Suppe in der Espressotasse

Gebratener Reis mit Poulet  
Mini Pocket-Pie gefüllt mit mediterranem Feta  
Lauwarmes Entrecôte mit Süsskartoffeln

Variation von süssen Kleinigkeiten

CHF 56.00  
*Total 8 Stück*



HOTEL  
SCHWEIZERHOF  
ZÜRICH



# MENUKREATIONEN



# HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

## MENU 1

Tomatencremesuppe  
mit Basilikumhaube

☺

Maispouarden-Saltimbocca\*  
dazu Safranrisotto und glasierte Karotten

☺☺

Cognac-Schokoladenmousse auf frischer Ananas  
mit Knusperchips

☺☺☺

CHF 74.00

## MENU 2

Tatar von Randen mit Meerrettichsauce und Rohschinken\*

☺

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
begleitet von goldgelber Butterrösti

☺☺

Himbeer-Vacherin Parfait  
auf Knusperboden und Salzbuttermkaramell

☺☺☺

CHF 79.00

## MENU 3

Luftige Karottencremesuppe  
mit Vanillerahm

☺

Gegrilltes Paillard vom Jungrind  
auf Blattspinat und Tomatengnocchi

☺☺

Schnitte von weisser Valrona-Couverture und Maracuja  
auf frischem Mangobeet

☺☺☺

CHF 82.00



# HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

## MENU 4

Rauchlachs-Krevetten-Timbale  
mit Cocktailsauce

☺

Gegrilltes Kalbssteak mit Portweinjus,  
Pilz-Risotto und Gemüse

☺☺

Tiramisu Törtchen  
mit Orangen-Ingwergel

☺☺☺

CHF 81.00

## MENU 5

Marinierter Thunfisch mit Papayasalat

☺

Bowle mit Jungrind, Pak Choi,  
Sesamreis und asiatischer Sauce

☺☺

Cheesecake mit Blaubeeren  
an Vodka-Beerenkompott

☺☺☺

CHF 84.00

## MENU 6

Rauchlachs 'Filet de Patron'  
mit Mango und Avocado

☺

Curryschaumsuppe mit Jakobsmuschel

☺☺

Am Stück gebratenes Rindsfilet  
mit Kartoffel-Jungzwiebelstrudel

☺☺☺

Mojito-Trilogie  
Rum, Limette, Minze

☺☺☺☺

CHF 96.00



HOTEL  
SCHWEIZERHOF  
ZÜRICH



EINZELNE GERICHTE



## VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat  
an einer Tomatenvinaigrette □  
CHF 14.00

Saisonaler Jungblattsalat mit Radieschen und grünen Spargeln  
an Kräuter-Vinaigrette  
CHF 18.00

Thunfischtatar  
mit Mango und Chili  
CHF 26.00

Randencarpaccio  
mit Hüttenkäse und Pilzen  
CHF 28.00

## SUPPEN

Rindskraftbrühe mit Sherry  
und Gemüsewürfel  
CHF 14.00

Curryschaumsuppe  
mit Poulet  
CHF 19.00

Luftige Karottencremesuppe  
mit Vanillerahm  
CHF 15.00

Tomatencremesuppe  
mit Basilikumhaube  
CHF 15.00

Saisonsuppe  
CHF 19.00



## VEGETARISCHES MENU

Avocadotatar mit Granatapfel und Pilzen

8)

Gebackene Reisbällchen  
mit Curry, Gemüse und Ei

8)8)

Weisses Kaffeetörtchen  
mit Knusperchip

CHF 69.00

## VEGETARISCHE GERICHTE

Saisonravioli  
auf Spinat und Pinienkernen

CHF 36.00

Gebackener Blumenkohl  
mit Tomaten Couscous

CHF 34.00

## FISCH GERICHTE

Gebratenes Zanderfilet  
auf einem Kartoffel-Lauchbeet an Champagnersauce

CHF 56.00

Seezungenroulade  
mit Gemüsestreifen und Venere Reis

CHF 58.00

Gegrilltes Wolfsbarschfilet  
auf Safran-Kartoffelstock  
serviert mit Favebohnen

CHF 59.00



HOTEL  
SCHWEIZERHOF  
ZÜRICH

## SCHWEIZERHOF KLASSIKER

*„UNERREICHBARER KLASSIKER AUCH IN DER MODERNE“*

### **Fair Beef aus Freudwil**

Ganze Haxe vom Jungrind  
48h sous vide gegart  
mit Safranrisotto und Gemüse

CHF 66.00 pro Person  
ab 2 Personen

*„SÜSSE VERSUCHUNG MIT UNVERGLEICHBAREM GESCHMACK“*

### **Schweizerhof Klassikerdessert**

Mohnkuchen à la Schweizerhof  
mit Fior di latte Glace und mariniertem Beerensalat

CHF 17.00 pro Person

\* Diese Speisen enthalten Schweinefleisch.  
Sollten Sie kein Schweinefleisch wünschen, kontaktieren Sie bitte einen unserer Servicemitarbeiter.