

# BANKETT MENUS FRÜHLING

## MÄRZ BIS MAI



Liebe Gäste

Die sorgfältig von unserem Küchenchef zusammengestellten Menukreationen bieten eine vielfältige und der Saison angepasste Kulinarik. Kombinieren Sie ein Menu für Ihren Event aus nachfolgenden Vorschlägen. Bei Änderung zu einem Dreigangmenu oder Weglassen eines Gerichtes reduziert sich der Preis wie folgt:

- bei einer Vorspeise um CHF 14.-
- bei einer Suppe um CHF 9.-
- bei einem Dessert um CHF 11.-.

Sie dürfen sich gerne ein Menu aus den Vorschlägen selbst zusammenstellen oder wir beraten Sie gerne bei der einzigartigen und individuellen Zusammenstellung eines Menus nach Ihren Vorstellungen. Auch helfen wir Ihnen gerne den passenden Wein zu ihrem Menu zu finden.

Unser Brasserie Wirt – Thomas Schneider – freut sich auf Ihre Anfrage unter 044 438 15 55 oder [brasseriewirt@spirgarten.ch](mailto:brasseriewirt@spirgarten.ch).

Thomas Schneider & die Brasserie Crew

### **Menu I – CHF 79.00**

Mesclunsalat mit gehacktem Ei und gebratenen Speckstreifen

\*\*\*\*\*

Safran-Kohlrabicrèmesuppe

\*\*\*\*\*

Am Stück gebratenes Swiss Prime Rinds-Entrecôte an feinem Thymianjus  
Kartoffelstock & Pak-choi

\*\*\*\*\*

Weisses Schokoladenmousse auf Rhababerragout

### **Menu II – CHF 73.00**

Kalbfleisch-Pastete mit Preiselbeer-Chutney

\*\*\*\*\*

Bärlauchcappuccino

\*\*\*\*\*

Schleienfilet aus dem Zürichsee Grenobler Art (Zitrone, Kapern, Nussbutter)  
auf Karottenjulienne & Belugalinsen

\*\*\*\*\*

Saftiger Rüeblkuchen

### **Menu III – CHF 72.00**

Spargel-Frischkäseterrine mit Salatboquet und Parmesancrissini

\*\*\*\*\*

Brunnenkresse-Rahmsuppe

\*\*\*\*\*

Involtini von der Schweizer Bio Maispoularde an Cognacjus  
Safranrisotto und junger Spinat mit Pinienkernen

\*\*\*\*\*

Gebrannte Crème mit Vanillerahm

#### **Menu IV – CHF 81.00**

Thunfisch-Carpaccio mit Radieschen, Kapern und Wasabi-Mayonnaise

\*\*\*\*\*

Pastinakensuppe mit Rübli-Chips

\*\*\*\*\*

Am Stück gebratenes Kalbsnierstück an Portweinjus  
Buttertagliatelle und Spargelragout (grüner und weisser Spargel)

\*\*\*\*\*

Birnen-Panna cotta auf Karamellspiegel

#### **Menu V – CHF 72.00**

Gemüse-Tatar mit feinem Brasserie-Hausbrot

\*\*\*\*\*

Tomatenconsommé

\*\*\*\*\*

Kaninchenragout aus dem Ofen mit Thymian und Tomaten  
Bärlauchspätzle und glasierte Karottenjulienne

\*\*\*\*\*

Toblerone-Mousse mit Waldbeerenragout

#### **Menu VI – CHF 80.00**

Quinoasalat mit Cherrytomaten an Frühlingszwiebelvinaigrette

\*\*\*\*\*

Spargelcrèmesuppe mit Croûtons

\*\*\*\*\*

Lammnierstück in Dijonsenfruste  
mit Frühlingskartoffeln auf Erbsen-Minzpüree

\*\*\*\*\*

Schokoladen-Fondant mit Rahm

## **Menu VII – CHF 71.00**

Wildspargelsalat mit Dallenwiler Ziegenfrischkäse und Baumnüssen

\*\*\*\*\*

Rinds-Boullion mit Eierstich

\*\*\*\*\*

Hohrücken-Braten vom Biertreber Edelsäuli an Noilly-Pratjus  
sämige Polenta mit glasierten Babykarotten

\*\*\*\*\*

Oreo-Cheesecake mit Joghurtglace

## **Menu Degustation – CHF 56.00**

Hausgemachte Bierstangen

*Oregano, Meersalz & Kümmel*

Hausgemachte Brotaufstriche serviert mit unserem Hausbrot

*Kalbslebermousse, Griebenschmalz & Frischläse-Paprika*

\*\*\*\*\*

Braumeister Plättli

*Limmattaler Rohschinken, Bauernspeck, Bauernschüblig von der Hofräucherei Fuster in  
Turbenthal, Guldenberger Mutschli, Essiggurke & Borettana Zwiebeln*

Wurst-Käsesalat

*mit Lyonerwurst und Guldenberger Käse, Cherry-Tomaten, Radiesli und roten Zwiebeln*

\*\*\*\*\*

Fischknusperli aus dem Zürisee mit Remouladensauce

Metzgerkotelett vom Biertreber Edelsäuli mit Kräuterbutter

Braui-Bratwurst nach Hausrezept an Zwiebelsauce

Lauch-Käsekuchen

\*\*\*\*\*

Gebrannte Crème

Schoggischnitte mit Waldbeerensauce

## **Wählen Sie alternativ einen vegetarischen Hauptgang:**

Cherrytomaten-Kichererbsenragout mit Bratkartoffeln (vegan), 4-Gang CHF 62.00

Gemüsecurry mit Kräuterreis (vegan), 4-Gang CHF 63.00

Bärlauchspätzlepfanne mit Ricotta, 4-Gang, CHF 62.00

Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise und mariniertem Mesclunsalat, 4-Gang, CHF 63.00