

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.

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