

BANKETT MENUS HERBST

SEPTEMBER BIS NOVEMBER



Liebe Gäste

Die sorgfältig von unserem Küchenchef zusammengestellten Menukreationen bieten eine breite 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. 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

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckwürfeli und gebratenen Pilzen



Steinpilzconsommé mit offenen Ricotta-Ravioli

Am Stück gebratenes Swiss Prime Rinds-Entrecôte mit Zwetschgenjus
Kürbisstock & Pak-choi



Apfelpudding mit Rahm-Zimthaube

Menu II – CHF 73.00

Kalbfleisch-Pastete mit Preiselbeer-Chutney



Kürbis-Cappuccino mit Curryschaum

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



⁴ Saftiger Rüeblikuchen

Menu III – CHF 64.00

Hirschcarpaccio mit Rucola und Meerrettich-Dip



Rüeblisuppe mit Ingwer


Involtini vom Schweizer Poulet an Cognacjus
Safranrisotto und junger Spinat mit Pinienkernen



Gebrannte Crème mit glasierten Zwetschgen

Menu IV – CHF 81.00


 Randen-Carpaccio mit Dallenwiler Ziegenfrischkäse und Baumnüsse

 ² Pastinakensuppe mit Rüebl-Chips

Am Stück gebratenes Kalbsnierstück mit Portweinjus
Kartoffelgratin und Romanesco

 Birnen-Panna cotta auf Karamellspiegel

Menu V – CHF 82.00

 ¹ Wurzelgemüse-Tatar mit Toastbrot

 ³ Tomatenconsomme Büffelmozzarella und Basilikumschaum


Hirsch-Entrecôte am Stück gebraten mit Morchelsauce
Kartoffelgnocchi und Rotkraut

 ⁵ Toblerone-Mousse mit Waldbeerenragout


Menu VI – CHF 80.00



Herbstsalat mit Birnen, Baumnüssen und Quitten-Dressing

 Grüne Erbsensuppe mit Croûtons

Rehmedaillons an Wacholderjus
Kürbispätzle und Rosenkohl

 Schoggi-Fondant mit Pfefferminzrahm


Wählen Sie unsere vegane Variante : ¹ Wurzelgemüse-Tatar mit veganes Brot
² Pastinakensuppe mit Rüebl-Chips ³ Tomatenconsomme, und Basilikumpesto
⁴ veganer Saftiger Rüeblkuchen ⁵ Erdbeere-Mousse mit Waldbeerenragout

Menu VII – CHF 71.00


Eingelegte Feigen mit Limmattaler Rohschinken

 Cremige Maroni-Zimtsuppe

Hohrücken-Braten vom Biertreber Edelsäuli an Datteljus
Polenta mit glasierten Babykarotten

 Joghurtglace mit lauwarmem Zwetschgenragout

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:



Apfel-Paprikagulasch, mit Bratkartoffeln (vegan), 4-Gang CHF 62.00



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



Kürbisspätzlepfanne mit Ricotta, 4-Gang, CHF 62.00



Steinpilz-Risotto mit Randenschnitte aus dem Ofen, 4-Gang, CHF 62.00