

# 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. Auch helfen wir Ihnen gerne den passenden Wein zu ihrem Menu zu finden.

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

Michel Zwahlen & 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

\*\*\*\*\*



<sup>4</sup> 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

\*\*\*\*\*

 <sup>2</sup> Pastinakensuppe mit Rüebl-Chips


\*\*\*\*\*

Am Stück gebratenes Kalbsnierstück mit Portweinjus  
Kartoffelgratin und Romanesco

\*\*\*\*\*

 Birnen-Panna cotta auf Karamellspiegel

## Menu V – CHF 82.00

 <sup>1</sup> Wurzelgemüse-Tatar mit Toastbrot

\*\*\*\*\*

 <sup>3</sup> Tomatenconsomme Büffelmozzarella und Basilikumschaum

\*\*\*\*\*

Hirsch-Entrecôte am Stück gebraten mit Morchelsauce  
Kartoffelgnocchi und Rotkraut

\*\*\*\*\*


 <sup>5</sup> 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 :** <sup>1</sup> Wurzelgemüse-Tatar mit veganes Brot  
<sup>2</sup> Pastinakensuppe mit Rüebl-Chips <sup>3</sup> Tomatenconsomme, und Basilikumpesto  
<sup>4</sup> veganer Saftiger Rüeblkuchen <sup>5</sup> 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 Randen-schnitte aus dem Ofen, 4-Gang, CHF 62.00