

BANKETT MENUS WINTER

DEZEMBER BIS JANUAR



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 – Michel Zwahlen – freut sich auf Ihre Anfrage unter 044 438 15 55 oder brasseriewirt@spirgarten.ch.

Michel Zwahlen & die Brasserie Crew

Menu I – CHF 79.00

¹ Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckwürfeli



² Tomatenconsomme, Büffelmozzarella und Basilikumschaum

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



Streuselkuchen mit Rahm-Zimthaube

Menu II – CHF 73.00

Kalbfleisch-Pastete mit Preiselbeer-Chutney



Kürbis-Cappuccino mit Curryschaum

Lachsforelle aus dem Aargau Grenobler Art (Zitrone, Kapern, Nussbutter)
auf Karottenjulienne & Belugalinsen



Saftiger Rüeblkuchen

Menu III – CHF 66.00

Hirschcarpaccio mit Rucola und Meerrettich-Dip



Rüeblisuppe mit Ingwer

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



³ Gebrannte Crème mit glasierten Zwetschgen

Wählen Sie unsere vegane Variante

¹ Nüsslisalat mit Cherrytomaten

² Tomatenconsomme mit Basilikumpesto

³ Zitronensorbet

Menu IV – CHF 80.00

Kalbsleber-Terrine
mit Glühwein-gell und frischgebackene Baguettes

 ⁵ Steinpilzconsomme
mit offene Ricotta Ravioli

Kotelett von Bier-Treber Edelsäuli
mit Kräuterbutter auf Rosmarinkartoffel und Speckbohnen

 ⁶ Weihnachtlicher Cheesecake
mit Hagebutte Konfitüre

Menu VI – CHF 81.00

 Randen-Humus
mit gegrilltem Paprika und getrockneten Tomaten
⁴ frischgebackenes Baguettes

 Pastinakensuppe mit Rüebl-Chips

Am Stück gebratenes Kalbsnierstück mit Portweinjus
Kartoffelgratin und Romanesco

 Birnen-Parfait auf Karamellspiegel

Menu VII – CHF 80.00

 Wintersalt mit Granatapfel und Orange, Zitrusfrüchte-dressing

 Cremige Rosenkohlsuppe mit Croûtons

Lammnierstück mit Pinien-Kräuterkruste, Kartoffelspalten und winterliches Gemüse

 Zitronentartalette mit Pfefferminzrahm

Wählen Sie unsere vegane Variante :

⁴ Randenhumus mit gegrilltem Paprika und getrocknete Tomaten und veganes Brot

⁵ Steinpilzconsomme mit JulienneGemüse

⁶ Weihnachtliche Käsekuchen, mit Hagebutte Konfitüre

Menu Fondue Chinoise à discrétion – CHF 69.00

 Grüner Salat
mit Kernen, Gemüsestreifen und Haussauce /Honig-Ingwerdressing

Fondue Chinoise
*Scheiben von zartem Rind-, Kalb- und Pouletfleisch aus der Schweiz
Saucen: Tartare, BBQ, Aioli und Cocktail. Züri frites und Kräuterreis*

 Süsses Duo - Schoggischnitte und gebrannte Crème

Menu Degustation – CHF 56.00

 Hausgemachte Bierstangen
Oregano, Meersalz & Kümmel
Hausgemachte Brasserie Häppchen
*Brotchips serviert mit Rindstartar, Pulled Pork vom Biertreber Edelsäuli Guldenberger
Käse Und Borretana Balsamico Zwiebeln*

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:



Wurzelgemüse Eintopf (vegan), 4-Gang CHF 62.00



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



Maroni-Spätzlepfanne mit Ricotta, 4-Gang, CHF 62.00



Beyond Meat Steak mit Kräuterbutter auf Rosmarin Bratkartoffel und Bohnen,
4-Gang CHF 63.00