



Bankettmenüs März - Mai

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit saisonalen und regionalen Köstlichkeiten.
Für Ihren Anlass hat unser Küchenchef verschiedene Menüs zusammengestellt.

Gerne bereiten wir Ihnen auch individuelle Menüvorschläge vor.

Unsere Event Leiterin, Stefanie Trüb, freut sich auf Ihre Anfragen unter

events@adlisberg.ch oder **+41 44 266 91 94**

RESTAURANT

Adlisberg

Die gute Wald- und Wiesenbeiz

Adlisbergstrasse 75, 8044 Zürich | www.adlisberg.ch

Bankette Frühling

Menü 1

ERBSENMOUSSE mit Pfefferminze und Frühlingsgemüse

INNERSCHWYZER RAVIOLI mit Äpfeln und Zwiebeln

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeercoulis und Caramelhippe

CHF 61.0

Menü 2

ZÜRCHER WEISSWEINSUPPE

FREILAND-POULARDENBRUST mit Thymianjus
auf Mascarponerisotto und Marktgemüse

SAUERRAHMGLACÉ mit Rhabarber und Erdbeeren

CHF 64.0

Menü 3

FRÜHLINGSSALATE in der Schüssel zum selber Schöpfen

ADLISBERGER HACKBRATEN mit Kartoffelstock und Marktgemüse

CRÈME BRÛLÉE mit marinierten Erdbeeren

CHF 63.0

Menü 4

SPINATSALAT mit Crôutons, gehacktem Ei und Speck

SCHWEINERACK am Stück gebraten

an Portweinjus, mit Bratkartoffeln und Schmorgemüse

RHABARBERKOMPOTT mit Sauerrahmglacé

CHF 66.0

Menü 5

SIEDFLEISCH-TERRINE mit Gemüse, Meerrettichschaum und Saisonsalat

RÜEBLICRÈMESUPPE mit Vanille

RINDSENTRECÔTE am Stück gebraten

mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse

WARMER GESTÜRZTER APFELKUCHEN mit Vanilleglacé

CHF 90.0

Menü 6

SPARGELSALAT mit Tösstaler Landrauchschinken

RINDSKRAFTBRÜHE mit Flädli

KALBSHOHRÜCKEN am Stück gebraten

an Portweinjus, mit Steinpilzrisotto und Marktgemüse

LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN mit Vanilleglacé

CHF 92.0

*Adlisberg Menü**

VORSPEISEN AUSWAHL

SPARGELCRÈMESUPPE

ADLISBERGER RATSHERREN PLATTE

mit glasiertem Rindsbraten, Lamm, Poulet und Saucisson
dazu Kartoffeln und Gemüse

ADLISBERGER DESSERT REISE

CHF 89.0

***am Tisch zum selber Schöpfen**

für 8 - 20 Personen

Bäuerliches Gourmetmenü

RUCOLASALAT mit altem Sbrinz und kleinen Tomaten

ZÜRCHER WEISSWEINSUPPE

INNERSCHWYZER RAVIOLI mit Äpfeln und Zwiebeln

FORELLENFILET auf Gemüserisotto und Safranschaum

APPENZELLER SIEDWURST mit Käsespätzli

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit Rösti

KLEINE KÄSEAUSSWAHL vom Zürcher Oberland

ADLISBERGER DESSERT-PLATTE

CHF 105.0

für 6 - 16 Personen

Adlisberg Adlisbergstrasse 75, 8044 Zürich | www.adlisberg.ch

Heisser Stein

	<i>150g</i>	<i>200g</i>
FREILAND POULETBRUST		36.0
RINDSENTRECÔTE vom Zürcher Oberland	41.0	48.0
RINDSFILET vom Zürcher Oberland	48.0	55.0

Saucen inklusive

serviert mit Kräuterbutter und zwei verschiedenen Saucen

Beilagen 2 inklusive

Risotto, Kartoffelgratin, Hörnli, Kartoffelkissen, Gemüse

für bis zu 24 Personen

ab 10 Personen auf Tellern serviert

Individuelle Auswahl

Vorspeisen

RINDSKRAFTBRÜHE mit Flädli	12.0
RÜEBLICRÈMESUPPE mit Vanille	13.0
ZÜRCHER WEISSWEINSUPPE	13.0
FRÜHLINGSSALATE in der Schüssel zum selber Schöpfen	13.0
SPINATSALAT mit Crôutons, gehackten Ei und Speck	15.5
SPARGELSALAT mit Tösstaler Landrauchschinken	17.5
DUO VON DER FORELLE mit Salatbouquet und Kräutervinaigrette	18.0
ADLISBERGER RINDSTATAR mit Toast und Butter	23.0
HAUSGEMACHTE SÜLZE mit Siedfleisch, Gemüse und Saisonsalat	16.5

Hauptgänge

KÄSESPÄTZLI mit Zwiebelschweize	24.5
CAPUNS an Kräutersauce mit Gemüsewürfel	31.0
INNERSCHWYZER RAVIOLI mit Äpfeln und Zwiebeln	31.5
QUORN GESCHNETZELTES an Currysauce mit Reis	28.0
GHACKETS mit Hörnli und Apfelmus	25.0
ADLISBERGER HACKBRATEN mit Kartoffelstock und Gemüse	35.0
FREILAND-POULARDENBRUST mit Thymianjus auf Mascarponerisotto und Marktgemüse	36.0
SCHWEINERACK am Stück gebraten an Portweinjus mit Bratkartoffeln und Schmorgemüse	37.0
ZÜRCHER GESCHNETZELTES mit Rösti	42.0

RINDSENTRECÔTE am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	48.0
KALBSHOHRÜCKEN am Stück gegart an Portweinjus, mit Steinpilzrisotto und Marktgemüse	48.5
KALBSFILET an Morchelsauce mit Bratkartoffeln und Marktgemüse	54.0

Dessert und Käse

CARAMELKÖPFLI mit Schlagrahm und gehobelten Mandeln	10.0
GROSSMUTTERS GEBRANNTÉ CRÈME mit Birnenspalten und Schlagrahm	11.0
TATSCH mit Zwetschgenkompott	12.0
RHABARBER-KOMPOTT mit Sauerrahmglacé	13.5
LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN mit Vanilleglacé	14.0
WARMER GESTÜRZTER APFELKUCHEN mit Vanilleglacé	14.0
ZÜRCHER APFELKÜCHLEIN mit Vanillesauce	14.5
SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeercoulis und Caramelhippe	15.0
KÄSEAUSSWAHL vom Zürcher Oberland	16.5

Unsere Bankettmenüs sind ab 8 Personen erhältlich. Gesellschaften ab 15 Personen bitten wir, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Vegetarier, Veganer und Personen mit Unverträglichkeiten beraten wir gerne.

Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Gerichten & die Herkunft unserer Lebensmittel.
Alle Preise in CHF inklusive MwSt.