



Bankettmenüs *Juni - August*

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 Sommer

Menü 1

GRATINIERTER SCHAFSKÄSE mit Honig, Thymian und Gemüsesalat

SPINATRAVIOLI mit getrockneten Tomaten und frischem Spinat

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeercoulis und Caramelhippe

CHF 64.0

Menü 2

SALATSCHÜSSEL zum selber Schöpfen

ADLISBERGER HACKBRATEN mit Kartoffelstock und Gemüse

SAUERRAHMGLACÉ mit marinierten Erdbeeren

CHF 62.0

Menü 3

KALTE GURKENSUPPE mit Crostini

SCHWEINERACK am Stück gebraten

an Portweinjus, mit buntem Sommergemüse und neuen Bratkartoffeln

GEBRANNTÉ CRÈME mit Himbeersorbet und Schlagrahm

CHF 63.0

CHF 82.0 mit Kalbskotelett (250g) anstelle Schweinerack

Menü 4

SPINATSALAT mit Crôutons, gehacktem Ei und Speck

FREILAND-POULARDENBRUST mit Thymianjus
auf Mascarponerisotto und Marktgemüse

CRÈME BRÛLÉE mit marinierten Erdbeeren

CHF 66.0

Menü 5

TOMATENMOUSSE mit frischem Basilikum, mariniertem Rucola und Sbrinz

MELONENSUPPE mit Pfefferminze

KALBSHOHRÜCKEN am Stück gegart
mit saisonalen Pilzen, feinen Butternudeln und Marktgemüse

LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN mit Vanilleglacé

CHF 90.0

Menü 6

TOMATEN BÜFFELMOZZARELLA SALAT mit Rucola und Basilikum

PRÄTTIGAUER BERGKÄSERAVIOLI

RINDSENTRECÔTE am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse

WARMER GESTÜRZTER APFELKUCHEN mit Vanilleglacé

CHF 95.0

*Adlisberg Menü**

VORSPEISEN AUSWAHL

TOMATENCRÈMESUPPE mit Basilikum

ADLISBERGER RATSHERRN 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 mit Brotcrôutons

RICOTTA-NUSS-RAVIOLI mit Trauben und Nüssen

FORELLENFILET auf Gemüserisotto

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

Sommer Buffet Special

Salatbuffet

Kartoffelsalat
Hörnlistalat
Gurkensalat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Karottensalat
verschiedene Blattsalate mit Adlisberger Hausdressing
Crôutons und Kerne

* * *

Fleisch und Beilagen

Rindshuftsteak
Lammfilet
Pouletbrust
Schweinsbratwurst-Schnecke
Hamburger
Folienkartoffeln mit Sauerrahm
Schmorgemüse
Maiskolben

* * *

Dessertbuffet

Caramelköppli mit Schlagrahm
Zürcher Apfelküchlein mit Vanillesauce
Fruchtsalat
Schokoladenmousse
Panna Cotta mit Beeren
Erdbeersorbet
Käseplatte aus dem Zürcher Oberland

CHF 85.0

ab 25 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 |
| KALTE GURKENSUPPE mit Crostini | 12.0 |
| TOMATENCRÈMESUPPE mit Basilikum | 12.5 |
| ZÜRCHER WEISSWEINSUPPE | 13.0 |
| SALATSCHÜSSEL zum selber Schöpfen | 13.0 |
| TOMATEN-BÜFFELMOZZARELLA-SALAT mit Rucola und Basilikum | 15.5 |
| SPINATSALAT mit Crôtons, gehackten Ei und Speck | 15.5 |
| TOMATENMOUSSE mit feinem Gemüse und Rucola | 17.5 |
| GRATINierter SCHAFSKÄSE mit Honig, Thymian und Gemüsesalat | 18.0 |
| DUO VON DER FORELLE mit Salatbouquet und Kräutervinaigrette | 18.0 |
| ADLISBERGER RINDSTATAR mit Toast und Butter | 23.0 |

Hauptgänge

| | |
|---|-------------|
| KÄSESPÄTZLI mit Zwiebelschweize | 24.5 |
| CAPUNS an Kräutersauce mit Gemüsewürfel | 31.0 |
| SPINATRAVIOLI mit getrockneten Tomaten und frischem Spinat | 31.0 |
| GEMÜSERISOTTO mit Rucola | 32.0 |
| GHACKETS mit Hörnli und Apfelmus | 25.0 |
| ADLISBERGER HACKBRATEN mit Kartoffelstock und Gemüse | 35.0 |
| FREILAND-POULARDENBRUST mit Thymianjus auf Mascaronerisotto und Marktgemüse | 36.0 |

| | |
|--|-------------|
| SCHWEINERACK am Stück gebraten mit buntem Sommergemüse und neuen Bratkartoffeln | 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 |

Dessert und Käse

| | |
|--|-------------|
| CARAMELKÖPFLI mit Schlagrahm und gehobelten Mandeln | 10.0 |
| TATSCH mit Zwetschgenkompott | 12.0 |
| SAUERRAHMGLACÉ mit marinierten Erdbeeren | 14.0 |
| LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN mit Vanilleglacé | 14.0 |
| WARMER GESTÜRZTER APFELKUCHEN mit Vanilleglacé | 14.0 |
| ZÜRCHER APFELKÜCHLEIN mit Vanillesauce | 14.0 |
| SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeercoulis und Vanillehippe | 14.5 |
| GEBRANNTÉ CRÈME mit Himbeersorbet und Schlagrahm | 14.5 |
| CRÈME BRÛLÉE mit marinierten Erdbeeren | 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.