



Bankettmenüs September - November

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 Herbst

Menü 1

KÜRBISMOUSSE mit lauwarmen Linsen und Blattsalaten

PILZRAVIOLI mit sautierten Pilzen und Kräutern

BASLER LÄCKERLI PARFAIT mit lauwarmen Kirschen

CHF 59.0

Menü 2

SALATSCHÜSSEL zum selber Schöpfen

ADLISBERGER HACKBRATEN mit Kartoffelstock und Marktgemüse

WARMER GESTÜRZTER APFELKUCHEN mit Vanilleglacé

CHF 62.0

Menü 3

KÜRBISCRÈMESUPPE mit Kürbiskernöl

FREILAND-POULARDENBRUST mit Thymianjus
auf Mascarponerisotto und Marktgemüse

CRÈME BRÛLÉE mit marinierten Feigen und Mandarinensorbet

CHF 63.0

Menü 4

NÜSSLISALAT mit Crôtons, gehacktem Ei und Speck

KALBSHOHRÜCKEN am Stück gegart
mit saisonalen Pilzen, feinen Nudeln und Gemüse

LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN mit Vanilleglacé

CHF 78.0

Menü 5

LACHSFORELLE auf Blätterteig, Fenchel und
Blattsalaten mit Schalotten Vinaigrette

KÜRBISRAVIOLI mit Weissweinschaum und Kürbiskernen

RINDSENTRECÔTE am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse

HEISSE LIEBE warme Beeren mit Vanilleglacé

CHF 95.0

Wildmenü

NÜSSLISALAT mit Crôtons, gehacktem Ei und Speck

KÜRBISCRÈMESUPPE mit Kürbiskernöl

HIRSCHENTRECÔTE an Wildjus, mit Spätzli, Rotkohl und Maroni

GEBRANNTÉ CRÈME mit Mandarinsorbet

CHF 89.0

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

*Adlisberg Menü**

VORSPEISEN AUSWAHL

KÜRBISCRÈMESUPPE mit Kürbiskernöl

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

NÜSSLISALAT mit Crôtons, gehacktem Ei und Speck

ZÜRCHER WEISSWEINSUPPE mit Brotcrôtons

PILZRAVIOLI mit sautierten Pilzen und Kräutern

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

Heisser Stein

	150g	200g
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

Käsefondue

ADLISBERGER KÄSEFONDUE mit Brotwürfeln	35.0
TROCKENFLEISCHTELLER als Vorspeise	22.0
KARTOFFELN pro Portion	6.5
APFEL / BIRNEN STÜCKE pro Portion	4.5
ESSIGGEMÜSE Cornichons, Maiskolben, Silberzwiebeln. Pro Portion	4.5

für 8 - 150 Personen

Individuelle Auswahl

Vorspeisen

RINDSKRAFTBRÜHE mit Flädli	12.0
KÜRBISCRÈMESUPPE mit Kürbiskernöl	13.0
ZÜRCHER WEISSWEINSUPPE	13.0
SALATSCHÜSSEL zum selber Schöpfen	13.0
NÜSSLISALAT mit Crôutons, gehacktem Ei und Speck	15.5
KÜRBISMOUSSE mit lauwarmen Linsen und Salatgarnitur	17.5
LACHSFORELLE auf Blätterteig, Fenchel und Blattsalaten mit Schalotten Vinaigrette	17.5
DUO VON DER FORELLE mit Toast und Butter	18.0
HAUSGEMACHTE BAUERNTERRINE mit Gemüsesalat und Rotweinzwiebeln	18.5
HAUSGEMACHTE WILDERRINE mit Waldorfsalat und Preiselbeeren	18.5

Hauptgänge

KÄSESPÄTZLI mit Zwiebelschweize	24.5
CAPUNS an Kräutersauce mit Gemüsewürfel	31.0
ZUCCHETTI PICCATA mit Risotto	31.0
KÜRBISRAVIOLI mit Weissweinschaum und Kürbiskernen	31.0
PILZRAVIOLI mit sautierten Pilzen und Kräutern	31.0
ADLISBERGER HACKBRATEN mit Kartoffelstock und Gemüse	35.0
FREILAND-POULARDENBRUST mit Thymianjus auf Mascarponeisotto und Marktgemüse	36.0
RINDERSCHMORBRATEN mit Kartoffelstock und Marktgemüse	39.0

ZÜRCHER GESCHNETZELTES mit Rösti	42.0
HIRSCHENTRECÔTE an Wildjus, mit Butterspätzli, Rotkohl und Maroni	46.0
RINDSENTRECÔTE am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	48.0
KALBSHOHRÜCKEN am Stück gegart mit saisonalen Pilzen, feinen Nudeln und Gemüse	48.5

Dessert und Käse

CARAMELKÖPFLI mit Schlagrahm und gehobelten Mandeln	10.0
HEISSE LIEBE warme Beeren mit Vanilleglacé	10.0
TATSCH mit Zwetschgenkompott	12.0
LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN mit Vanilleglacé	14.0
BASLER LÄCKERLI PARFAIT mit lauwarmen Kirschen	14.0
WARMER GESTÜRZTER APFELKUCHEN mit Vanilleglacé	14.0
ZÜRCHER APFELKÜCHLEIN mit Vanillesauce	14.0
SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeersorbet und Vanillehippe	14.0
GEBRANNTÉ CRÈME mit Mandarinensorbet	14.5
CRÈME BRÛLÉE mit marinierten Feigen und Mandarinensorbet	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.