



## *Bankettmenüs* Dezember - Februar

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](http://www.adlisberg.ch)

# *Bankette Winter*

## *Menü 1*

KÜRBISMOUSSE mit lauwarmen Linsen und Blattsalaten

\*\*\*

RICOTTA-NUSS-RAVIOLI an Weissweinschaum mit Trauben und Nüssen

\*\*\*

HEISSE LIEBE warme Beeren mit Vanilleglacé

**CHF 58.0**

## *Menü 2*

NÜSSLISALAT mit Crôutons, gehacktem Ei und Speck

\*\*\*

ADLISBERGER HACKBRATEN mit Kartoffelstock und Marktgemüse

\*\*\*

CARAMELKÖPFLI mit Schlagrahm und gehobelten Mandeln

**CHF 60.0**

## *Menü 3*

KÜRBISCRÈMESUPPE mit Kürbiskernöl

\*\*\*

RINDERSCHMORBRATEN nach Förster Art  
mit Kartoffelstock und Marktgemüse

\*\*\*

GEBRANNTÉ CRÈME mit Mandarinsorbet

**CHF 65.0**

## *Menü 4*

DUO VON DER FORELLE mit Gemüsesalat, Toast und Butter

\*\*\*

RINDSKRAFTBRÜHE mit Flädli

\*\*\*

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

\*\*

LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN mit Vanilleglacé

**CHF 91.0**

## *Menü 5*

WINTERSALAT mit lauwarmen Waldpilzen

\*\*\*

CAPUNS an Kräutersauce, mit Gemüsewürfel

\*\*\*

RINSENTRECÔTE am Stück gebraten  
mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*

WARMER GESTÜRZTER APFELKUCHEN mit Vanilleglacé

**CHF 95.0**

## *Fischmenü*

DUO VON DER FORELLE mit Gemüsesalat, Toast und Butter

\*\*\*

ZÜRCHER WEISSWEINSUPPE

\*\*\*

SAUTIERTES FELCHENFILET mit Schmorgemüse und Safransauce

\*\*\*

GRAND MARNIER PARFAIT mit marinierten Orangen

**CHF 87.0**

*Adlisberg* Adlisbergstrasse 75, 8044 Zürich | [www.adlisberg.ch](http://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

\*\*\*

RICOTTA-NUSS-RAVIOLI mit Trauben

\*\*\*

SAUTIERTES FELCHENFILET mit Schmorgemüse und Safransauce

\*\*\*

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](http://www.adlisberg.ch)

# *Heisser Stein*

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

## *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	<b>35.0</b>
TROCKENFLEISCHTELLER als Vorspeise	<b>22.0</b>
PORTION KARTOFFELN	<b>6.5</b>
PORTION FRÜCHTE Apfel- oder Birnenstücke	<b>4.5</b>
PORTION ESSIGGEMÜSE Cornichons, Maiskolben, Silberzwiebeln	<b>4.5</b>

*für 8 - 150 Personen*

# *Fondue Chinoise*

FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION	<b>59.0</b>
mit Salat, Essiggemüse, Kartoffelkissen und verschiedenen Saucen	

*ab 8 Personen*

# *Raclette*

RACLETTE À DISCRÉTION	<b>49.0</b>
mit Salat, Raclettekartoffeln, Cornichons, Maiskolben und Silberzwiebeln	
+ Trockenfleisch	<b>+ 11.5</b>

KÄSEMEISTER	<b>200.0</b>
-------------	--------------

*ab 15 Personen*

# *Individuelle Auswahl*

## *Vorspeisen*

RINDSKRAFTBRÜHE mit Flädli	<b>12.0</b>
ZÜRCHER WEISSWEINSUPPE	<b>13.0</b>
KÜRBISCRÈMESUPPE mit Kürbiskernöl	<b>13.0</b>
SALATSCHÜSSEL zum selber Schöpfen	<b>13.0</b>
NÜSSLISALAT mit Crôtons, gehackten Ei und Speck	<b>15.5</b>
WINTERSALAT mit lauwarmen Waldpilzen	<b>15.5</b>
KÜRBISMOUSSE mit lauwarmen Linsen und Salatgarnitur	<b>17.5</b>
DUO VON DER FORELLE mit Salatbouquet und Kräutervinaigrette	<b>18.0</b>

## *Hauptgänge*

RICOTTA-NUSS-RAVIOLI an Weissweinschaum, mit Trauben und Nüssen	<b>31.0</b>
WALDPILZ-RISOTTO	<b>28.0</b>
RÖSTI mit Käse und Tomaten überbacken	<b>25.0</b>
KÜRBISRAVIOLI mit Weissweinschaum und Kürbiskernen	<b>31.0</b>
ADLISBERGER HACKBRATEN mit Kartoffelstock und Gemüse	<b>35.0</b>
RINDERSCHMORBRATEN FÖRSTER ART mit Kartoffelstock und Marktgemüse	<b>39.0</b>
OSSOBUCCO CREMOLATA mit Mascarponeisotto und Marktgemüse	<b>41.0</b>
ZÜRCHER GESCHNETZELTES mit Rösti	<b>42.0</b>
SAUTIERTES FELCHENFILET mit Gemüserisotto und Safransauce	<b>42.0</b>
RINDSENTRECÔTE am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	<b>48.0</b>
KALBSHOHRÜCKEN am Stück gegart mit saisonalen Pilzen, feinen Nudeln und Marktgemüse	<b>48.5</b>

## *Dessert und Käse*

CARAMELKÖPFLI mit Schlagrahm und gehobelten Mandeln	<b>10.0</b>
HEISSE LIEBE warme Beeren mit Vanilleglacé	<b>10.0</b>
TATSCH mit Zwetschgenkompott	<b>12.0</b>
LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN mit Vanilleglacé	<b>14.0</b>
WARMER GESTÜRZTER APFELKUCHEN mit Vanilleglacé	<b>14.0</b>
ZÜRCHER APFELKÜCHLEIN mit Vanillesauce	<b>14.0</b>
GEBRANNTÉ CRÈME mit Mandarinsorbet	<b>14.5</b>
GRAND MARNIER PARFAIT mit marinierten Orangen	<b>15.0</b>
KÄSEAUSSWAHL vom Zürcher Oberland	<b>16.5</b>

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.