

# SPEISEN

## APÉRO – STEHLUNCH/DINNER & MENUS

JEDE VERANSTALTUNG EIN ERLEBNIS



## APÉRO

### Unsere Empfehlung:

Apéro: 4 bis 6 Stück pro Person

Apéro riche oder Cocktail: 10 bis 12 Stück pro Person

### ZUM KNABBERN

PRO PERSON

Chips, Nüssli, Blätterteig-Flûte		3.00
Marinierte Oliven		3.00
Parmesanbröckli mit Aceto Balsamico		4.50
Ziegenkäse und Tomaten Macarons	2 Stück pro Person	3.00

### COCKTAIL-BRÖTLI

PRO STÜCK

Eiermousse, Tomatenmousse, Avocadocreame, Tomaten/Mozzarella	5.00
Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken, gekochter Schinken	5.50
Lachs	6.00

### SPIESSLI

PRO SPIESSLI

Melone Rohschinken	4.50
Tomaten, Mozzarella mit Pesto	4.50
Zwetschgen oder Aprikosen im Speck	4.50

### SUPPENSHOTS

PRO SHOT

Rebbergsuppe	3.00
Tomatencremesuppe	3.00
Saisonale Suppe (Kürbis, Spargel)	3.00
Kalte saisonale Suppe (Gazpacho, Melone, Gurken)	3.00

## APÉRO

### KLASSIKER IM GLÄSLI PRO GLÄSLI

---

Spargelsalat (saisonal)	5.50
Siedfleisch Salat	5.50
Wurstsalat	5.00
Linsensalat mit Gemüsewürfeln	5.00
Blattsalat mit Cherry-Tomaten und hausgemachtem Dressing	5.50

### WARME KLASSIKER PRO GLÄSLI ODER GOURMETSCHÄLCHEN

---

Lauwarmes Ratatouille	4.50
Hausgemachtes Schinkengipfeli	4.80
Chäschüchli / Bölle- oder Lauchchüechli	4.80
Hacktätschli auf Häröpfelstock	6.50
Gelbes Thaicurry mit Reis (vegan)	7.00
Ghackets mit Hörnli und Grana Padano	7.00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Spätzli	10.50
Rindstreifen «Pavillon» mit Spätzli	13.50

### SÜSSE VERSUCHUNGEN IM GLÄSLI PRO GLÄSLI

---

Mini Patisserie / Friandise; 3 Stück pro Gast	6.00
Mousse au Chocolat	4.80
Panna Cotta mit Himbeercoulis	4.80
Tiramisu / Apfelmostcreme	4.80
Gebrannte Creme	4.80
Frischer Fruchtsalat saisonal	4.80

## BUSINESS STEHLUNCH IM FOYER

### MENU 1

34.50

Blattsalate mit Cherry-Tomaten und hausgemachtes Dressing

Rindsstreifen «Pavillon» mit hausgemachten Spätzli  
oder  
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Reis  
oder  
Kräuterseitlinge gebraten (vegan)

Mini Patisserie nach Wahl

### MENU 2

28.50

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten und Blattsalat an hausgemachtem Dressing,  
Croûtons und Brot

Lachstranche  
oder  
Maispoularde

Mini Patisserie nach Wahl

## MENUS

Stellen Sie Ihr Menu individuell zusammen. Es ist ein einheitliches Menu für alle Gäste auszuwählen. Beim Hauptgang können Sie nebst Fleisch **oder** Fisch ein vegetarisches Menu auswählen. Bitte beachten Sie, dass in den Preisen kein Nachservice enthalten ist.

### KALTE VORSPEISEN

PRO PERSON

Blattsalate mit Croûtons, Cherry-Tomaten, Sprossen und hausgemachtes Dressing	9.50
zusätzlich mit Suppeshot	12.50
zusätzlich mit Walnüssen	13.50
Tomatensalat, Buffalo Mozzarella und Basilikumpesto	17.50
Rindscarpaccio, Parmesanflocken und Rucola	19.50
Hausgebeizter Lachs mit Salatbouquet, Limetten-Vinaigrette und Zwetschgensenf	22.50

### SUPPEN

PRO PERSON

Rebbergsuppe mit Trauben und Kernöl	9.50
Tomatensuppe mit grünem Pfeffer	9.50
Saisonale Suppe (Spargel, Bärlauch oder Kürbis)	9.50

### HAUPTGÄNGE – FLEISCH UND FISCH

PRO PERSON

Kalbshackbraten mit Rübligemüse und Kartoffelstock	34.50
Kalbsragout «Marengo» mit saisonalem Gemüse und Spätzli	38.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit saisonalem Gemüse und Spätzli	42.50
Niedergegarte Kalbskopfbäckchen mit Rotweinjus, saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin	49.50
Rindsgulasch Ungarische Art mit saisonalem Gemüse und Spätzli	34.50
Roastbeef mit Sauce béarnaise mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin	49.50

Rindsfiletspitzen «Pavillon» mit saisonalem Gemüse und Spätzli	53.00
Rindsfilet mit Sauce béarnaise, saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin	56.00
Maispoularde mit Trüffeljus, saisonalem Gemüse und Kartoffelmousseline	39.50
Lachstranche mit Zitronen-Beurre blanc, Broccoli und Salzkartoffeln	39.50

## HAUPTGÄNGE – VEGETARISCH UND VEGAN PRO PERSON

---

Frisches Pilzragout mit Spätzli und saisonalem Gemüse	28.50
Gegrillte Kräuterseitlinge mit Spätzli und saisonalem Gemüse	34.00
Gelbes Gemüse-Curry mit Reis (vegan)	28.50

## DESSERTS UND DESSERTBUFFET PRO PERSON

---

Frischer saisonaler Fruchtsalat mit Blutorangensorbet	11.50
Mousse au Chocolat (braun oder weiss)	12.50
«Birne Helene» Pochierte Birne mit Schokoladensauce und Vanilleglace	13.50
«Pflirsich Melba» Gegrillter Pflirsich auf Meringue mit Himbeersauce und Vanilleglace	13.50
«Heisse Liebe» Heisse Himbeeren mit Vanilleglace	9.50
Dessertvariation «Pavillon» (mit 4 Komponenten)	14.50
Dessertbuffet im Gläsli	16.00
Wählen Sie für Ihr Dessertbuffet 4 Desserts aus: Panna Cotta und Himbeercoulis, Mousse au Chocolat, Fruchtsalat, Apfelmostcreme, gebrannte Creme, Tiramisu, verschiedene Blechkuchen	