

Gruppenkarte für 11 bis 16 Personen

Gruppen von 11 bis 16 Personen wählen Vorspeise und Dessert à la Carte aus dem gesamten Angebot („Dauerbrenner“ und „Chefsache“). Bei den Hauptgängen können wir maximal 3 Hauptgänge mit unveränderbar definierten Beilagen zur Wahl stellen. Da wir mit Frischprodukten arbeiten und weil wir allen unseren Gästen einen möglichst guten Service bieten wollen, sind diese Vorgaben für Gruppen nicht verhandelbar. Wir hoffen auf Ihr Verständnis.

Vorspeise

Neumarkt Salat (Saisonaler Blattsalat vom Markt mit Neumarkt-Sauce)		10.50
Tagessuppe		11.50
Tatar vom Schweizer Angusrind mit Toast und Butter (Garantiert Ketchupfrei)	Hauptgang	24.00 35.00
Grünerbs-Sauerrahm-Flan, Sauce von getrockneten Tomaten, Kresse		15.00
Geräuchertes Bio-Forellenfilet mit Blattsalat, Verjussauce und Rapssamen (Forellen von der Bio-Zucht Glauser, Bachs)	Hauptgang	21.00 32.00

Hauptgang

Saison-Ravioli (Ravioli von Scala Gusti, Leissigen)		29.50
Züri Gschnätzlets (Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art), Butterrösti		44.00
Gebratene Zürichsee Felchenfilets mit brauner Butter Pilawreis und Marktgemüse (Felchenfilets von Sämi Weidmann, Stäfa)		40.00

Dessert

Dunkle Schoggimousse mit Doppelrahm Bolivia «Cru Sauvage» von Felchlin		13.00
Gebrannte Creme wie sie Rolf Pfenninger macht		11.00
Haselnussparfait mit saisonaler Fruchtsauce		14.00
Leichtes Himbeertiramisu		15.00