



ElisabethenPark

Menüvorschläge



**mittendrin.
wohnen.
begegnen.**



Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Information	Seite	3-4
Apéro	Seite	5-7
Menüempfehlungen	Seite	8-9
Vorspeisen	Seite	10
Hauptgänge	Seite	11
Dessert	Seite	12
Getränke- und Weinauswahl	Seite	13-14



Allgemeine Information

Individuelles Angebot

Wir helfen und beraten Sie gerne bei der Planung Ihres Anlasses, die nachfolgenden Speisen sind lediglich Vorschläge unseres Kulinarischen Angebots. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles saisonales Menü zusammen.

Für zusätzliche Fragen oder Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Anfrage.

- Menüvorschläge ab 10 Personen
- Bestellungen bis 30 Personen nehmen wir gerne bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass entgegen.
- Bestellungen ab 30 Personen nehmen wir gerne bis 14 Arbeitstage vor dem Anlass entgegen.

Räumlichkeiten Aussenbereich

- Das gesamte Bistro mit Lounge verfügt bis zu **60 Sitzplätze**
- Die Eventräumlichkeiten 1-3 verfügen bis zu **70 Sitzplätze** (ohne Trennwände)
- Die Lounge, Terrasse und Parkanlage ist bestens für ein **Apéro** als Stehempfang geeignet.

Kontakt

John-Maximilian Zurbel
Leitung Verpflegung
Tel. Direkt 041 249 45 27, j.zurbel@elisabethenpark.ch



Preise

Alle im Angebot aufgeführten Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer. Wir behalten uns Preis- und Angebotsänderungen vor.

Mitgebrachtes

Für mitgebrachte Apéro, Torten und Kuchen oder auch andere Speisen verrechnen wir pauschal pro Person CHF 3.50.

Zapfengeld

Wenn Sie eigene alkoholische Getränke zu Ihrem Anlass mitbringen, verrechnen wir CHF 28.00 pro Flasche Servicegebühr.

Verrechnung

Bei grösseren Abweichungen der Gästeanzahl an Leidessen genehmigen wir eine Kulanz von 10% auf die vorbestellten Menüs.

Dekoration

Saisonale Tischdekoration ist in den Preisen inbegriffen. Dekorieren mit frischen Schnittblumen berechnen wir CHF 3.00 pro Gast. Sie dürfen aber auch selbst einen Tischmuck mitbringen.

Allergene / Unverträglichkeiten

Falls vorab Allergene oder auch Unverträglichkeiten bekannt sind, ist es zwingend diese zu melden. Wir geben Ihnen gerne eine fachkundige Auskunft, um ein geeignetes Gericht für Sie zusammenzustellen.

Deklaration

Wenn nicht gesondert deklariert dann gilt:

Fleischherkunft: Schweiz

Lamm: Schweiz, Neuseeland, Australien



Apéro

Linde-Plättli

Linde-Plättli mit Fleisch und Käse	120g Fleisch, 20g Käse	Fr.	17.00
Linde-Plättli mit Fleisch und Käse	480g Fleisch, 80g Käse	Fr.	68.00

Apéro-Pauschalen

Apéro «Charly» pro Person Fr. 3.00

Pommes Chips / Salzstängeli / Erdnüssli

Apéro «BEAUNE» pro Person Fr. 24.00

Bruschetta mit grilliertem Gemüse / Grissini mit Rohschinken / Kalbs-Meatballs, Süsskartoffel, BBQ / Poulet-Curry-Salat mit Früchten / Zucchetti-Frischkäseröllchen mit schwarzen Oliven / Avocadocreame mit zweierlei Tomaten

Apéro «HOLDERE» pro Person Fr. 36.00

Tomaten-Fetakäse Taschen / Fajitas mit Gemüsefüllung / Räucherlachsmousse auf Gurkenbeet / Chäschüechli / Schinkengipfel / Zander Ceviche mit Frühlingszwiebeln / Canapé Beef Tatar/

Apéro «LINDE» pro Person Fr. 58.00



Suppe nach Wahl / Persischer Linsensalat mit Granatapfel und Minze / Zander-Ceviche mit Frühlingszwiebeln / Poulet-Currysalat mit Früchten / Mini Schinkengipfeli / Frühlingsrollen mit Sweet Sour Sauce / Meatballs vom Kalb mit Süsskartoffel und BBQ-Sauce / Empanadas gefüllt mit Rindfleisch und Guacamole / Schokoladenkuchen / Canapés 1/4

Wenn nicht anders angegeben, gilt eine Komponente pro Person.






Apéro Häppli




Suppen «Weck-Glas»

Gazpacho mit Tomaten Crostini		pro Stück	CHF	4.00
Spargelcremesüppchen mit Kerbelschaum		pro Stück	CHF	4.00
Kürbiscremesüppchen mit Flutes		pro Stück	CHF	4.00

Apéro «Weck-Glas»


Avocado-creme mit zweierlei Tomaten		pro Stück	CHF	4.00
Panna Cotta mit Kürbis-Kardamom-Creme		pro Stück	CHF	4.00
Persischer Linsensalat mit Granatapfel und Minze		pro Stück	CHF	4.00
Zander-Ceviche mit Frühlingszwiebeln		pro Stück	CHF	4.50
Räucherlachs- mousse auf einem Gurkenbeet		pro Stück	CHF.	4.50
Poulet-Currysalat mit Früchten		pro Stück	CHF	4.50

Apéro «warm und kalt»



Mini Schinkengipfeli 35g		pro Stück	CHF	4.00
Mini Chäschüechli 10g		pro Stück	CHF	4.00
Frühlingsrollen mit Sweet Sour Sauce		pro Stück	CHF	4.00
Meatballs vom Kalb mit Süsskartoffel und BBQ-Sauce		pro Stück	CHF	4.50
Tomaten-Fetakäse Taschen		pro Stück	CHF	4.00
Fajitas mit Gemüsefüllung		pro Stück	CHF	4.00
Empanadas gefüllt mit Rindfleisch und Guacamole		pro Stück	CHF	4.50
Speck-Muffin mit Ziegenkäse		pro Stück	CHF	4.00



Brote

Paillasse		pro Person	CHF	2.00
Olivenbrot		pro Person	CHF	2.00
Chorizobrot		pro Person	CHF	2.00

Canapé & Sandwich

Canapés ¼		pro Stück	CHF	3.50
Beef Tatar, Lachs, Thon, Poulet Curry, Schinken, Salami, Käse, Ei				
Bruschetta, Blumenkohlmousse, Bresaola, Bärlauchpesto		pro Stück	CHF	8.50
Bruschetta, Ziegenkäse, Honig und Frühlingsblüten		pro Stück	CHF	8.50
Bruschetta, zweierlei Spargel und Rohschinken		pro Stück	CHF	8.50
Bruschetta, grilliertem Gemüse		pro Stück	CHF	8.50
Sandwich mit Lachs		pro Stück	CHF	8.50
Sandwich mit Hinterschinken und Emmentaler		pro Stück	CHF	8.50

Dessert

Früchte Spiessli		pro Stück	CHF	4.00
Schokoladenkuchen		pro Stück	CHF	4.00
Rhabarber-Crumble (Saison)		pro Stück	CHF	4.00
Panna Cotta mit Beeren-Coulis		pro Stück	CHF	4.00



Frühling

Menüempfehlungen

Menü 1

Spinatsuppe mit Lachsstreifen
(CHF 10.00)

Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse
Spargelrisotto
Jus
(CHF 28.50)

Panna Cotta mit Erdbeeren
(CHF 10.50)

CHF 49.00

Menü 2

Spargelsuppe mit Kerbel und Spargelspitzen
(CHF 10.00)

Gebratenes Schweinsfilet im Kräuter Speckmantel
Jus, Butternudeln
Saisongemüse
(CHF 38.50)

Mascarponecreme mit Rhabarberkompott
(CHF 10.50)

CHF 54.50



Frühling

Menüempfehlungen

Menü 3

Bärlauch Crèmesuppe mit Blätterteiggebäck
(CHF 10.00)

Kalbs Cordon bleu
Pommes frites
Frühlingsgemüse
(CHF 42.00)

Coupe «Romanoff»
(CHF 11.00)

CHF 63.00

Frühling Vegetarisch

Pochierte Eier mit Sauce Hollandaise
Kerbel Crêpes
Spargelfüllung
(CHF 26.00)



Vorspeisen

Salate und kalte Vorspeisen

Grüner Salat mit französischer Sauce	CHF	8.00
Gemischter Saisonsalat mit französischer Sauce	CHF	10.00
Nüsslisalat mit Ei oder Speckwürfel	CHF	11.00

Suppen

Bouillon mit Backerbsen oder Flädli	CHF	8.00
Kartoffel-Lauchcrèmesuppe	CHF	10.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum Pesto	CHF	10.00
Selleriecrèmesuppe mit Gorgonzola und Birne	CHF	10.00

Für die kleinen Gäste (bis 10 Jahre)

Paniertes Schweineschnitzel	CHF	15.00
Mischgemüse, Pommes frites		
Chickennuggets	CHF	15.00
Rüebli-salat, Pommes frites		
Spaghetti	CHF	13.00
Nature oder Tomatensauce, Sbrinz		



Hauptgänge

Gebratene Pouletbrust mit Champignonrahmsauce Nudeln Gemüsebouquet		CHF 28.00
Kalbgeschnetzeltes «Zürcher Art» Röstitaler Gemüsebouquet		CHF 38.00
Schweins Cordon bleu «Linde» Pommes frites Gemüsebouquet		CHF 36.00
Brasato al Barolo Weissweinrisotto Gemüsebouquet		CHF 38.00
Rinds Entrecôte mit Sauce Bernaise Kartoffelgratin Gemüsebouquet		CHF 46.00
Vegetarisch		
Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung, Tomatensauce und Sbrinz		CHF 24.00
Linsen-Gemüsecurry mit Hüttenkäse serviert im Blätterteigherz		CHF 24.00
Onsen Ei mit Käseschaum, Kräuterseitlinge, Ofengemüse, Kartoffelstock		CHF 26.00



Dessert

Hausgemachtes Caramelköpfl	CHF 10.00
Panna Cotta mit Beerenkompott und gerösteten Pistazien	CHF 10.00
Tiramisu	CHF 10.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce	CHF 11.50

Käse

Käsevariation	CHF 16.00
---------------	-----------



Mineral-, Süss- & Heissgetränke

Mineral und Süssgetränke

Knutwiler, mit & ohne Kohlensäure	1l	CHF	9.00
Orangensaft	1l	CHF	12.00
Süssgetränke	3.3dl	CHF	5.00

Heissgetränke

Café Crème / Espresso		CHF	4.50
Schale		CHF	5.00
Cappuccino		CHF	6.00
Latte Macchiato		CHF	6.50
Doppelter Espresso		CHF	6.50
Heisse / Kalte Schokolade / Ovomaltine		CHF	5.00
Tee von Eilles		CHF	5.00



Weinauswahl

Weisswein - 7.5dl Flaschenqualität

Cuvée hellgelb VDP Suisse Weingut Heidegg, Luzern	CHF 49.00
Chasselas Cuvée Spéciale AOC Les Frères Dutruy, Waadt	CHF 48.00

Rosé - 7.5dl Flaschenqualität

La Jasse Rosé IGP Pays d'Oc, Frankreich	CHF 45.00
--	-----------

Rotwein - 7.5dl Flaschenqualität

Pinot Noir VDP Suisse Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch	CHF 50.00
Cuvée 1 Merlot IGT Tamborini, Ticino	CHF 45.00
Paso a Paso Tempranillo Castilla la Mancha, Spanien	CHF 45.00

Schaumwein - 7.5dl Flaschenqualität

Crémant d'Alsace Brut AC Domaine Laurent Vogt, Frankreich	CHF 50.00
--	-----------