



• SMALL •

Auswahl von 4 Häppchen
CHF 26.- pro Person

• MEDIUM •

Auswahl von 6 Häppchen
CHF 39.- pro Person

• LARGE •

Auswahl von 8 Häppchen
CHF 52.- pro Person

• KLASSIKER •

PLÄTTLI

Auswahl an Schweizer Käse & Fleisch

FLAMMKUCHEN

Rauchspeck • Zwiebeln • Crème
fraîche

DATTELN IM SPECKMANTEL

**TOMATEN-MOZZARELLA
SPIESSLI**

FLUSSKREBSCOCKTAIL

auf geröstetem Baguette

RINDSTATAR

auf geröstetem Baguette

MINI RAUHLACHS-WRAP

Meerrettichcreme

• DIPS •

HUMMUS

Fladenbrot

GUACAMOLE

Tortilla Chips

BABAGANOUSH

Fladenbrot

OLIVENTAPENADE

Geröstetes Parisette

• VEGETARISCH •

AMSELSPITZ-FRISCHKÄSE

auf geröstetem Baguette • Kräuter

AUBERGINE

auf geröstetem Baguette
getrocknete Tomaten

BRUSCHETTA

Tomaten • Basilikumpesto

GRISSINI

SBRINZMÖCKLI

FLAMMKUCHEN

Zwiebeln • Champignons
Crème fraîche

MINI QUICHE

Gemüse

GRÜNE OLIVEN

NUSSMISCHUNG "HELVETIA"

PIMIENTOS DE PADRON

Maldonsalz

• SUPPEN •

TOMATENSUPPE (warm/kalt)

SAISONSUPPE

Bezüglich Allergenen und
Unverträglichkeiten informieren Sie
unsere Mitarbeitenden gerne.
Alle Preise in CHF, inkl. MWST.

Deklaration:

Rind, Schwein, Kalb, Geflügel
Forelle, Zander: CH // Flusskrebse: CHN
Lachs: NOR, GB // Brot: CH



• VORSPEISEN •

FLUSSKREBSCOCKTAIL im Chicoréeblatt	9.50
ENGEL BIO TOFU-SPIESSLI	8.50
PANIERTE PORTO BELLO PILZE Trüffelmayonnaise	8.50
WALDORF SALAT Äpfel • Baumnüsse • Sellerie	9.50
TOMATEN- MOZZARELLASALAT	9.50
GURKENSALAT Datteln • Feta	9.50

• KLASSIKER •

FLAMMKUCHEN Rauchspeck • Zwiebeln • Crème fraîche, 2 Stück pro Person	8.50
FLAMMKUCHEN VEGI Feta • Champignons • Zwiebeln Crème fraîche, 2 Stück pro Person	8.50
CEVICHE VON DER BIO FORELLE Avocado • Peperoni • Koriander	9.50
TABOULEH Petersilie • Granatapfelkerne	8.00
VITELLO TONNATO Frittierte Apfelkapern	14.00
ROASTBEEFSCHNBEN Grüne Sauce • Gepickelte Zwiebeln	14.00

• SUPPEN •

SAISONSUPPE	7.00
GETRÜFFELTE KARTOFFEL-LAUCHSUPPE	8.00
TOMATENSUPPE(warm/kalt) Basilikum-Sauerrahm	7.00

Bezüglich Allergenen und
Unverträglichkeiten informieren Sie unsere
Mitarbeitenden gerne.
Alle Preise in CHF, inkl. MWST.

• HAUPTGÄNGE •

MINI HACKBRATEN "HELVETIA" Kartoffelstock • Kalbsjus	16.50
ZÜRCHER GESCHNETZELTES Kalbfleisch • Röstitaler	18.00
WIEDIKERLI AM SPIESS Kartoffelsalat • Haussenf	12.00
POULET-GESCHNETZELTES STROGANOFF Reis	18.00
VEGANES THAI CURRY Jasminreis • Gemüse	16.50
SAISONALES RISOTTO	12.50
SAISONRAVIOLI Salbei-Nussbutter	12.50
ZANDERKNUSPERLI Zitrone • Sauce Tatare	14.50
KÄSESPÄTZLI Apfelmus • Zwiebelschmitze	14.00
CURRYWURST Brot	12.50
RIESENCREVETTEN Knoblauch • Peperoncini	16.00
GEHACKTES VOM RIND Apfelmus • Parmesan	14.50

• DESSERTS •

PANNA COTTA Saisonale Früchte	7.50
SCHOGGIMOUSSE	9.50
ANANASSALAT Sauerrahmglacé	9.50
SCHOKOLADENKUCHEN, ganz 10 Stücke	50.00
CHEESECAKE, ganz, 10 Stücke	50.00
BERGKÄSE	7.50

Deklaration:

Rind, Schwein, Kalb, Geflügel
Forelle, Zander: CH // Flusskrebse: CHN
Riesencrevetten: VNM // Brot: CH

• FACTS •

KAPAZITÄT

40 Plätze Innenbereich
60 Plätze inkl. Aussenbereich

HANDLING FEE

CHF 500.-

**MINDESTKONSUMATION BEI
EXKLUSIVITÄT**

CHF 2'500.-

SCHLECHTWETTERALTERNATIVE

Sihlterrasse/ Bar EG

OPENING HOURS

16:30 bis 23:00 Uhr

• APÉRO •

SMALL

Auswahl an **4 Häppchen** aus
der separaten Apéro-Karte
CHF 26.- pro Person

MEDIUM

Auswahl an **6 Häppchen** aus
der separaten Apéro-Karte
CHF 39.- pro Person

LARGE

Auswahl an **8 Häppchen** aus
der separaten Apéro-Karte
CHF 52.- pro Person

• DINNER BUFFET ANGEBOT •

In der Poolbar und auf dem Rooftop servieren wir unser Dinner Buffet Angebot.
Im Pauschalpreis pro Person ist folgendes enthalten:

3 SPIESSLI **BROT UND SAUCEN**
•
2 SALATE **GLACÉ IM BECHER**

CHF 56.- pro Person

Sie dürfen Ihre Auswahl gerne aus den untenstehenden Optionen treffen:

• SPIESSLI •

RINDFLEISCH

Peperoni • Teriyaki • Sesam

•

WIEDIKERLI

•

GRILLKÄSE

Datterini-Tomaten

Caponata

RINDS-MEATBALLS

Salsa Verde • Belper Knolle

•

POULET

BBQ Sauce • Saisonchutney

•

KREKETTEN

Frühlingszwiebeln • Sweet

Chilisaucе

•

GEMÜSE-SÜSSKARTOFFEL

Griechischer-Joghurt • Bio

Zitrone

• SALATE •

WASSERMELONENSALAT

Feta • Minze

•

KARTOFFEL-GURKENSALAT

Crème fraîche

•

COUSCOUS SALAT

Tomaten • Peterli •

Granatapfelkerne

•

COLESLAW SALAT

Frischer Meerrettich

•

BLATTSALAT

Hausdressing

• DESSERT •

GLACÉ IM BECHER

Erdbeer • Schokolade •

Vanille • Mango

•

CHEESECAKE

ganz, für 10 Personen

CHF 50.- pro Kuchen

•

SCHOKOLADENKUCHEN

ganz, für 10 Personen

CHF 50.- pro Kuchen

Deklaration:

Rind, Schwein, Kalb,

Geflügel

Forelle, Zander: CH //

Flusskrebse:CHN

//Riesencrevetten: VNM

Bezüglich Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.
Alle Preise in CHF, inkl. MWST.