



Herzlich Willkommen!

Das Restaurant Café Glättli ist ein Ort der Begegnung unserer Gesellschaft mit Bewohnerinnen und Bewohnern.

Im Service, sowie in der Küche arbeiten auch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit einer geistigen Beeinträchtigung und freuen sich jetzt schon auf Ihren Anlass!

Inhaltsverzeichnis:

Seite 02.....	Häppchen bei einer Sitzung
Seite 03.....	Salate, kleine Vorspeisen
Seite 04	Suppen, warme Vorspeisen
Seite 05	Hauptgerichte
Seite 06	Vegetarische Gerichte, Dessert, Käse
Seite 07	Preise für Anlässe / Veranstaltungen
Seite 08	Fleisch- / Fischdeklaration / Hygienevorschrift

Zum Aperitif

Verschiedene Crostini & Bruschetta

Weissbrot-Crostini mit Olivencreme und gehobeltem Parmesan	CHF 02.50
Weissbrot-Crostini mit Tomatenpesto und Auberginenmousse	CHF 02.50
Vollkornbrot-Crostini mit würzigem Rindstatar	CHF 03.50
Bruschetta mit Tomaten und frischem Basilikum	CHF 02.50
Bruschetta mit konfierten Cherrytomaten und Morzarella-perlen	CHF 02.50
Bruschetta mit Peperoniragout und Walliser Rohschinken	CHF 03.00

Verschiedene Canapes

Rosa Roastbeef und Tatarsauce	CHF 03.50
Ziegenfrischkäse mit Feigenchutney	CHF 03.00
Luftige Eimousse	CHF 03.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum	CHF 03.50

Mini Sandwiches gefüllt mit:

Frischkäse, Salat..... Schinken, Salami, Trutenbrust oder Käse	CHF 03.50
---	-----------

Assortiertes Blätterteiggebäck pro Person	CHF 05.50
--	-----------

Aperogebäck

Mini Käseküchlein, Schinkengipfeli, Mini Pizza und Mini Flammküchlein 6 Stk. pro Person	CHF 12.50
--	-----------

Asien

Lachssashimi auf Glasnudelsalat mit Wasabi-Ingwercreme
Knusprige Riesencrevetten im Kartoffelmantel
Mini Frühlingsrollen
Poulet-Satayspisschen asiatisch mariniert
Sesam-Sojasauce und Sweet Chilisauce zum dippen

6 Stk. pro Person
CHF 17.20

Italien

Verschiedene Anti Pasti (Oliven, Tomaten, gefüllte Paprika, Artischocken etc.)
Gebrochener Parmesan und Parmaschinken
Bruschetta mit Tomaten und frischem Basilikum
Vitello Tonnato, hauchdünner Kalbsbraten mit Thunfischsauce
Dazu servieren wir aufgeschnittenes Rosmarin-Focaccia

6 Stk. pro Person
CHF 17.60

Schweiz

Herzhaftes Rindstatar auf einem Knusperbrot serviert
Wurstkäsesalat auf marinierten Sprossen
Bündner-Spiessli, Bündner Bergkäse, Salsiz und Trauben
Kleine Greyerzer-Käseschnitten mit Feigensenf
Frischkäsemousse im Blätterteigpastetchen

6 Stk. pro Person
CHF 18.00

Mittel – Amerika

Nachos mit Guacamole
Pikanter Maissalat mit Crevetten
Wrapröllchen gefüllt mit Frischkäse
Würzige Jalapeños
Pikante Rindsfleischbällchen mit einer rassigen Tomatensauce

6 Stk. pro Person
CHF 18.50

Salate

Saisonaler Blattsalat
Kräuter-French oder Italian Dressing

CHF 6.50

Gemischter Salat
Kräuter-French oder Italian Dressing

CHF 7.00

Moderner Cesar Salat
Baby-Lattich und Eisbergsalat mit Parmesan- und Speckchips, Crostini mit Ei
Parmesan Dressing

CHF 9.50

Buntes, saisonales Salatbouquet
serviert mit Trockenfleischstreifen und gerösteten Sonnenblumenkernen
Passionsfrucht Dressing

CHF 9.50

Kalte Vorspeisen

Anti Pasti Türmchen mit Büffelmozzarella
Salatbouquet und Rosmarin-Focaccia

CHF 14.00

Duett vom Lachs
Rauchlachstatar und hausgemachter Graved-Lachs
Preiselbeer-Meerrettichrahm, Kräutersalat
Toast und Butter

CHF 15.00

Vitello Tonnato
Hauchdünner Kalbsbraten mit Thunfischsauce
serviert mit einem Salatsträusschen

CHF 15.00

Suppen

Rinds-Kraftbrühe
mit Kräuter-Flädli und Gemüsewürfelchen

CHF 6.00

Blumenkohlcremesuppe
mit Kräuter-Knoblauchcroutons

CHF 7.00

Safran-Limettencremesuppe
mit knusprigem Krevetten-Wonton

CHF 8.00

Zürcher Weinschaumsuppe
mit hausgemachtem Thymian-Parmesangrisini

CHF 9.00

Warme Vorspeisen

Edelpilzragout serviert im Blätterteigschiffchen
garniert mit glasierten Baby-Karotten

CHF 14.50

Hausgemachte Frühlingsrolle und Riesencrevette im Kartoffelmantel
serviert auf Packchoigemüse mit Shitake Pilzen

CHF 15.50

Kabeljaurückenfilet mit Erbsenkruste
Wasabi-Kartoffelstampf und Ofen-Kirschtomaten

CHF 16.00

Hauptgerichte

Hausgemachter Hackbraten mit Pilzrahmsauce
Kartoffelstock und saisonales Mischgemüse

CHF 22.00

Schweinhalsbraten „Grossmutter Art“ mit Rosmarinjus
Butternudeln und Gemüsebouquet

CHF 22.00

Geschnetzeltes Kalbsfleisch „Zürcher Art“
serviert mit knuspriger Rösti und Mandel-Broccoli

CHF 26.00

Saltimbocca vom Poulet aus dem Emmental
Madeirajus
Weissweinisotto und gebratene Zucchetti

CHF 27.00

Mariniertes Zitronen-Pouletbrüstchen aus dem Emmental
Zitronenrahmsauce
Thymian-Kartoffeln und Erbsen-Karottengemüse

CHF 28.00

Kalbs-Piccata „Milanese“
Tomatensauce, Spaghetti und gedünstete Knackerbsen

CHF 30.00

Marinierte Lamm-Chops
herzhafte Kräuter-Honigglace
Bramata-Taler und Ratatouille

CHF 38.00

Im Blauburgunder pochiertes Rindsfilet
Pastinaken-Kartoffelstock
marktfresches, glasiertes Gemüse

CHF 42.00

Vegetarisch

Kräuter-Tofupicatta
Safran-Fenchel und Karotten-Broccolisouffle

CHF 21.00

Kartoffelgnocchi mit cremiger Peperonisauce
überbacken mit Bergkäse

CHF 20.00

Grünes oder rotes Thai-Gemüsecurry
serviert mit Jasminreis

CHF 20.00

Dessert / Käse

Hausgemachtes Karamel-Köpfli
garniert mit Schlagrahm und frischen Früchten

CHF 9.00

Orangen-Amaretti Trifle
Erfrischende Orangenfilets geschichtet mit getränkten Amaretti
und einer leichten Vanillemousse

CHF 10.00

Kombination von
Himbeerparfait im Schoggi-Gitter und
Pecannussbrowni mit Passionsfruchthaube

CHF 13.00

Dessert-Triologie „Glättli“
Drei verführerische Süssigkeiten vom Küchenteam zusammengestellt

CHF 14.00

Reichhaltiger Käseteller
mit hausgemachtem Früchte-Nussbrot und Feigen-Senf

CHF 14.50

Preise für Anlässe / Veranstaltungen:

Das Restaurant Café Glättli öffnet am Abend ab 18.00 Uhr für Ihre privaten Anlässe.

Der Anlass muss mindestens 20 Gäste und einen Mindest - Umsatz ergeben von: FR. 700.--

Das Restaurant verfügt über eine Musikanlage mit CD - Player und Mikrophon.

Auf Wunsch kann eine kleine Bühne von acht Quadratmetern aufgebaut werden. FR. 40.--

Die definitive Personenzahl muss mindestens drei Tage vor dem Anlass bestätigt werden. Ansonsten wird die vorbestellte Personenzahl berechnet.

Der Sitzungsraum:

Der Sitzungsraum halbtags: (inkl. Medien und Leinwand)

Vier bis Zwanzig Personen

08.30 Uhr bis 13.00 Uhr FR. 250.--

Der Sitzungsraum ganztags: (inkl. Medien und Leinwand)

Vier bis Zwanzig Personen

08.30 Uhr bis 17.00 Uhr FR. 500.--

Falls das Mittagessen im Restaurant eingenommen wird, gibt es eine Reduktion von FR. 100.--

Auswahl der Menu- und Saisongerichten, sowie den Getränken können Sie in unserer Speise- und Getränkekarte entnehmen.

Fleischdeklaration

Kalbsfleisch, Schweinefleisch aus der Schweiz
Poulet aus dem Emmental (Emmentaler Ruschtig) Schweiz
Rindsfleisch aus der Schweiz oder Südamerika
Lammfleisch aus Neuseeland oder Australien
(kann mit Hormonen, Antibiotika und /oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Fischdeklaration

Lachs aus Norwegischer Zucht
Kabeljaurückenfilet aus Wildfang mit Fangleinen, Nordostatlantik
(Nordnorwegische Küste, Barentsee, Region Svalbard)
Krevetten aus vietnamesischer Zucht

Unsere Hygiene - Vorschriften haben oberste Priorität, da wir täglich mit Menschen mit Beeinträchtigungen zusammenarbeiten.

Das Zertifikat **eurofins** ist eine Hygiene- und Lebensmittelüberwachung durch ein akkreditiertes Labor.

Bitte wenden Sie sich bei Fragen unverbindlich an:

Paul Senn	Gastronomieleiter	044 / 439 34 33
Corinne Gloor	Gastronomieleiter Stellvertretung	044 / 439 34 33
Andreas Giger	Küchenchef	044 / 439 34 17

Wir freuen uns wirklich auf Ihren Besuch !