

Herzlich Willkommen!

Das Restaurant Café Glättli ist ein Ort der Begegnung von Bewohnerinnen und Bewohnern der wohnstätten zwyszig untereinander und Ihnen.

Im Service sowie in der Küche arbeiten auch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit einer geistigen Beeinträchtigung und freuen sich, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und durch den Kontakt mit uns einen Einblick in unsere Institution erhalten.

Ihr Restaurant Café Glättli-Team

Wir verwöhnen Sie

Wir verwöhnen Sie in unserem Restaurant gerne auch ausserhalb der Öffnungszeiten.

Zu Ihren Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Konfirmation, Firmung usw. bereiten wir Ihnen ein unvergessliches Fest. Die Menüs können beliebig nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden. Gerne beraten wir Sie dabei und unterbreiten Ihnen weitere Vorschläge.

Je nach Saison kann das Gemüseangebot leicht variieren.

Die Tische dekorieren wir gerne nach Ihrem Geschmack und Ihren Preisvorstellungen.

- Unsere Räumlichkeiten stehen maximal bis 24.00Uhr zur Verfügung.
- Die Menüvorschläge sind für Bankette ab 20 Personen kalkuliert

Wir würden uns freuen, Sie als Gast bei uns begrüssen zu dürfen. Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge.

Menüvorschläge

Liebe Gäste

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü nach Ihrer Wahl zusammen. Oder Sie nennen uns Ihre beliebtesten Lebensmittel und wir kreieren Ihnen persönliche, aufeinander abgestimmte Gerichte.

Bitte teilen Sie uns allfällige Allergien oder Kostformen frühzeitig mit, so dass wir diese berücksichtigen können.

Die nachfolgenden Preisangaben können je nach Anzahl der Gänge leicht variieren.

Fleischdeklaration

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

Lammfleisch aus Neuseeland oder Australien

Fischdeklaration

Lachs aus Norwegischer Zucht

Kabeljaurückenfilet aus Wildfang mit Fangleinen, Nordostatlantik
(Nordnorwegische Küste, Barentsee, Region Svalbard)

Krevetten aus Vietnamesischer Zucht

Apero Übersicht

Verschiedene Crostini & Bruschetta

Weissbrot-Crostini mit Olivencreme und gehobeltem Parmesan	CHF 2.50
Weissbrot-Crostini mit Tomatenpesto und Auberginenmousse	CHF 2.50
Vollkornbrot-Crostini mit würzigem Rindstatar	CHF 3.50
Bruschetta mit Tomaten und frischem Basilikum	CHF 2.50
Bruschetta mit konfierten Cherrytomaten und Morzarellaperlen	CHF 2.50
Bruschetta mit Peperoniragout und Walliser Rohschinken	CHF 3.00

Verschiedene Canapes

Rosa Roastbeef und Tatarsauce	CHF 3.50
Ziegenfrischkäse mit Feigenchutney	CHF 3.00
Luftigem Eimousse	CHF 3.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum	CHF 3.50

Mini Sandwiches gefüllt mit Frischkäse, Salat....

...Schinken, Salami, Trutenbrust oder Käse	CHF 3.50
--	----------

Assortiertes Blätterteiggebäck pro Person

CHF 5.50

Aperogebäck

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

Apero 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

Apero 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

Apero 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

Apero 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

Steh-Apero/Dinner der extravaganten Art?

Wir servieren Ihnen fliegend oder ab Buffet verschiedene kleine Köstlichkeiten liebevoll zubereitet, angerichtet und dekoriert.

Beispiele um Ihre Fantasien sowie Ihren Appetit etwas anzuregen:

Kalte Häppchen im Chinalöffel oder in kubischen Designschälchen angerichtet

Herzhaftes Rindstatar mit aromatischem Sprossensalat und Knusperbrot

Rauchlachsroschen auf Blinis-Streifen und Meerrettichschaum

Leichtes Roquefort-Mousse auf marinierten Birnen

Fruchtig, pikanter Mango- Papayasalat mit gerösteten Pinienkernen

Kleine Süppchen mit Trockeneis inszeniert

Pikante Tomatencremesuppe mit Mango verfeinert

Frühlingslauchsüppchen mit Chorizo

Wiringschaumsüppchen mit geräuchertem Entenbrustspiessli

Limonencremesüppchen mit Pazifik-Krevettenspiessli

Warme Leckereien auf kleinen Tellerchen serviert

Gekräutertes Black Angus Rindsentrecôte mit Portweinjus auf Champagnerrisotto

Swiss Prime Kalbsragout mit Balsamico abgerundet auf Sellerie-Kartoffelstock

Luftiges Broccoli-Karottensouffle an einer leichten Frischkäsesauce und knusprigem Karottenstroh

Mit Gorgonzola überbackene Spinat-Kartoffelgnocchi

Verschiedene warme, marinierte Spiesschen mit diversen Dip's

Entenbrust im Honig-Sesammantel

Lammfilet mit Knoblauch und Rosmarin

Rindsfilet mit Thymian und Szechuanpfeffer

Pouletbrust mit Tandoori

Kürbis im knusprigen Nussmantel

Zucchetti mit Curry

Diverse Dips

Wasabi-Ingwer, Honig-Sesam, Sweet Chili, Dijonsenfcreme, Kräutercreme

Süsse Verführungen

Gebrannte Creme mit Mandelkrokant

Dunkles Tobleronemousse mit Passionsfruchtgelee

Weisses Tonkabohnen-Tobleronemousse mit marinierten Himbeeren

Erfrischender Ananassalat mit Kokosschaum und karamellisierten Cashewkernen

Gerne lassen wir Ihnen eine Offerte, welche auf Ihrem Anlass abgestimmt ist, zukommen.

Salate

Saisonaler Blattsalat
Kräuter-French oder Italian Dressing

CHF 7.00

Gemischter Salat
Kräuter-French oder Italian Dressing

CHF 8.50

Cesar Salat
Baby-Lattich und Eisbergsalat mit Speckstreifen, Croutons und Parmesanchips
Parmesan Dressing

CHF 9.50

Buntes Salatbouquet
Pilz-Frischkäseterrine und Balsamico 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

Walliser Rohschinken und Trockenfleisch
angerichtet mit Melonensalat und Tomaten-Bruschetta

CHF 15.00

Suppen

Gemüsesuppe dörfliche Art

CHF 7.00

Blumenkohlcremesuppe
mit Kräuter-Knoblauchcroutons

CHF 7.00

Safran-Limettencremesuppe
mit knusprigem Krevetten-Wonton

CHF 8.00

Zürcher Weinschaumsuppe
mit hausgemachtem Thymian-Parmesanrisini

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

Saltimbocca vom Poulet aus dem Emmental
Madeirajus
Weissweinsrisotto und gebratene Zucchini

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

Gebratenes Kalbsschnitzel „Aceto Balsamico“
Schnittlauch-Balsamicorahmsauce
Wildreis und Romanesco

CHF 34.00

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

CHF 38.00

Im Blauburgunder pochiertes Rindsfilet
Trüffel-Kartoffelstock
marktfresches, glasiertes Gemüse

CHF 42.00

Klassiker

Schweinsbraten „Grossmutter Art“ mit Rosmarinjus
Butternudeln und Gemüsebouquet

CHF 20.00

Hausgemachter Hackbraten mit Pilzrahmsauce
Kartoffelstock und saisonales Mischgemüse

CHF 22.00

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

CHF 26.00

Weitere Beilagen zur Auswahl

Butter-Nudeln, Pilawreis, Weissweinrisotto, Rösti- oder Kartoffelkroketten, Pommes frites etc.

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

Süsse Verführungen

Hausgemachtes Karamel-Köpfli
garniert mit Rahm und frischen Früchten

CHF 9.00

Heidelbeer-Kokos Trifle
Marinierte Heidelbeeren geschichtet mit getränkten Kokosmakronen
und einer leichten Honig-Vanille mousse

CHF 10.00

Kombination von
Himbeerparfait im Schokoladen-Gitter und
Pecannussbrownie mit Passionsfruchthaube

CHF 11.00

Dessert-Komposition „Glättli“
5 kleine verführerische Köstlichkeiten vom Küchenteam zusammengestellt

CHF 14.00

Reichhaltiger Käseteller
mit hausgemachtem Früchte-Nussbrot und Feigen-Senf

CHF 14.50

Kaffee-Gebäck

Assortiertes Feingebäck
pro Person CHF 3.00

Assortierte Petite Fours
pro Person CHF 5.00

Saisonale Köstlichkeiten

Kalte Vorspeisen

Nüssli- und Eisbergsalat mit gehacktem Ei
und Kräutercroutons, Hausdressing

CHF 6.50

Ruccola- und Eichblattsalat mit geräucherter Entenbrust
und Orangenfilets, Orangen-Balsamicodressing

CHF 8.00

Suppen

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernöl verfeinert

CHF 6.00

Hauptgerichte

Geschnetzeltes vom Reh „Zwyszig“
mit Eierschwämmli- und Rotkraut-Weissweinsauce,
Rotkraut, Weissweinapfel und glasierten Kastanien

CHF 24.00

Gebatene Rehschnitzel „Mirza“
mit Preiselbeer-Rahmsauce,
Rotkraut, Weissweinapfel und glasierten Kastanien

CHF 25.50

Medaillons vom Hirsch „Szechuan“
Überbacken mit Szechuan-, Assam Langpfefferkruste
Kürbisgemüse, Portweimbirnen und glasierten Kastanien

CHF 26.50

Süsse Verführungen

Marinierte Portweinzwetschgen mit Zimtparfait

CHF 10.00

Herbstliche Dessertkomposition

Variation aus Quitten, Kaki, und Marroni

CHF 13.00