



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, Leidmahl 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 vegetarische oder Kinder-Menüs.

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
- Einzelne Räumlichkeiten können Sie auf Anfrage auch ausserhalb der Öffnungszeiten mieten.

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 und Poulet aus der Schweiz

Rindsfleisch aus der Schweiz oder Südamerika (kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein. Kann Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.)

Lammfleisch aus Neuseeland oder Australien

Maispoularden und Enten aus Frankreich

Fischdeklaration

Lachs aus Norwegen oder Schottland

Forellen aus der Schweiz

Tigerwels aus Brasilien

Apero Übersicht

Verschiedene Crostini & Bruschetta

Weissbrot-Crostini mit Olivenpaste und gehobeltem Parmesan	CHF 2.-
Weissbrot-Crostini mit Tomatenpaste und Auberginenmousse	CHF 2.-
Vollkornbrot-Crostini mit würzigem Rindstatar	CHF 2.50
Bruschetta mit Tomaten und frischem Basilikum	CHF 2.-
Bruschetta mit konfierten Cherrytomaten und Morzarellaperlen	CHF 2.-
Bruschetta mit Peperoniragout und Walliser Rohschinken	CHF 2.50

Verschiedene Canapes

rosa Roastbeef und Tatarsauce	CHF 3.-
Ziegenfrischkäse mit Feigenchutney	CHF 2.50
Luftigem Eimousse	CHF 2.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum	CHF 3.-

Mini Sandwichs gefüllt mit Frischkäse, Salat....

...Schinken, Salami, Truthahnbrust oder Käse	Stk.	CHF 3.-
--	------	---------

Assortiertes Blätterteiggebäck pro Person	CHF 5.-
--	---------

Aperogebäck

Mini Käseküchlein, Schinkengipfeli, mini Pizza und mini Flammküchlein 6 Stk. pro Person	CHF 12.-
--	----------



Apero Asien

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

5 Stk. pro Person
CHF 16.80

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

5 Stk. pro Person
CHF 17.20

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

5 Stk. pro Person
CHF 17.60

Apero mittel Amerika

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

5 Stk. pro Person
CHF 18.-

Steh-Apero/Dinner der extravaganten Art?

Wir servieren Ihnen 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
Rauchlachsrischen auf Blinisstreifen und Meerrettichschaum
Leichtes Roquefortmousse auf marinierten Birnen
Fruchtig, pikanter Mango- Papayasalat mit gerösteten Pinienkernen

Kleine Süsspchen mit Trockeneis inszeniert

Pikante Tomatencremesuppe mit Mango verfeinert
Frühlingslauchsuppchen mit
Wiringschaumsuppchen mit geräuchertem Entenbrustspiessli
Limonencremesuppchen 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 Italiendressing

CHF 6.-

Gemischter Salat
Kräuter-French- oder Italiendressing

CHF 7.50

Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen oder lauwarmen Shitake Pilzen
Zitronenvinaigrette

CHF 9.-

Moderner „Cesar Salad“
Baby-Lattich mit Rohschinken- und Parmesanchips
serviert mit lauwarmen, marinierten Riesencrevetten

CHF 9.-

Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet
mit Apfel- Meerrettichcreme
auf Randencarpaccio

CHF 13.-

Tatar vom Gravedlachs
mit Kräutersalat
Toast und Butter

CHF 13.-

Vitello Tonnato
Hauchdünner Kalbsbraten mit Thunfischsauce
serviert mit einem Salatsträusschen

CHF 14.-

Herzhafter Siedfleischsalat mit Kernöl verfeinert
auf Kartoffelscheiben mit Kräutervinaigrette

CHF 14.-



Suppen

Rinds-Kraftbrühe „Tio Pepe“
verfeinert mit Sherry
mit hausgemachten Griessklösschen

CHF 7.-

Orangen-Karottencremesuppe

CHF 7.-

Mais-Griesssuppe
mit knuspriger Käse-Blätterteigstange

CHF 8.-

Gartenfrische Kresserahmsuppe
mit geräucherter Entenbrust

CHF 9.-

Warme Vorspeisen

Frischkäseravioli mit Morchelschaumsauce
und glasierten Baby-Karotten

CHF 14.-

Hausmarinierte Lachsstreifen
abgerundet mit einer Flusskrebs-Safranrahmsauce
auf zweifarbigen Tagliatelle

CHF 15.-

Gebratener Tigerwels mit roter Pesto
Süsskartoffelmousseline und glasierte Knackerbsen

CHF 15.-

Mariniertes Lammfiletspiessli mit Balsamicojus
Maistaler mit cremigen Schwarzwurzelstreifen

CHF 15.-



Hauptgerichte

Gebratenes Mais-Poulardenbrüstchen im Rohschinkenmantel
gefüllt mit Basilikum und Mozzarella
Weissweinrisotto und Krätertomate

CHF 24.-

Im Rotwein geschmorter Rindsbraten
garniert mit Perlzwiebeln, Champignons und Brotroutons
hausgemachter Sellerie-Kartoffelstock und Broccoli

CHF 26.-

Duett vom Lamm und Kalb
Lammkoteletts mit herzhafter Kräuteremulsion
und Kalbsmedallion mit Trüffelkruste
serviert mit Lyonerkartoffeln und Ratatouille

CHF 30.-

Kalbssteak mit Morchel-Weissweinrahmsauce
auf Blattspinat mit Herzoginkartoffeln und marktfrischem Gemüse

CHF 32.-

Roastbeef mit hausgemachter Sauce Choron
Gerstenkreation angerichtet auf einem Gemüsebeet

CHF 34.-

Klassiker

Schweinhalsbraten „Grossmutter Art“ mit Rosmarinjus
Butternudeln und Gemüsebouquet

CHF 18.-

Hausgemachter Hackbraten mit Pilzrahmsauce
Kartoffelstock und saisonales Mischgemüse

CHF 20.-

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

CHF 24.-

Weitere Beilagen zur Auswahl

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

Vegetarisch

Spinatstrudel mit würzigem Fetakäse
auf Austernpilz-Gemüsebeet angerichtet

CHF 19.-

Ragout von frischen Edelpilzen
mit Erbsen im Kartoffel-Pastetli serviert

CHF 19.-

Gratinierte Käseknöpfli mit getrockneten Pflaumen
garniert mit Röstzwiebeln und Apfelmus

CHF 19.-

Süsse Verführungen

Lauwarme Waldbeeren mit Vanilleglace

CHF 7.-

Katalanische Creme mit Pistazienglace

CHF 8.50

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

CHF 9.50

Lauwarmer Schokoladenfondant mit flüssigem Kern
serviert mit Mangomousse und Passionsfruchtsauce

CHF 10.50

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

CHF 12.50

Reichhaltiger Käseteller
mit hausgemachtem Früchte-Nussbrot und Appenzeller Schurlziflade

CHF 13.-