

## **Menüvorschläge für Bankett und Events**



*...wir freuen uns auf Sie!*

*Für Ihr Vertrauen danken wir Ihnen und freuen uns, Sie in unserem Haus „Zenos“ Restaurant Rütli“ zu verwöhnen.*

*Die Menu-Vorschläge geben Ihnen einige Ideen über unser reichhaltiges Angebot.*

*Es würde uns sehr freuen, nebst diesen Vorschlägen, mit Ihnen ein individuelles Menu, je nach Saison und ihrem speziellen Anlass, zusammenzustellen.*

*Um Ihnen die Organisation Ihres Anlasses zu erleichtern, erlauben wir uns, Sie auf die wichtigsten Fragen aufmerksam zu machen die sich aus unserer Erfahrung bei der Planung eines Anlasses stellen.*

➤ **Besprechung**

*Bitte vereinbaren Sie mit uns rechtzeitig einen Termin, damit wir mit Ihnen alle Details wie Ablauf, Dekoration, Menü und Getränke sowie die Gestaltung Ihres Anlasses mit Ihnen besprechen können. Wir beraten Sie gerne vor Ort.*

➤ **Organisation**

*Zur Organisation benötigen wir Angaben über die Ankunftszeit, die Anzahl Personen sowie die Dauer Ihres Anlasses.*

*Geben Sie uns bitte 24 Stunden vor Ihrem Anlass die Personenzahl bekannt, diese dient uns als Minimum-Verrechnungsgrundlage.*

➤ **Menu**

*Wir bitten Sie jeweils pro Gesellschaft, ab 10 Personen ein einheitliches Menü, aus Zeit- und Qualitätsgründen, zu bestellen.*

➤ **Wein**

*Wir haben eine grosse Auswahl an schönen, gepflegten Weinen. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Wahl. Falls Sie Ihren Wein selber mitbringen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche (75cl).*



Restaurant Rütli

➤ **Dekoration / Blumenschmuck**



*Bei einem festlichen Anlass verleiht eine schöne Blumendekoration eine ganz besondere Note.*

*Gerne nehmen wir Ihnen diese Vorbereitungsarbeit ab. Wir besorgen für Sie, nach Absprache und Ihren Wünschen, die ganze Dekoration.*

*Kerzen sowie Menukarten werden von uns zur Verfügung gestellt.*

➤ **Unsere Räumlichkeiten**

<i>Restaurant</i>	<i>60 - 70</i>
<i>Personen</i>	
<i>Säli</i>	<i>30 Personen</i>
<i>Gartenterrasse</i>	<i>40 Personen</i>

*Gerne reservieren wir für Ihren besonderen Anlass unsere ganzen Räumlichkeiten. z.B.*

*Die sonnige Gartenterrasse für Ihren Apéro*

*Das Restaurant und Säli für Ihren Anlass*

➤ **Öffnungszeiten**

*Montag - Freitag 8.30 Uhr bis 23.00 Uhr*

*Samstag und Sonntag geschlossen.*

*Ab 30 Personen öffnen wir auch gerne am Wochenende für Ihren Anlass.*

➤ **Verlängerung**

*Offiziell schliessen wir um 23.00 Uhr unsere Lokalitäten.*

*Von 23.00 Uhr bis 01.00 Uhr fallen für Sie keine weiteren Kosten an.*

*Von 01.00 Uhr bis 03.00 Uhr beträgt der Unkostenbeitrag CHF 150.00 pro Stunde.*



## *Menuvorschläge*

für Gruppen ab 10 Personen

### *Häppchen zum Apéro*

Schinkengipfeli, Chäschüechli, Mini Pizza	pro Stück	CHF	2.50
Knoblauchbrot	pro Stück	CHF	8.00
Feinste Canapées mit Rauchlachs, Tartar	pro Stück	CHF	4.00
Feinste Canapées mit Thon, Ei, Käse	pro Stück	CHF	3.00
Blätterteiggebäck (pro Person rechnen wir 40 - 50 g)	pro kg	CHF	60.00
Gemüse Dips (verschiedene rohe Gemüse mit 3 Saucen)	pro Person	CHF	3.00

### *Kalte Vorspeisen*

Bündnerteller mit Landrauchschinken	CHF	15.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum	CHF	18.00
Crevettencocktail	CHF	14.50
Geräuchertes Entenbrüstchen an Salatbouquet, Balsamico-Dressing	CHF	18.00
Rindfleisch-Tartar, leicht pikant	CHF	20.00
Riesencrevetten vom Grill mit Blattsalat, Balsamico-Dressing	CHF	20.00
Rindfleisch" luftgetrocknet", mariniert mit Olivenöl und Zitrone	CHF	20.00
Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleischwürfeli	CHF	9.00

### *Salate*

Bunter Blattsalat	CHF	7.50
Gemischter Salat	CHF	9.00
Tomatensalat mit Mozzarella	CHF	9.50
Nüsslisalat mit Ei	CHF	9.50
Kleiner Mischsalat	CHF	6.50

### *Warme Vorspeisen*

Fischchnusperli, Sauce Tartar	CHF	18.50
Felchenfilets "Zuger Art", Trockenreis	CHF	19.50
Parmesan-Ravioli im Safranteig an Salbeibutter	CHF	15.50
Risotto mit Pilzen	CHF	15.50



## *Suppen*

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	CHF	8.50
Kürbiscrèmesuppe	CHF	8.50
Broccolicrèmesuppe	CHF	8.50
Klare Zugersee-Fischsuppe mit Gemüse und Safran	CHF	12.50
Flädli-suppe	CHF	7.50

## *Hauptgerichte (Schwein)*

Schweinssteak an Pilz-Cognac-Rahmsauce, Nudeln und Gemüsebouquet	CHF	29.50
Cordon-bleu, Bratkartoffeln und Gemüsebouquet	CHF	29.50
Piccata Milanese mit Risotto	CHF	28.50
Carrébraten, Kartoffelstock und Gemüsebouquet	CHF	29.50
Filets-Médailles an Calvados-Rahmsauce, Nudeln, Gemüsebouquet	CHF	34.50

## *Hauptgerichte (Kalb)*

Kalbsragoût "Entlebucher Art", Kartoffelstock	CHF	27.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce, Beilage nach Wahl, Gemüsebouquet	CHF	45.00
Cordon bleu (gefüllt mit) Bauernschinken und Greyerzer-Käse		
Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF	37.50
Kalbsrahmschnitzel, Nudeln	CHF	34.50
Kalbshaxe "Cremolata", Risotto	CHF	29.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an feiner Rahmsauce, Nudeln	CHF	34.50

## *Hauptgerichte (Rind, Lamm, Geflügel)*

Rindsragoût an kräftiger Rotweinsauce "Grossmutter Art", Kartoffelstock	CHF	28.00
Roastbeef rosa gebraten, Sauce béarnaise, Kartoffelgratin, Gemüsebouquet	CHF	41.00
Rindsfilet ganz gebraten, Morchelrahmsauce, Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet	CHF	47.00
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce, Eierspätzli, Gemüsebouquet	CHF	28.50
Lammrückenfilet „Provençale“, Kartoffelgratin, Gemüsebouquet	CHF	38.50
Pouletbrüstli „Madras“, an Currysauce mit Trockenreis und Früchten	CHF	26.50
Maispoulardenbrüstli an Pommery-Senf-sauce, Nudeln	CHF	28.50



**Probieren Sie unsere feinen „Güggeli“**



*Frisches Schweizer „Güggeli“  
mit spezieller  
Gewürzmischung  
frisch gebraten*

*„Güggeli“ wird in zwei Gängen serviert  
Nach Wunsch mit Risotto oder Pommes-frites*

CHF 37.00

*Hauptgerichte (Vegetarisch)*

<i>Parmesan-Ravioli im Safranteig an Salbeibutter</i>	CHF 24.00
<i>Gemüsepastetli, Trockenreis</i>	CHF 24.50
<i>Pilzrisotto</i>	CHF 23.50
<i>Tofu-Piccata, Tomatenspaghetti</i>	CHF 23.50

*Dessert*

<i>Echte Zuger Kirschtorte (Confiserie A. Meier)</i>	CHF 7.80
<i>Zuger Eiskaffee mit Kirsch</i>	CHF 9.80
<i>Apfelsorbet mit Calvados</i>	CHF 10.50

*Unsere hausgemachten Desserts*

<i>Gebrannte Crème mit Rahm</i>	CHF 8.50
<i>Süssmostcrème mit Birnensorbet</i>	CHF 9.50
<i>Caramelköpflli mit Rahm</i>	CHF 8.50
<i>Schokoladenmousse mit Früchten garniert</i>	CHF 10.50
<i>Grand Marnier Parfait</i>	CHF 10.50
<i>Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Rahm</i>	CHF 9.50
<i>Lauwarme Beeren mit Vanilleglacé</i>	CHF 9.50

*„eifach guet“*



*Um Ihnen die Entscheidung zu erleichtern haben wir - für Sie - ein paar Menüvorschläge zusammengestellt.*

**Menü 1** *Tagessuppe*

CHF 42.00 *Schweinsrahmschnitzel mit frischen Champignons  
Nudeln  
Gemüse garnitur*

*Coupe Maison*

### **Unsere 4-Gänger**

**Menü 2** *Nüsslisalat mit Ei*

CHF 69.00 *Parmesan-Ravioli im Safranteig an Salbeibutter*

*Entrecôte an Pfefferrahmsauce  
Pommes-frites  
Gemüse garnitur*

*Halbgefrorenes „Zeno's“*

**Menü 3** *Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast*

CHF 71.00 *Rindsfilet ganz gebraten „Café de Paris“*

*Kartoffelkroketten  
Gemüse garnitur*

*Ananas „Surprise“*

**Menü 4** *Salatkreation mit Lachsstreifen*

CHF 69.00 *Bouillon mit Sherry*

*Lammrückenfilet „Provençale“  
Kartoffelgratin  
Blattspinat und glacierte Karotten*

*Himbeeren Calypso*



*Restaurant Rütli*

## **Unser 5-Gänger**

### **Menü 5**

*CHF 85.00*

*Rindfleisch „luftgetrocknet“  
mariniert mit Olivenöl und Zitrone*

*Mais-Currysuppe*

*Eglifilets pochiert an Kräuterrahmsauce*

*Schweinsfilet „Woronoff“*

*Nudeln*

*Gemüsegar nitur*

*Fruchtsalat mit Beeren und Zitronensorbet*

## **Unser Exklusiv Menü wird Ihnen in 3 Gängen serviert**

### **Menu 6**

*CHF 97.00*

*Saisonsalat*

*Kraftbrühe mit Gemüsestreifen*

*Les trois Filets*

*(Kalbs-, Schweins-, Rindsfilet)*

*mit verschiedenen Haussaucen*

*Diverse Beilage*

*Gemüsegar nitur*

*Sorbet-Trilogie mit Früchten*

*Selbstverständlich beraten wir Sie gerne über andere Köstlichkeiten aus Küche und Keller, ganz nach Ihren Wünschen.*

*Ihre Gastgeber*

*Zeno Friedli + Sibylle Leutwyler*

*Aegeristrasse 58*

*6300 Zug +41 41*

*710 31 50*

*info@zenos.ch*

*www.zenos.ch*