



Bankettkarte.

— ZUM —
WiiSTÜBLi



Frühstücks- und Brunch-Angebot.

Für Gruppen ab 15 Personen und auf Vorbestellung

Geniessen Sie Ihr Frühstück oder Ihren Brunch in unserem Restaurant ZUM WIISTÜBLI.
Im Sommer bedienen wir Sie gerne auf unserer Dachterrasse.

Frühstücksbuffet

Von 08.00 bis 10.00 Uhr

Klein

1 Tasse Kaffee, Tee oder Milch
2 Brötli, Weggli oder Gipfeli nach Wahl
Butter oder Margarine
Konfitüre nach Wahl
Käse und Aufschnitt

pro Person 18.00

Gross

2 Tassen Kaffee, Tee oder Milch
1 Glas Orangensaft
2 Brötli, Weggli oder Gipfeli nach Wahl
Butter oder Margarine
Konfitüre nach Wahl
Käse, Aufschnitt und Rauchlachs
1 grosses Birchermüesli
Früchtejoghurt
Früchte

pro Person 30.50

Brunch

Am Wochenende ab 10.00 bis 13.00 Uhr

Kaffee, Tee oder Milch, Orangensaft, Brötli, Weggli, Gipfeli
Butter oder Margarine
Konfitüre nach Wahl
Käse, Aufschnitt und Rauchlachs
Birchermüesli, Früchtejoghurt, Früchte
dazu Braten, Rösti, Speck, Cipollata
und Eierspeisen

pro Person à discrétion 41.80

Apéritif.

WiiSTÜBLI-CÜPLI Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze	10 cl	6.20
---	-------	------

Klassische Apéritifs

Campari	23 vol %	4 cl	6.20
Martini	15 vol %	4 cl	6.20
Sherry	15 vol %	4 cl	6.20

Prosecco & Cocktails

Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Minze & Soda	10 cl	10.20
Aperol Spriz Prosecco, Aperol & Soda	10 cl	9.20

Weisswein & Cocktails

Gespritzter Weisswein Weisswein & Soda oder Citro	10 cl	8.20
Kir Weisswein & Crème de Cassis	10 cl	7.70
Kir Royal Champagner und Crème de Cassis	10 cl	15.20

Bowle

Beeren-Bowle ohne Alkohol	pro Person	8.10
Beeren-Bowle mit Alkohol	pro Person	12.20

Apéro-Package.

Für Gruppen ab 15 Personen und auf Vorbestellung

Apéro-Package «See»

1 Blätterteiggebäck 1 Chäschüechli 1 Schinkengipfeli Tomaten mit Mozzarella	pro Person	9.00
--	------------	------

Apéro-Package «Dorf»

1 Blätterteiggebäck 1 Chäschüechli 1 Schinkengipfeli Tomaten mit Mozzarella 2 Canapés nach Wahl (Ei, Spargel, Salami, Schinken, Rauchlachs (NO), Thunfisch (VN), Tatar)	pro Person	16.00
--	------------	-------

Apéro-Package «Rebberg»

1 Blätterteiggebäck 1 Chäschüechli 1 Schinkengipfeli Tomaten mit Mozzarella 2 Canapés nach Wahl (Ei, Spargel, Salami, Schinken, Rauchlachs (NO), Thunfisch (VN), Tatar) Melone mit Rohschinken Mariniertes Grillgemüse	pro Person	24.00
---	------------	-------

Apéro-Häppchen.

Für Gruppen ab 15 Personen und auf Vorbestellung

Klassiker im Glas serviert

Rucola-Salat mit Feta und Tomaten	Portion	5.20
Fenchelsalat an Orange-Vinaigrette	Portion	5.20
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurken	Portion	5.70
Italienische Antipasti	Portion	4.70
Penne mit Cherry-Tomaten, Oliven, Thon und Basilikum	Portion	3.20
Crevetten-Avocado-Cocktail	Portion	7.20
Spareribs mit hausgemachter BBQ-Sauce	Portion	8.20
Risotto-Variationen (Pilze, Spinat, Tomaten oder Safran)	Portion	6.20
Crudités mit dreierlei Dips	Portion	5.20

Schaumsuppen «serviert im Bodum-Glas»

Tomaten-, Karotten-Ingwer- oder Zitronengrassuppe	Portion	7.20
Gurke, Melone oder Gazpacho	Portion	7.20

Mediterrane Häppchen

Auberginen-Kaviar auf Bruschetta	Stück	4.20
Canapés mit Weisseschimmelkäse und Früchten	Stück	4.20
Vittelo tonnato auf Ciabatta-Brot	Stück	5.70
Pflaumen im Speckmantel mit Baumnusskern	Stück	2.70
Parmesan-Olivenspiesschen mariniert	Stück	2.90
Crêpes gerollt und gefüllt mit Rauchlachsmousse	Stück	3.40
Rosmarin-Oliven-Focaccia mit Frischkäse-Dip	Portion	2.30
Dörrtomaten-Focaccia mit Oliven-Frischkäse-Dip	Portion	2.30
Rauchlachs (NO) auf Toast	Stück	5.20
Rindstatar auf Toast	Stück	5.20
Melone mit Rohschinken	Stück	7.20
Crevetten (VN) im Kartoffelmantel	Stück	5.20
Tavolata-Häppchen	Portion	5.20

Warme Häppchen

Blätterteiggebäck(Käse-, Speck- oder Pilzprussien)	Stück	2.20
Elsässer Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck und Quark	Portion	3.20
Poulet-Satay-Spiessli mit hausgemachtem Erdnuss-Dip	Stück	4.70
Samosa mit Gemüsefüllung und Joghurtdip	Stück	3.70
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	Stück	3.70
Schinkengipfeli mit einer Frischkäse-Rohschinken-Füllung	Stück	3.70

Dessert im Glas

Schokoladen-Mousse	Stück	5.10
Erdbeer-Trifle	Stück	5.10
Fruchtsalat	Stück	5.10
Baileys-Tiramisu	Stück	5.10
Kaiserschmarrn	Stück	3.10
Gebrannte Crème	Stück	3.60
Karamelköpfler	Stück	4.10



Menüvorschäge.

Für Gruppen ab 15 Personen und auf Vorbestellung

Menü «Gehren»

pro Person 39.50

- Tomatencremesuppe mit Gin
- Gebratene Maispouardenbrust (FR) auf Safranrisotto mit Rahmspinat
- Karamelköpfler mit Rahm und Früchten

Menü «Zürisee»

pro Person 59.50

- Kleiner bunter Blattsalat
- Schaumweinsuppe mit Croûtons
- Lammfilet (NZ) mit Kräuterkruste an Rosmarinjus, Kartoffel-Erbsen-Püree
- Himbeer-Trifle mit Amaretto

Menü «WiiSTÜBLi»

pro Person 65.00

- Tomaten-Zwiebel-Salat mit Kräuterkäse
- Zitronengrassuppe mit Crevetten (VN)
- Rindsfiletspitzen «Stroganoff» an Paprikasauce mit Tagliatelle
- Gebrannte Rosmarincreme nach Grossmutter Art

Für die Kleinen

«Rotkäppli» – Kleiner gemischter Salat	6.00
«Papa Bär» – Portion Pommes frites	7.00
«Pinocchio» – Spaghetti mit Tomatensauce und Käse	14.00
«Geisslitteller» – Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse	14.00
«Pirates of Zürisee» – Mini-Tagesteller	14.00
«Coupe Smarties» – 1 Kugel Glacé nach Wahl mit Rahm und Smarties	6.20
«Piraten-Schatzkiste» – Schatztruhe mit einer Auswahl an Stängelglacé	je nach Glacé 2.50 bis 3.80

Vorspeisen.

Salat

Bunte Blattsalatschüssel	9.00
Bunte Blattsalatschüssel mit knusprigem Speck und Croûtons	11.00
Rauchlachs (NO) mit Meerrettich und Brioche	18.00
Marinierter Mozzarella an Tomatencarpaccio mit Basilikumpesto	13.00
Rindscarpaccio mit gehobelter Belper Knolle	19.00

Suppe

Schaumwein-Cremesuppe mit Croûtons	10.50
Rindskraftbrühe mit Sherry oder Flädli und Gemüse	10.50
Tomatencremesuppe mit Gin	10.50
Zitronengrassuppe mit Crevetten (VN)	15.50
Salatbuffet mit 8 verschiedenen Sorten nach Ihrer Wahl	pro Person 11.00

Hauptgerichte.

Fleisch & Geflügel

Pouletbrust mit Kräuterjus, Pommes frites und saisonalem Gemüse	29.00
Gebratene Maispouardenbrust (FR) auf Safranrisotto mit Rahmspinat	32.50
Schweinsfilet-Medaillons an Marsalasauce, Polentataler und Zucchetti	35.50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse	37.00
Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art», Butterrösti und Broccoli	39.00
Lammfilet (NZ) mit Kräuterkruste und Kartoffel-Erbsen-Püree	40.00
Rindsfiletspitzen «Stroganoff» an Paprikasauce mit Tagliatelle	39.00
Rindsfiletsteak auf Kartoffel-Selleriepüree an Sauce béarnaise	46.00

Fisch

Forellenfilet (IT) «Müllerin Art» mit frischem Blattspinat und Kräuterkartoffeln	32.50
Schottisches Lachssteak an Safransauce, Camargue-Reis und Saisongemüse	34.50
Zanderfilet (NL) auf Lauchgemüse à la crème und Salzkartoffeln	37.50
Grünes Thai Curry mit Red Snapperfilet (LK), Zitronengras und Basmatireis	30.50

Vegetarisch

Hausgemachte Arancini (frittierte Reiskugeln) mit Tomatensauce und Salat	22.50
Spinat-Ravioli mit Salbeibutter und Cherrytomaten	21.50
Feine Nudeln à la crème mit Peperonistreifen	20.50
Römische Nocken auf buntem Saisongemüse mit Tomaten und Parmesan	22.00
Linsen-Kichererbsen-Curry mit Tofu, Gemüse und Jasminreis	20.00
Spaghetti all'arrabbiata mit Parmesan	19.00

Süssspeisen.

Schokoladenmousse mit Beeren	11.10
Gebrannte Rosmarincreme nach Grossmutter Art	9.10
Crème brûlée mit Joghurtglacé	10.10
Apfelstrudel mit Vanillesauce	8.10
Karamelköpfler mit Rahm und Früchten	9.10
Panna cotta mit lauwarmen Beeren	9.60
Exotischer Fruchtsalat	8.10
Himbeer-Trifle mit Amaretto	11.60

Schweizer Buffet.

Für Gruppen ab 15 Personen und auf Vorbestellung

pro Person 64.00

- Rauchlachs (NO) mit Meerrettichschaum und Brioche
- Plättli mit Rohschinken, Speck, Salsiz und Hobelkäse
- Salatbuffet mit dreierlei Dressings, Brotkorb und Butter
- Bündner Gerstensuppe
- Ofengebackener Fleischkäse
- Kalbsbraten mit Champignonsauce
- Saiblingfilet (DE) mit Weissweinsauce
- Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Speck, Apfelmus
- Blattspinat, saisonales Gemüse, Spätzlipfanne, Kartoffelgratin, Pilawreis
- Meringue
- Karamelköpfler
- Aargauer Rüeblitorte

Italienisches Buffet. Tavolata ab 20 Personen

Für Gruppen ab 15 Personen und auf Vorbestellung

pro Person 79.00

- Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto
- Vitello tonnato - Kalbfleisch dünn geschnitten, Thunfischsauce und Kapern
- Mariniertes Grillgemüse mit Aceto Balsamico und Olivenöl
- Minestrone
- Piccata alla milanese - Kalbsschnitzel in Parmesan-Eihülle
- Salmone al cartoccio - gratiniertes Lachsfilet (NO)
- Gnocchi alla romana - Griesgnocchi «römische Art»
- Spaghetti aglio e peperoncini
- Penne alla puttanesca
- Überbackene Zucchetti
- Mascarpone-Risotto
- Panna cotta mit Beeren
- Tiramisu
- Zuppa inglese alla romana
- Gelato



Spezialangebote.

Für Gruppen ab 15 Personen und auf Vorbestellung

Gourmet-Grillbuffet	pro Person	74.00
Paella	pro Person	38.00
Käsefondue	pro Person	34.00
Spaghetti-Plausch	pro Person	32.00

Traueressen.

Für Gruppen ab 15 Personen und auf Vorbestellung

3-Gang-Menü nach Wahl	pro Person	50.00
------------------------------	------------	-------

Vorspeisen und Suppen

- Bunter Blattsalat
- Eisbergsalat
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto
- Kartoffelsuppe
- Tomatensuppe mit Gin
- Bouillon mit Sherry

Hauptgänge mit Fleisch und Fisch

- Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat
- St. Galler Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti
- Pouletbrust gebraten mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse
- Pochierte Lachsforelle (IT) mit Spinat und Weissweinsrisotto

Desserts

- Karamelköpfler mit Rahm
- Schokoladenmousse mit Früchten garniert
- Coupe Dänemark
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Frucht Salat mit Vanilleglacé

Getränke.

Kaffee

Espresso	4.50
Kaffee creme	4.50
Schale	4.90
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.70
Espresso doppio	5.90
Schoggi / Ovo	5.10
Milch	4.10

Sirocco-Tee

Tasse	4.40
Portion	6.60

Offenausschank

Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure	20 cl	3.20
	30 cl	4.20
	50 cl	5.20
	1 l	8.20
Sirup	50 cl	3.70
Hahnenwasser	50 cl	3.10

Softgetränke

Coca Cola	33 cl	5.30
Cola zero	33 cl	5.30
Elmer Citro	33 cl	5.30
Rivella Rot	33 cl	5.30
Rivella Blau	33 cl	5.30
Schweppes Tonic Water	20 cl	5.30
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	5.30
Apfel Shorley	33 cl	5.30

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	5.60
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	5.60



Weine.

Schaumwein

75 cl

Il Colle Prosecco DOC Extra Dry

43.00

Italien · Veneto

Traubensorte: Prosecco

Produzent: Il Colle di Ceschin Fabio

Weisswein

75 cl

Riesling-Sylvaner Turmgut AOC Zürichsee

46.50

Schweiz · Zürich

Traubensorte: Riesling-Sylvaner

Produzent: Turmgut Weine, Erlenbach

Sauvignon blanc Turmgut AOC Zürichsee

46.50

Schweiz · Zürich

Traubensorte: Sauvignon blanc

Produzent: Turmgut Weine, Erlenbach

Räuschling AOC Zürichsee

46.50

Schweiz · Zürich

Traubensorte: Räuschling

Produzent: Gottlieb Welti Weine, Küsnacht

Pinot blanc AOC Zürichsee

50.00

Schweiz · Zürich

Traubensorte: Pinot Blanc

Produzent: Weingut Schipf, Herrliberg

Féchy La Côte AOC 1er Grand Cru

43.00

Schweiz · Waadt

Traubensorte: Chasselas

Produzent: Cave de la Côte

Rotwein

75 cl

Pinot Noir Turmgut AOC Zürichsee

46.50

Schweiz · Zürich

Traubensorte: Pinot Noir

Produzent: Turmgut Weine, Erlenbach

Merlot-Cabernet Turmgut AOC Zürichsee

53.50

Schweiz · Zürich

Traubensorte: Merlot-Cabernet

Produzent: Turmgut Weine, Erlenbach

Tre Corti Merlot Ticino DOC

53.50

Schweiz · Tessin

Traubensorte: Merlot

Produzent: Fratelli Corti S.A. – Balerna

Nero d'Avola Rosso Terre Siciliane

43.00

Terre Siciliane IGP

Italien · Sizilien

Traubensorte: Nero d'Avola

Produzent: Abbazia Santa Anastasia

Torbae Valpolicella Ripasso

54.50

Classico Superiore DOC

Italien · Venetien

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Corvinone

Produzent: Domini Veneti

Seminar.

Seminarpauschale mit Lunch «Standard» ab 8 Personen pro Person 68.00

Miete der Räumlichkeiten inkl. technischer Ausstattung und Verpflegung

- Willkommenskaffee mit Gipfeli
- Kaffeepause mit Früchten und kleinen belegten Sandwiches
- Mittagessen im Restaurant mit Selbstbedienung an unserem Buffet mit drei Tagesmenüs zur Wahl
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Orangensaft und Kaffeemaschine im Seminarraum

Seminarpauschale mit Lunch «Exclusiv» ab 8 Personen pro Person 80.00

Miete der Räumlichkeiten inkl. technischer Ausstattung und Verpflegung

- Willkommenskaffee mit Gipfeli
- Kaffeepause mit Früchten und kleinen belegten Sandwiches
- Mittagessen im Restaurant mit Selbstbedienung an unserem Buffet mit drei Tagesmenüs zur Wahl
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Orangensaft und Kaffeemaschine im Seminarraum
- Nachmittagskaffeepause mit Früchten und Trockengebäck

Technik: Leinwand, Beamer, Audio, Fernseher und Video/DVD Player, Flipchart

Raummiete

- Sitzungszimmer	pro Stunde	30.00	½ Tag	70.00	pro Tag	140.00
- Grosses Sitzungszimmer	pro Stunde	40.00	½ Tag	140.00	pro Tag	210.00
- Restaurant					auf Anfrage	
- Kaminzimmer					auf Anfrage	
- Dachterrasse					auf Anfrage	

Technik

Leinwand, Beamer, Audio (fix installiert im Restaurant)	100.00
Fernseher und Video/DVD Player	100.00

Seminar-Verpflegung

Kaffeepause	pro Person	13.00
Mittagessen	pro Person	30.10
Getränke	Verrechnung nach Aufwand	

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Pausen-Angebot und Lunch-Menü zusammen.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Sofern nicht anders deklariert, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. Genaue Herkunftsangaben zu Fleisch und Fisch besprechen wir gerne bei Ihrem Bankettgespräch.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.





Senevita Alterszentrum Gehren

Im Spitzli 1 | 8703 Erlenbach

Telefon 043 277 33 33 | gehren@senevita.ch

www.gehren.senevita.ch