

senevita
Obstgarten



Bankettkarte.


Restaurant im Obstgarten

Inhaltsverzeichnis.

Frühstücksangebot	4
Häppchen	5
Menüs – stellen Sie Ihr Menu zusammen	6
Obstgarten-Klassiker	8
Saisonale Menüs	9
Spezialangebote	14
Weinkarte	17
Räume	19

Während des Banketts geben wir Ihnen gerne Auskunft zu Allergenen, Inhaltsstoffen und der Herkunft unserer Zutaten.

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch und Backwaren.
Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Frühstücksangebot.

Für einen gelungenen Start in den Tag. Sie können täglich von 7.00 Uhr – 10.00 Uhr aus unseren zwei Frühstücksangeboten wählen. Das Frühstück können Sie bei uns im Restaurant Obstgarten oder im Sommer auf unserer Sonnenterrasse zu sich nehmen.

Klassiker

13.50

Milchgetränke, Tee
frisch gepresster O-Saft
Ämtler-Apfelsaft
Mini-Gipfeli
Konfitüren, Honig, Butter
Kleine Auswahl an Käse und Fleisch
Fruchtsalat

Wochenend-Buffer

18.00

Milchgetränke, Tee
frisch gepresster O-Saft
Ämtler-Apfelsaft
Mini-Gipfeli
Hausgemachter Zopf
Konfitüren, Honig, Butter
Kleine Auswahl an Käse und Fleisch
Fruchtsalat
Birchermüesli
Fruchtsalat
verschiedene Joghurts
Eierspeisen nach Wahl

Häppchen.

Für einen ungezwungenen Abend. Die Alternative zum «klassischen» Apero oder zum gemütlichen Abendessen ist eine willkommene Abwechslung. Wählen Sie Ihre eigenen Favoriten aus.

Im Glas serviert

Grilliertes Gemüse mit Ziegenkäse	Stück	5.50
Bunter Schnittsalat	Stück	4.50
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speck	Stück	5.50
Linsensalat nach Bauernart	Stück	5.00
Italienische Antipasti mit Brotchip	Stück	4.50
Vittello Tonato auf Italienischem Brotsalat	Stück	5.50
Gerauchte Entenbrust mit Orientalischem Gemüsesalat	Stück	5.50
Kernser Teigwaren mit Pestosauce, Cherrytomate und Zucchetti	Portion	5.00

Schaumsuppen «serviert in der Espressotasse»

Spargel, Tomaten, Kürbis, oder Karotten-Ingwersuppe	Tasse	4.50
Gurke, Melone oder Gazpacho	Tasse	4.50

Warme Häppchen

Datteln im Speckmantel	Stück	3.50
Poulet-Satay-Spiessli mit hausgemachtem Erdnuss-Dip	Stück	3.50
Samosa mit Gemüsefüllung und Joghurtdip	Stück	3.50
Mini-Burger nach einem amerikanischen Original-Rezept	Stück	3.50
Schinkengipfeli mit einer Frischkäse-Rohschinken-Füllung	Stück	3.50
Orangen Muffins mit Geflügelbrust	Stück	3.50
Spargelragout mit Morchelsauce	Stück	3.50
Lauwarmer Lachs mit Fenchelpüree und Zitronen-Gras-Sauce	Stück	4.50
Pouletfilet im Kokosmantel, Mango-Chutney	Stück	4.50

Dessert

Mini Schokoladen-Mousse	Schälchen	4.00
Mini Heidelbeer-Schokotörtchen	Stück	4.00
Früchte-Platte	Platte	10.00
Mini Erdbeer-Tiramisu	Portion	3.50
Hausgemachtes Kirschen-Sorbet	Portion	3.50
Mini Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	Portion	3.50
Mini Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott	Portion	3.50
Mini Crème Brûlée	Portion	3.50
Macarons: Zitrone, Himbeere, Schokolade, Pistazien «1 Stück p.P.»	Stück	4.50
Mini Zitronen Tarte	Stück	4.50

Menus – stellen Sie Ihr Menu zusammen.

Vorspeisen

Tomaten-Avocado-Turm garniert mit Pflücksalat und einer Blätterteigstange	14.00
Tomaten-Crème-Suppe Hausgemachte Tomatensuppe mit Mascarponeschaum	11.50
Blumenkohl-Kokosnuss-Suppe mit frischem Koriander	11.50

Hauptgänge

Pouletbrüstchen mit Nusskruste Gebratenes Pouletschnitzel in einer Nusspanade, Portweinsauce, Gemüse garnitur und Polentakugeln	28.00
Pappardelle mit Kirschtomaten-Petersilien-Pesto und grillierten Rindshuftstreifen	34.50
Hausgemachte panierte Fischknusperl mit Kartoffel-Ecken, Blattspinat und Tartarsauce	27.50
Zitronenravioli mit Ricotta-Füllung und sämiger Korbelsauce	24.00
Gemüse Galetten aus Spinat, Kürbiskernen, Dörrtomaten und Sbrinz dazu Kartoffelgnocchi, Frühlingsgemüse und Kräuterjus	23.50

Desserts

Obstgarten's Chacheli-Sturm Marinierte Himbeeren vermischt mit Vanilleeis, Schlagrahm und Kirsch garniert mit einem Butterguetzi	7.50
Obstgarten's Öpfelstrudel mit Vanillesauce	7.50
Hausgemachte Kuchen der Saison	6.00



Obstgarten-Klassiker.

Menu I 44.50

Pflücksalat
mit Radieschen, Ei und Kräuter-Croutons

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
an Waldpilzsauce
Butter-Rösti und Saisongemüse

Obstgarten's Apfelstrudel-Schnitte
mit Vanilleeis

Menu II 37.50

Brunnenkresse-Schaumsuppe
mit Blätterteigstange

Obstgarten's Schweins-Cordon Bleu
«Bergkäse, Rohschinken und Apfelschnitz»
Pommes Frites und Gemüse aus der Region

Hausgemachte Senevita's Schwarzwälder-Schnitte

Menu III 31.50

Fenchelsuppe mit Rohschinkenwürfel

«Hacktätschli» mit Waldpilzsauce
Kartoffelstock und saisonaler Gemüsegar nitur

Gebrannte Crème mit Hausgebäck

Saisonale Menus – Frühling.

Menu I 35.00

Topinambur-Crème-Suppe mit Chip

Forellenfilets aus Bremgarten
Riesling-Kräutersauce
Tournierte Salzkartoffeln und Federkohl

Dreierlei von der Schokolade

Menu II 38.50

Spargel-Crème-Suppe mit Bärlauch-Croûtons

Maispoulet
mit rosa Pfeffersauce
Safranrisotto und Frühlingsgemüse

Mascarponecrème mit Streusel und frischen Beeren

Menu III 44.00

Spargelsalat mit Rucola und Erdbeeren

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel
mit Portweinsauce
Kartoffelstock und ein Duo von Rüebl

Obstgarten's Kirsch-Schnitte
mit Rhabarberkompott

Saisonale Menus - Sommer.

Menu I

34.50

Parmaschinken mit Honigmelone und mariniertem Rucola-Salat

Gebratene Lachsschnitzel mit einer Honigmarinade
mit Kerbelschaum

Neuen Kartoffeln und jungem Blattspinat

Hausgemachtes Amaretto-Parfait
mit Erdbeeren-Rhabarbersalat

Grillbuffet

44.50

Buntes Salatbuffet aus diversen Gemüse und Blattsalaten

Gemischte Grilladen, die vor Ihnen zubereitet werden

Fisch und Fleisch vom Grill

Kartoffelgratin und Gemüse

Dessertbuffet

Wählen Sie von unserem reichhaltigen Angebot

Sommer-Terrasse

Salatbowle mit Griechischem Salat

mit Tomaten, Peperoni, Gurken, Zwiebeln Gurken, Oliven und Feta

13.50

Salatbowle mit frittierten Pouletstreifen

mit Gurken, Pflücksalat, Tomaten, Ei, gebratenem Speck und Apfelschnitzen

19.50

Salatbowle Nicoise

mit Thunfisch, Tomaten, Stangensellerie, grünen Bohnen, Kartoffeln,
Pflücksalat, Gurken, Frühlingszwiebeln und Knoblauchbrot

18.00

Salatbowle mit Herbstsalaten

Trauben, Nüssen, eingelegten Apfelschnitzen, Radieschen, Ei,
gebratenen Waldpilzen und Wildschweinschinken

19.50



Saisonale Menus – Herbst.

Menu I 34.50

Herbstliche Kürbis-Crème-Suppe
vom Bio-Hof aus Mettmenstetten mit einem Kokosnuss-Schaum

Grilliertes Pouletbrüstchen
Kräuterjus, Weissweinrisotto und Wurzelgemüse

Obstgarten's Apfelkuchen
mit Vanilleeis

Menu II 44.50

Klassische Wildkraftbrühe mit Flädli

Rosa gebratener Hirschrücken an Preiselbeersauce
Butterspätzli, Rotkraut, glacierte Maroni, allerlei Wildgarnitur

Duo von Crema Catalan und hausgemachtem Apfelsorbet

Menu III 47.00

Brunnenkresse-Schaum-Suppe
mit einer Blätterteigstange

Traditioneller Rehpfeffer «Jägerart»
mit Pilzen, Speckstreifen, Brotcroutons, Preiselbeeren glacierten Maroni
hausgemachten Spätzli und Rotkraut

Zweierlei vom Basler Leckerli

Saisonale Menus – Winter.

Menu I 54.50

Pilz-Terrine
mit süss-sauer eingelegtem Gemüse und Pflücksalat

Entenbrust
Portweinsauce mit getrockneten Aprikosen, Schupfnudeln und Gemüse garnitur

«Schoggoküchlein» mit flüssigem Kern und Vanilleeis

Menu II 53.00

Winterlicher Pflücksalat
Knusper-Cornet gefüllt mit Avocado-Feigen-Salat, Gemüsestern und Schnittsalat

Gebratenes Wildlachsfilet
mit Erbsen-Püree, Kerbelsauce und Gemüsestreifen

Charlotte Royale mit Rhabarbersorbet und Beeren

Menu III 64.50

Schottischer Rauchlachs
mit Zitronenpfeffer-Dressing, glacierte Apfelschnitzen und Pflücksalat

Doppelte Kraftbrühe
mit hausgemachten Steinpilz-Ravioli und Gemüsestern

Kalbsnierstück
mit Morchel-Sauce, gebratenen Kräuterkartoffel-Kugeln und buntes Wintergemüse

Variation von Schokolade mit exotischen Früchten

Menu IV 61.50

Gemüse und Wildenten-Terrine im Gemüse mantel
mit Apfellee und kleinem Salat-Bouquett

Gelbe-Karotten-Ingwersuppe
mit hausgemachten Koriandernudeln

Schweinsfilet
mit Morchel-Mascarpone-Kräuter-Füllung im Blätterteigmantel, Williams-Kartoffeln und Kartoffelbündel

Parfait Grandmanier
mit Vanilleschaum, Cassis-Birne und Haus-Gebäck

Spezialangebote.

Geburtstagsangebote

45.00

- Aperitif
- 3-Gang-Menü mit einer Torte / oder Platten
- Grunddekoration auf Tisch
- Background-Musik
- Spezielle Menükarte

Weihnachtsangebote

69.00

- Aperitif
- Aperitif mit Häppchen
- 4-Gang-Menü
- Wein-Empfehlung
- Weihnachtliche Grunddekoration
- Weihnachtsbaum
- Backgroundmusik
- Spezielle Menükarten

Leidmahl / Kondolenz-Essen

35.00

- Aperitif
- 2-Gang-Menü oder Platten
- Grunddekoration
- Spezielle Menükarten





Offenweine Weiss.

Schaumwein 1 dl 7.5 dl

Italien
Prosecco Ca del Doge 7.00 36.00
 Veneto · Cà del Doge
 🍷 Glera

Weissweine 1 dl 7.5 dl

Schweiz
Nobler Weisser 2023 7.20 48.50
 Neftenbach · Weingut Nadine Saxer
 🍷 Riesling x Sylvaner

Frankreich
Paul Mas 2021 7.20 42.00
 Midi-Languedoc-Roussillon
 🍷 Chardonnay-Grenache blanc

Offenweine Rot.

Rotweine 1 dl 7.5 dl

Schweiz
Nobler Blauer 2022 7.20 48.50
 Neftenbach · Weingut Nadine Saxer
 🍷 Pinot Noir

Paul Mas 2021 7.20 42.00
 Midi-Languedoc-Roussillon
 🍷 35% Carignan, 25% Mourvèdre, 20% Grenache, 20% Cabernet Sauvignon

Flaschenweine.

Rose 1 dl 7.5 dl

Schweiz
Nobler Rose 2023 7.20 42.50
 Vin de Pays Suisse
 Neftenbach · Weingut Nadine Saxer
 🍷 Pinot Noir

Flaschenweine.

Weissweine

7.5 dl

Schweiz			
Nobler Weissler	2022	48.50	
Neftenbach · Weingut Nadine Saxer			
🍷 Riesling x Sylvaner			
Italien			
Terre Venete Garda	2023	36.00	
Cantine Vitevis			
🍷 Pinot Grigio			
Österreich			
Chardonnay Selection	2023	42.00	
Weingut Gebrüder Nittnaus			
🍷 Chardonnay			
Frankreich			
Paul Mas	2021	42.00	
Midi-Languedoc-Roussillon			
🍷 Chardonnay-Grenache blanc			

Rotweine

7.5 dl

Schweiz			
Nobler Blauer	2021	48.50	
Neftenbach · Weingut Nadine Saxer			
🍷 Pinot Noir			
Italien			
Primoduca Primitivo di Manduria	2022	42.00	
Vinicola			
Mediterranea			
🍷 Primitivo			
Spanien			
Rioja Reserva	2021	46.00	
Bodega Beronia			
🍷 Tempranillo, Graciano, Mazuelo			
Seleccion Especial	2019	78.00	
Abadia Retuerto			
🍷 Tempreanillo, Syrah, Cabernet Sauvignon			
Frankreich			
Paul Mas	2021	42.00	
Midi-Languedoc-Roussillon			
🍷 35% Carignan, 25% Mourvèdre, 20% Grenache, 20% Cabernet Sauvignon			

Räume.

Räume

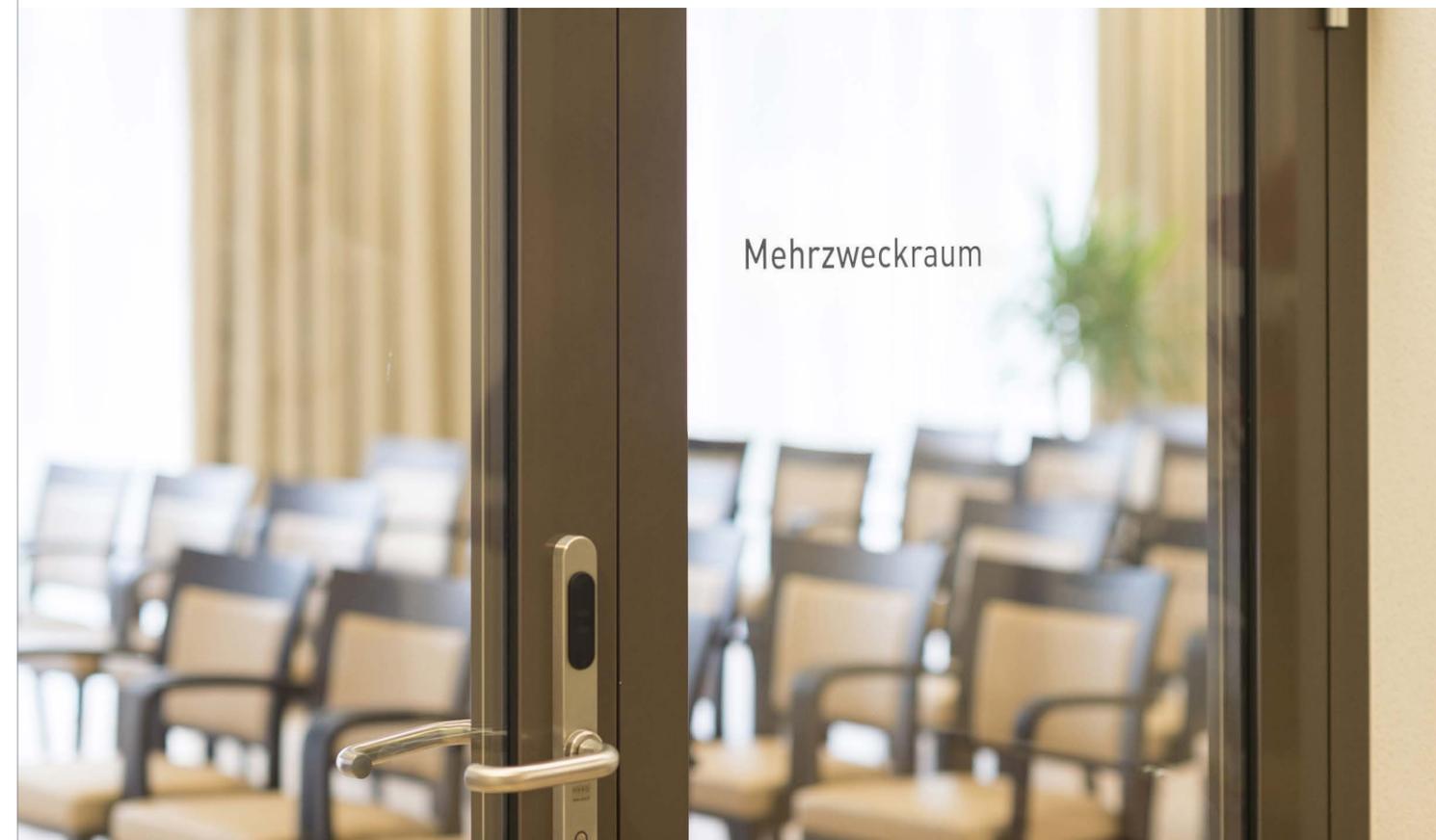
Sitzungszimmer	max. 12 Gäste
Mehrzweckraum	max. 100 Gäste
Restaurant	max. 100 Gäste

Raummieten

Sitzungszimmer inkl. Beamer und WLAN	pro Tag	300.00
Sitzungszimmer inkl. Beamer und WLAN	halber Tag	160.00
Mehrzweckraum inkl. Beamer und WLAN	pro Tag	500.00
Mehrzweckraum inkl. Beamer und WLAN	halber Tag	290.00

Dienstleistungen mit Verrechnung

Flipchart	pro Stück	30.00
Moderationskoffer		30.00
CD-Player / DVD / Video		20.00
Techniker	pro h	85.00





Senevita Obstgarten

Obstgartenstrasse 9 | 8910 Affoltern am Albis

Telefon 043 322 69 69 | obstgarten@senevita.ch

www.obstgarten.senevita.ch