

# Restaurant "Rink Corner"

Zielackerstrasse 28, 8304 Wallisellen  
Herr Slavisa Zivkovic und Team  
Mobile: 079 / 371 00 86, Mail: [grd@vtxmail.ch](mailto:grd@vtxmail.ch)

## Apéro

- **Einfacher Apéro:**  
Pommes Chips, Salz-Stängeli, gesalzene Erdnüsse 4.00
- **Italian Package:**  
Tomatenbruscetta, Kräuterbruscetta, Auberginenbruscetta  
Salami vom Brett, marinierte Oliven, Parmesan 14.90
- **Mexican Package:**  
Nachos mit:  
pikantem Tomaten-Dip, Guacamole-Dip (Avocadospüree),  
Crevetten Dip mit Tomaten und Koriander,  
Bohnenmousse und Jalapenos 15.50
- **French Package (ab 10 Personen):**  
Kleine Quiche Lorraine, Canapés mit Rauchlachs,  
Thon-Mousse in Baguette, Spargelspitzen auf Weissbrot,  
Gemüsedips mit verschiedenen Saucen 17.50
- **Great Britain Package (ab 10 Personen):**  
Crevettenspiessli mit Cocktailsauce,  
Rindstatar auf Weissbrotscheiben, Cottage Cheese auf Pumpernickel,  
Lachstatar auf Baguette-Rustico,  
Gemüsedips mit verschiedenen Saucen 18.50
- **Spanische Tapas (ab 10 Personen):**  
Cherrytomaten mit Thunfischfüllung, Datteln mit Speck, Crevetten in  
Knoblauch/Kräutern, Champignons al Jerez, Fleisch-Bällchen in Jerez-  
Tomatensauce, Chorizo-Salami vom Brett, Manchego-Käsewürfel 23.00
- **Apéro riche (ab 10 Personen):**  
Carpaccio mit Meersalz und Olivenöl,  
Geschmolzener Ziegenkäse auf Baquette mit Birne und Honig,  
Riesenkrevetten auf Salsa, Rindstatar mit getrockneten Rucolatomen und  
Parmesan, Vittelo-Tonato mit Zitronen-Oliven Mayonnaise,  
Geräuchte Entenbrust an Mangochutney, Focaccia mit Salami,  
Provolone-Käse und Rosmarin, Roquefort Käse,  
frische Baquettes,  
Panna Cotta mit Himbeercoulis, Capuccinocrème  
Vanilleschaum mit Mangopüree, Flancaramel 35.00

# Restaurant "Rink Corner"

Zielackerstrasse 28, 8304 Wallisellen  
Herr Slavisa Zivkovic und Team  
Mobile: 079 / 371 00 86, Mail: [grd@vtxmail.ch](mailto:grd@vtxmail.ch)

## Vorspeisen

- Blattsalat mit sautierten Riesencrevetten und Balsamico-Dressing 16.50
- Ruccolasalat mit Cherry-Tomaten und Parmesan 11.50
- Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfeln und Croûtons 11.50
- Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesan 17.00
- Saisonsalat in der Schüssel (mit zwei hausgemachten Dressings) 7.10
- Gemischter Salat 8.50

## Suppen

- Tomatencrèmesuppe mit Gin und Knoblauch Croutons 8.50
- Kürbisschaumsuppe mit Ingwer und Curry 9.00
  
- **Antipasti-Buffer (ab 10 Personen):**  
grilliertes Gemüse, Trockenfleisch und diverse Salate 18.90

## Käsespezialitäten

- **Käsefondue:**
- Classic 28.50
- mit Morcheln 35.50
- mit Steinpilzen 33.00
- mit Tomatenwürfeln 29.50
- mit Speckstreifen 30.00
  
- **Raclette:**
- mit Speck, Silberzwiebeln, Essiggurken,  
Kartoffeln (à discrétion) 30.50
- mit Schweinschnitzel (120 gr.) 35.50
- mit Pouletbrust (120 gr.) 33.50
- mit Mini-Kalbsbratwürsten (100 gr.) 33.00

# Restaurant "Rink Corner"

Zielackerstrasse 28, 8304 Wallisellen  
Herr Slavisa Zivkovic und Team  
Mobile: 079 / 371 00 86, Mail: [grd@vtxmail.ch](mailto:grd@vtxmail.ch)

## Hauptgänge (alle Vorschläge ab 10 Personen)

- **Fleisch**
- Kalbssteak am Stück aus dem Ofen (an Rosmarinjus) 37.50
- Kalbsbraten an Pilzrahmsauce 31.80
- Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 31.50
- Brasato al Barolo (Rindsschmorbraten), **Haus-Spezialität** 29.50
- Pouletbrust im Rohschinken-Mantel, gefüllt mit Pfeffer-Frischkäse an Balsamico-Buttersauce, Zuchetti Röllchen und Fetuccini 26.00
- Zarte Rindsfiletwürfel „**Stroganoff**“ 38.50
- Schweinsfiletmedaillons an Steinpilzrahmsauce 31.00
- Rindsfilet an Marsalajus, glacierte Schalotten, Butterspinat mit Rosinen, Polenta mit Crème fraiche, Parmesan 44.50
  
- Beilage nach Wahl (**im Preis inbegriffen**)  
Polenta Bramata, Carnaroli Risotto, Butternudeln, Butterreis, Bratkartoffeln, Kartoffelstock, Butterspätzli,  
Ofengemüse mit Kräutern, saisonales Mischgemüse, glacierte Rüebli
  
- **Pasta**
- Pastaplausch (Penne) mit 4 verschiedenen Saucen (à discretion) 21.50

**Das sind unsere Menüvorschläge. Natürlich können Sie auch Ihr eigenes Menü zusammenstellen, wir beraten Sie gerne!**

## Dessert

- Panna Cotta mit Himbeercoulis 9.50
- Wiener Apfelstrudel mit Vanilleschaum 10.00
- Schokoladenmousse mit Vanille Birne 11.00
- Tiramisu mit Amaretto 10.50
- Warme Rotweinzwetschgen mit Zimtglace 11.50
- Maronimousse mit gedörrten Portwein-Pflaumen 13.50
- Exotischer Fruchtsalat mit Passionsfrucht-Mangosorbet 13.00
  
- **Dessert Büffet (ab 10 Personen):**  
Schokoladen Kuchen, Mousse au Chocoholat, Panna Cotta mit Himbeer Coulis, Wiener Apfelstrudel mit Vanilleschaum, Crème Caramel, Tiramisu mit Amareto, Flan Caramel in Zitronen-Caramelsauce, Vermicelles mit Merengues, Frucht-Salat mit Kirsch, 3 Käsesorten vom Brett 20.50

# Restaurant "Rink Corner"

Zielackerstrasse 28, 8304 Wallisellen  
Herr Slavisa Zivkovic und Team  
Mobile: 079 / 371 00 86, Mail: [grd@vtxmail.ch](mailto:grd@vtxmail.ch)

## **Tavolata (ab 10 Personen)**

Italienischer Salami vom Brett  
Saisonsalat in der Schüssel (mit zwei hausgemachten Dressings)  
Penne Zio Martino (italienische Rahmbolognese mit Tomaten und Pilzen)  
Kalbsbraten an Balsamicojus (mit Carnaroli-Risotto)  
Verschiedene Käsesorten vom Brett  
Schokoladekuchen  
ganzes Menü **51.50**

Sie können auch Ihr eigenes **Tavolata** zusammenstellen, wir beraten Sie gerne.

## **Fondue chinoise (ab 10 Personen)**

kleiner Saisonsalat  
fein geschnittene Fleischtranchen (Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet)  
knackige Gemüseauswahl  
verschiedene hausgemachte Saucen  
Beilagen nach Wahl  
kräftige Bouillon  
Menü (à discretion) **50.50**

## **Fondue bourguignonne (ab 10 Personen)**

kleiner Saisonsalat  
geschnittene Fleischwürfel (Rindsfilet, 280 gr.)  
knackige Gemüseauswahl  
verschiedene hausgemachte Saucen  
Beilagen nach Wahl  
Menü (Beilage à discretion) **59.50**