



## Apéro / Antipasti

<b>Einfacher Apéro</b> Pommes Chips, Salz-Stängeli, gesalzene Erdnüsse	4.50
<b>Italian Package</b> Tomatenbruschetta, Kräuterbruschetta, Auberginenbruschetta Salami vom Brett, marinierte Oliven, Parmesanstücke	15.50
<b>Mexican Package (ab 15 Personen)</b> Nachos mit pikantem Tomaten-Dip, Guacamole-Dip (Avocadopüree), Crevetten-Dip mit Tomaten und Koriander, Bohnenmousse und Jalapenos	15.00
<b>French Package (ab 15 Personen)</b> Kleine Quiche Lorraine, Canapés mit Rauchlachs, Thon-Mousse auf Baguette, Spargelspitzen auf Weissbrot, Gemüsedips mit verschiedenen Saucen	20.00
<b>Great Britain Package (ab 15 Personen)</b> Crevettenspiessli mit Cocktailsauce, Rindstatar auf Weissbrotscheiben, Cottage Cheese auf Pumpernickel, Lachstatar auf Baguette-Rustico, Gemüsedips mit verschiedenen Saucen	20.50
<b>Spanische Tapas (ab 15 Personen)</b> Cherrytomaten mit Thunfischfüllung, Datteln mit Speck, Crevetten mit Knoblauch/Kräutern, Champignons al Jerez, Fleisch-Bällchen in Jerez-Tomatensauce, Chorizo-Salami vom Brett, Manchego-Käsewürfel	25.00
<b>Apéro Riche (ab 15 Personen)</b> Carpaccio mit Meersalz und Olivenöl, Geschmolzener Ziegenkäse auf Baguette mit Birne und Honig, Riesencrevetten auf Salsa, Rindstatar mit getrockneten Rucola-Tomaten und Parmesan, Vitello Tonnato mit Zitronen-Oliven-Mayonnaise, Geräucherte Entenbrust an Mangochutney, Focaccia mit Salami, Provolone-Käse und Rosmarin, Roquefort Käse, frische Baguettes, Panna Cotta mit Himbeer coulis, Capuccinocrème, Vanilleschaum mit Mangopüree, Flan Caramel	47.00



## Vorspeisen / Salate

<b>Blattsalat</b> mit sautierten Riesencrevetten und Balsamico-Dressing	16.50
<b>Burratina</b> auf Rucolabeet, Cherry Tomaten Balsacimo Olivenöl Vinaigrette	14.00
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei, Speckwürfeln und Croûtons	13.50
<b>Saisonsalat</b> in der Schüssel à discrétion (mit zwei hausgemachten Dressings)	9.20
<b>Gemischter Salat</b>	11.50

## Suppen

<b>Tomatencrèmesuppe</b> mit Kräuter Croutons	9.50
<b>Kürbisschaumsuppe</b> mit Ingwer und Curry	10.50

## Fisch

<b>Riesencrevetten Saltimbocca</b> mit sämigem Safran Risotto	38.50
<b>Wolfsbarschfilet "Mediterrane Art"</b> mit Grill Gemüse und Thymian Kartoffeln	35.00



## Fleisch

(alle Fleischgerichte ab 10 Personen)

<b>Roastbeef</b>	43.50
Sauce Bearnaise (200 g)	
<b>Kalbssteak (200g)</b>	47.50
am Stück aus dem Ofen (an Rosmarinjus)	
<b>Kalbsbraten</b>	34.50
an Pilzrahmsauce	
<b>Kalbsgeschnetzelt</b>	41.50
nach Zürcher Art	
<b>Brasato al Barolo</b>	31.50
(Rindsschmorbraten), <b>Haus-Spezialität!</b>	
<b>Pouletbrust</b>	29.50
im Rohschinken-Mantel, gefüllt mit Pfeffer-Frischkäse an Balsamico-Buttersauce, Zucchetti Röllchen und Fettuccine	
Zarte Rindsfiletwürfel „ <b>Stroganoff</b> “	42.50
<b>Schweinsfiletmedaillons</b>	37.50
an Steinpilzrahmsauce	
<b>Rindsfilet (200 g)</b>	48.50
an Marsalajus, glacierte Schalotten, Butterspinat mit Rosinen, Polenta mit Crème fraiche, Parmesan	

### **Beilage nach Wahl** (im Preis inbegriffen)

Polenta Bramata, Carnaroli Risotto, Butternudeln, Butterreis, Bratkartoffeln, Kartoffelstock,  
Butterspätzli, Ofengemüse mit Kräutern, saisonales Mischgemüse, glacierte Rüebli



## Vegetarisch

**Fetuccini** 28.50  
mit frischen Steinpilzen, Cherry Tomaten und Basilikum

**Sämiges Carnaroli-Risotto** 28.50  
mit gebratenen Roten Brüsseler verfeinert, mit Trüffelöl

## Pasta

**Pastaplausch** 30.00  
(Penne) mit 4 verschiedenen Saucen (à discrétion)

## Fondue

**Käsefondue Classic (200gr)** 35.00

**Käsefondue mit Morcheln** 38.50

**Käsefondue mit Champignons und Schinken** 35.00

**Käsefondue mit Speckstreifen** 35.00

### Beilagen:

Baby Kartoffel 6.50

Gemischtes Dampfgemüse 6.50

Silberzwiebeln, Maiskölbchen, eingelegte Gurken 6.50

Geröstete Pouletwürfel (150 gr) 13.00

Geröstete Rindswürfel (150 gr) 18.50



## Fleischfondue

**Fondue Chinoise** (ab 10 Personen, à discretion) 59.50

in der Schüssel à discrétion (mit zwei hausgemachten Dressings)

\*\*\*

fein geschnittene Fleischtranchen (Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet)

\*\*\*

knackige Gemüseauswahl

\*\*\*

verschiedene hausgemachte Saucen

\*\*\*

Beilagen nach Wahl

\*\*\*

kräftige Bouillon

**Fondue Bourguignonne** (ab 10 Personen) 64.00

in der Schüssel à discrétion (mit zwei hausgemachten Dressings)

\*\*\*

geschnittene Fleischwürfel (Rindsfilet, 280 g)

\*\*\*

knackige Gemüseauswahl

\*\*\*

verschiedene hausgemachte Saucen

\*\*\*

Beilagen nach Wahl (à discretion)



## Spezialitäten

**Tavolata** (ab 10 Personen)

63.00

Italienischer Salami vom Brett

\*\*\*

Saisonsalat in der Schüssel (mit zwei hausgemachten Dressings)

\*\*\*

Penne mit italienischen Pomodori e Panna, Sauce mit Olivenöl und Basilicum

\*\*\*

Kalbsbraten an Balsamicojus (mit grilliertem Gemüse und Kartoffeln)

\*\*\*

Verschiedene Käsesorten vom Brett

\*\*\*

Schokoladekuchen

Eine eigene **Tavolata** zusammenstellen? Wir beraten Sie gerne!

**Menü \*Le Chef\***

96.00

Gebratene Riesencrevetten auf kalter Gemüse Salsa  
mit Olivenöl, Limettensaft und Koriander mariniert

\*\*\*

Petersilienschaumsuppe mit geräucherten Entenbruststreifen

\*\*\*

Grilliertes Rindfilet (200 g) an Schalotten-Portweinsauce  
Blattspinat in Butter mit Rosinen

\*\*\*

Beilage nach Wahl

\*\*\*

Warme Schokoladenküchlein an Himbeersauce mit Himbeergeist  
Vanille Glace

Ein eigenes Menü zusammenstellen? Wir beraten Sie gerne!

Menükarte

Restaurant Rink Corner



## Desserts

Panna Cotta mit Himbeercoulis	10.50
Wiener Apfelstrudel mit Vanilleschaum	10.50
Mousse au Chocolat mit Vanille Birne	12.50
Tiramisù mit Amaretto	11.50
Warme Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	12.50
Maronnimousse mit gedörrten Portwein-Pflaumen	13.50
Crème Brûlée mit Himbeer Sorbet	12.50
<b>Dessert Büffet</b> (ab 10 Personen)	26.90
Schokoladen Kuchen	
Mousse au Chocolat	
Panna Cotta mit Himbeercoulis	
Wiener Apfelstrudel mit Vanilleschaum	
Crème Caramel	
Tiramisu mit Amaretto	
Vermicelles mit Merengues	
Frucht-Salat mit Kirsch	
3 Käsesorten vom Brett	