



küssnacht

**Gesundheitsnetz
Alters- und Gesundheitszentren**

Bankettmenüs
Restaurant Ruschmoos

Lieber Gast

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unser Bankettangebot interessieren. Wir freuen uns darauf, Sie mit unseren Köstlichkeiten sowie Schätzen aus der Küche und dem Keller zu verwöhnen!

Zum Aperitif (mind. Bestellung 5 Stück einer Sorte)

Chips, Nüssli und Salzstängeli pro Person 2.50

Gemüsecrème mit Kokosmilch in der Tasse 3.50

Greyerzer-Käseküchlein 3.00

Antipasti-Spiessli 3.50

Sushi-Röllchen mit Avocado und Wasabi 4.50

Black Tiger Riesencrevetten im Backteig 5.50

Canapées $\frac{1}{4}$ mit Salami, Schinken, Käse, Ei oder Gemüse 3.00

Canapées $\frac{1}{4}$ mit Roastbeef, Rohschinken oder Bündnerfleisch 3.50

Canapées $\frac{1}{4}$ mit Rauchlachs oder Rindstatar 3.50

Im Glas serviert

Linsen-Apfelsalat mit Avocado 3.50

Randensalat mit Äpfel, Feta und Zwiebelsprossen 3.50

Wakame-Salat mit Kichererbsen und Limetten 4.00

Rindfleischbällchen mit Knobli-Sauerrahm auf Lauch-Apfelsalat 4.00

Salate

Bunter Saisonsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	8.50
Gemischter Salat mit verschiedenen saisonalen Salaten	9.50
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella	10.00
Reichhaltiges Salatbuffet (ab 20 Personen) mit Antipasti pro Person	14.50

Unsere Salatsaucen sind hausgemacht. Wählen Sie zwischen der französischen oder italienischen Variante.

Hausgemachte Suppen

Gemüsecrème mit Rahmhaube und steirischem Kürbiskernöl	9.00
Rieslingsuppe mit Sauerrahm und Blätterteiggebäck	9.00
Karotten-Frischkäse-Suppe mit gerösteten Englischbrotwürfel	9.50
Emmentaler Kartoffelsuppe mit Speckwürfel	9.50
Currysuppe mit Ingwer, Kokosmilch und Limettenblätter	9.50

Saisonal

Kürbiscrème mit Sauerrahm, Kürbiskernöl und Schnittlauch	9.50
--	------

Fehlt Ihre Lieblingsuppe? Gerne bereiten wir diese für Sie zu!

Bei den Hauptgängen ist eine Stärkebeilage und zwei Gemüse inklusive.

vom Fisch

	Vorspeise	Hauptgang
Gebratene Eglifilets mit gerösteten Mandeln	20.40	32.00
Lachsfilet mit Zitronenpfeffer und Dill	22.20	35.00
Riesen-Krevetten mit Gemüse-Brunoise und Schnittlauch	23.40	37.00

vom Rind

Ungarisches Rinds-Ragout an Paprika-Sauerrahmsauce		30.00
"Suure Mocke" Rindsbraten mindestens fünf Tage im Wein eingelegt		34.00
Rindshohrücken am Stück englisch gebraten dazu Sauce béarnaise		38.00

vom Kalb

Kalbsragout "Grossmutter Art" mit Gemüsestäbchen, Perlzwiebeln und Croûtons		30.50
Glasierter Kalbsbraten mit Thymianjus		35.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce		42.00

vom Schwein

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce	28.00
Glasiertes Schweinscarré mit Dörripflaumenfüllung an Rosmarinjus	30.00
Schweins-Cordon bleu mit Emmentaler Käse	31.00
Piccatas vom Schweinsfilet an Portweinjus	32.00

vom Poulet

Poulet Casimir an Curryfrüchtesauce	26.00
Gebratene Pouletbrust an Paprikarahmsauce	27.00
Panierte Pouletbrust mit Zitronenschnitz	28.00

vom Lamm

Gebratenes Lammnierstück Provençale	37.00
-------------------------------------	-------

ohne Fleisch

Hausgemachter Gemüseburger mit Pinien und Nüssen an Kräutersauce	25.00
Spaghetti an Tomaten-Basilikumsauce, Parmesan	23.00
Asiatisches Gemüsegericht mit Kokosmilch, Erdnüssen, Kichererbsen, Tofu, Ingwer und Zitronengras	25.00

Unsere Spezialität: Asia-Bufferet (ab 20 Personen)

Kokossuppe mit Zitronengras
Exotisches Poulet-Curry mit Limettenblätter
Lammgeschnetzeltes mit Kreuzkümmel
Scharf gebratene Riesenkrevetten mit Zwiebeln
und Knoblauch
Gelbes Linsencurry
Hausgemachte Frühlingsrollen
Karotten-Linsengemüse
Okragemüse
Papadam
Gewürzreis
Verschiedene Spezialsalate

* * *

Exotischer Fruchtsalat mit Glace
Pro Person CHF 55.00

Fleischdeklaration

Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland*
	Australien*

*Kann mit Antibiotika oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Zur Begleitung

Im Menüpreis ist eine Stärkebeilage und zwei Gemüse inbegriffen

Gemüse

Karotten, Brokkoli, Tomaten, Blumenkohl, mediterranes Ofengemüse, Peperonata, Kohlräbli, Kräutertomate, Blattspinat, Zucchettischeiben mit Thymian, Bohnen im Speckmantel, Rahmspinat, saisonales Mischgemüse, karamellisierter Fenchel

Stärkebeilagen

Hausgemachte Spätzle

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Bäckerinnenkartoffeln

Kartoffelgratin, Kartoffelstock

Pommes frites, Rösti-Kroketten

Nudeln, breite Nudeln, Spaghetti, Penne, Hörnli

Polenta, Polenta Rosso Ticino

Risotto (in gewünschter Variation)

Hausgemachte Desserts

Nordamerikanisches Zitronentörtchen	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm	9.50
Vanille-Parfait mit Zwetschgenkompott	8.50
Tiramisú mit frischen Früchten und Beeren	9.50
Bayrische Crème mit Beeren	8.50
Dunkles Schokoladenmousse mit Früchten und Crème de Gruyère	9.50
"Heisse Liebe": Waldbeeren lauwarm mit Vanilleglace und Schlagrahm	9.50
Dessertbuffet Tägerhalde ab 20 Personen pro Person	21.00

Allgemeine Bedingungen

Menüauswahl Beratung	Eine gute Beratung für Ihr Anlass ist uns sehr wichtig. Die Menüs sind Vorschläge, gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein. Telefon 044 / 913 71 04
Personenanzahl	Die zuletzt gemeldete Personenanzahl wird verrechnet (48 Stunden im Voraus).
Allergene / Spezialwünsche	Habe Sie Gäste mit Allergien oder Intoleranzen? Geben Sie uns dies bekannt, so können wir die Menüs dafür anpassen.
Ablauf	Um eine einwandfreie Qualität zu bieten, ist der zeitliche Ablauf sehr wichtig.
Annulation	Bis 7 Tage vor dem Anlass kostenlos 3 – 6 Tage 20% der offerierten Kosten 1 – 2 Tage 80% der offerierten Kosten
Menükarten	Zu einem speziellen Anlass gehört eine dem Anlass entsprechende Menükarte. Haben Sie ein Foto, so senden Sie uns dieses per jpg zu.
Bezahlung	Ab Rechnungsdatum innerhalb von 30 Tagen
Offerte	Gerne stellen wir Ihnen eine Offerte zu.
Parkplätze	Eine begrenzte Anzahl von Parkplätzen steht zur Verfügung. Sie erreichen uns mit dem Bus 919 oder 912 (Itschnach Tägermoos) und 5 Minuten zu Fuss.
Rollstuhl	Unsere Räumlichkeiten sind vollumfänglich rollstuhlgängig.
Technische Hilfsmittel	Gerne beraten wir Sie über die Möglichkeiten.
Verlängerung	Kosten für die Verlängerung werden in Rechnung gestellt.
Preise	Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt. angegeben. Änderungen vorbehalten.

Alters- und Gesundheitszentrum Tägerhalde, Tägermoosstrasse 27, 8700 Küsnacht
www.gesundheitsnetz.ch / taegerhalde@kuesnacht.ch / Tel. 044 913 72 03