



**Obere Au**  
Sportrestaurant

## Bankett Menü

**Bei uns stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen...**





## Apéro

Bruschetta mit Tomaten	CHF	1.00	Stück
Gazpacho Shot	CHF	1.00	Stück
Mini Frühlingsrolle mit Pflaumensauce	CHF	1.20	Stück
Schikengipfeli	CHF	1.80	Stück
Früchte Spiess	CHF	1.90	Stück
Chäs-Chüechli	CHF	2.50	Stück
Tomaten-Mozzarella Spiess	CHF	2.80	Stück
Antipasti Spiess	CHF	2.80	Stück
Meatball mit BBQ Sauce	CHF	2.90	Stück
Hausgemachte Pizzette	CHF	3.10	Stück

## Kalte Vorspeisen

<b>Andalusische Gazpacho</b> serviert mit knusprigen Croutons	CHF	8.50	Portion
<b>Saisonaler Blattsalat</b> mit verschiedenen saisonalen Blattsalaten und Sauce nach Wahl	CHF	8.50	Portion
<b>Bund gemischter Salat</b> mit Blatt und Gemüsesalaten	CHF	9.50	Portion
<b>Bauern Salat</b> mit saisonalen Blattsalaten knusprigem Speck, gehacktem Ei und Croutons	CHF	12.50	Portion
<b>Rauchlachstartar</b> auf Gurken-Capriccio mit kleiner Blattsalatgarnitur serviert mit Sauerrahm Dressing	CHF	26.50	Portion

Wählen Sie die Salatsaucen: Französisch, Italienisch, Balsamico



## Warme Vorspeisen

<b>Gemüse Cremesuppe</b> aus saisonalem frischem Gemüse mit Schweizer Vollrahm	CHF	8.50	Portion
<b>Bündner Gerstensuppe</b> mit Rollgerste, Trockenfleisch, feinem Gemüse und Bohnen	CHF	9.50	Portion
<b>Poulet-Curry Suppe</b> milde Currysuppe mit Poulet und feinem Gemüse	CHF	9.50	Portion
<b>Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung</b> serviert mit Glasnudelsalat und chinesischer Pflaumensauce	CHF	12.50	Portion
<b>Warmer Ziegenkäse</b> mit Honig und Kümmel serviert mit kleiner Blattsalatgarnitur und Zwetschgensauce	CHF	24.50	Portion

## Hauptspeisen Fleisch und Geflügel

<b>Rahmschnitzel vom Poulet</b> Pouletbrust-Schnitzel mit Butternudeln saisonalem Gemüse und Rahmsauce	CHF	22.50	Portion
<b>Rindsgulasch</b> mit Spätzli und saisonalem Gemüse	CHF	25.50	Portion
<b>Schweinsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</b> Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce serviert mit Rösti-Croquetten und saisonalem Gemüse	CHF	26.00	Portion
<b>Saltimbocca vom Schwein</b> mit Weissweinisotto und Grilltomate serviert mit Marsalasauc	CHF	26.50	Portion
<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</b> Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce serviert mit Rösti-Croquetten und saisonalem Gemüse	CHF	36.50	Portion
<b>Rosagebratene Rindsfiletscheiben</b> mit Kartoffelgratin, saisonalem Gemüse und Rosmarinjus	CHF	48.50	Portion



## Hauptspeisen

### Fisch

<b>Flunder Filet Müllerin Art</b> mit Blattspinat und Bratkartoffeln	<b>CHF 24.50</b>	<b>Portion</b>
<b>Fischknusperli vom Zander</b> mit Pommes Frites, saisonalem Gemüse und Zitrone	<b>CHF 26.50</b>	<b>Portion</b>
<b>Norwegisches Lachssteak</b> auf Gemüse-Risotto serviert mit Zitronen-Kräutersauce	<b>CHF 27.50</b>	<b>Portion</b>
<b>Grünes Thaicurry mit Crevetten</b> Pikantes Curry mit Crevetten, Wok-Gemüse und Jasminreis	<b>CHF 32.50</b>	<b>Portion</b>

## Hauptspeisen

### Vegetarisch

<b>Gefüllte Peperoni</b> mit Gemüse-Couscous gefüllte Peperoni serviert mit frischer Tomaten-Coulis	<b>CHF 19.50</b>	<b>Portion</b>
<b>Safranrisotto</b> nach Mailänder Art serviert mit Grilltomate	<b>CHF 21.00</b>	<b>Portion</b>
<b>Vegane Quinoa-Pfanne</b> serviert mit saisonalem Gemüse und frischer Avocado	<b>CHF 21.50</b>	<b>Portion</b>



**Obere Au**  
Sportrestaurant

## Dessert

<b>Torta della Nonna</b> mit einer Füllung aus einer Crema Pasticcera mit Pinienkernen serviert mit Rahm und Früchtegarnitur	CHF 9.50	Portion
<b>Fruchtsalat aus exotischen Früchten</b> serviert mit Mango-Sorbet	CHF 10.50	Portion
<b>Blueberry Cheesecake</b> mit Vanilleglace und Früchtegarnitur	CHF 10.50	Portion
<b>Tiramisu mit Mascarpone</b> serviert mit Rahm und Früchtegarnitur	CHF 12.50	Portion
<b>Apfeltörtchen le Tourier</b> serviert mit Vanilleglace, Rahm und Früchtegarnitur	CHF 12.50	Portion
<b>Himbeer-Törtchen</b> nach Art des Hauses	CHF 13.50	Portion





## Weinauswahl

### Weissweine

<b>Riesling Silvaner AOC</b> Markus Stäger, Maienfeld	Schweiz	75 cl	CHF 51.00
<b>Pinot Grigio</b> Alto Adige DOC Kellerei Bozen	Italien	75 cl	CHF 45.00
<b>Brancaia Il Bianco</b> Sauvignon Blanc, Viognier IGT Toscana, Bio	Italien	75 cl	CHF 43.00
<b>VdT Castilla y León</b> Verdejo, Menade, Bio	Spanien	75 cl	CHF 39.00

### Rosé

<b>Brancaia Rosé Merlot</b> IGT Toscana, Bio	Italien	75 cl	CHF 42.50
---	---------	-------	-----------

### Schaumweine

<b>Carte d'Or Brut</b> Pinot Noir, Chardonnay Champagne Drappier	Frankreich	75 cl	CHF 95.00
<b>Branicaia Stella Spumante</b> Pinot Noir, Chardonnay IGT Toscana, Bio	Italien	75 cl	CHF 63.00



## Rotweine

<b>Blauburgunder</b> Wegelin, Malans	Schweiz	75 cl	CHF 48.50
<b>Adènzia Rosso DOC</b> Nero d'Avola, Syrah Cristo di Campobello, Sicillia	Italien	75 cl	CHF 54.00
<b>Aremera</b> Primitivo ARS Nobilis, Passione Natura	Italien	75 cl	CHF 52.00
<b>Brancaia TRE</b> Sangiovese, Merlot, Cabernet IGT Toscana	Italien	75 cl	CHF 43.50
<b>Altanza Reserva</b> Tempranillo Rioja DOCa, Bodegas Altanza	Spanien	75 cl	CHF 49.00
<b>Hito, Tempranillo</b> Ribera del Duero DO Bodegas Cepa 21	Spanien	75 cl	CHF 47.00
<b>Les Crestes Priorat DOQ</b> Garnacha, Carinena, Syrah Mas Doix	Spanien	75 cl	CHF 46.00