

Landgasthof zum Zimmermann



MENÜVORSCHLÄGE

Landgasthof zum Zimmermann • St. Gallerstrasse 105 • 8645 Jona

Tel. +41 (0)55 225 37 37 • Fax. +41 (0)55 225 37 47

info@hotelzimmermann.ch • www.hotelzimmermann.ch

ZU IHRER INFORMATION

Lieber Gast

Vielen Dank dass Sie Ihren Anlass im Landgasthof zum Zimmermann durchführen wollen. Es freut uns sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns zu begrüßen und Sie mit unserer Dienstleistung von Küche und Service verwöhnen zu dürfen.

- Finden Sie Ihr Wuschmenü nicht in unseren Unterlagen? Dann zögern Sie nicht, sich Ihr eigenes Menü zusammenzustellen. Gerne besprechen wir weitere Menü-Ideen nach saisonalem Marktangebot, oder Ergänzungen nach Ihren Wünschen.
- Alle Menüs stehen für Gruppen ab 10 Personen zur Verfügung.
- Wir bitten Sie Ihre Menübestellung bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Vereinbaren Sie mit uns einen Termin unter Tel. 055 225 37 37.
- Bei Menüänderungen behalten wir uns vor, den Preis anzupassen.
- Die genaue Personenzahl muss 24 Stunden im Voraus rückbestätigt werden. Die rückbestätigte Personenzahl wird in Rechnung gestellt.
- Den passenden Wein finden Sie in unserer reichhaltigen Weinkarte.
- Weitere saisonale Angebote finden Sie jeweils in unserer aktuellen Speisekarte.
- Bei mitgebrachter Torte berechnen wir CHF. 2.50 pro Stück (für den Service).
- Wir verfügen über eine Menüvorlage, welche wir gerne mit Ihrer gewünschten Anschrift versehen. Ihr Foto oder Firmenlogo drucken wir sehr gerne für Sie in Farbe. Preis pro Stück CHF 2.50.
- Auf Wunsch können wir für Ihren Anlass Polizeistunde-Verlängerung einholen
Verlängerungen bis 02.00 Uhr sind möglich.
- Aufpreis bei Verlängerungen:
00.00 Uhr bis 01.00 Uhr CHF 60.00 Std.
01.00 Uhr bis 02.00 Uhr CHF 120.00 Std.

APERERO

▪ KALT UND WARM

- Gemischtes Apérogebäck	pro Stück	2.50
- Dreieck Canapé (Schinken, Salami, Lachs, Thon, Eier, Käse)	pro Stück	3.00
- Dreieck Canapé (Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa)	pro Stück	3.50
- Grisini mit Rohschinken	pro Stück	3.50
- Apéro-Spiessli (Fleisch, Käse, Cherry-Tomate, Olive etz...)	pro Stück	4.00
- Apéro-Bruschette mit frischen Tomaten und Basilikum	pro Stück	3.50
- Chips, Nüsse, Salzstangen	pro Schale	3.00

VORSPEISEN

▪ KALTE VORSPEISEN

- Jamón Serrano	pro Person	21.00
- Melonen mit Jamón Serrano	pro Person	21.00
- Crevetten Cocktail, Toast und Butter	pro Person	19.50

▪ WARME VORSPEISEN TEIGWAREN

- Tagliatelle mit frischen Tomaten und Basilikum	pro Person	15.00
- Spaghetti „Aglío, Olio, Peperoncini“	pro Person	14.50
- Tortelloni an Wallnuss-Sauce	pro Person	17.00
- Risotto al Mascarpone oder al Pomodoro	pro Person	17.00

▪ WARME VORSPEISEN FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- Frische Forellenfilet mit (Mandeln, Weisswein- oder Kräutersauce)	pro Person	24.50
- Scampi an (Pernod- , Calvados- oder Kräutersauce)	pro Person	25.00

Beilagen nach Wahl (inbegriffen)

Reis, Salzkartoffeln, Wild-Reis oder Nudeln

*Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MwSt.

SUPPEN

- Consommé mit Flädli	6.50	- Steinpilzcremesuppe	7.50
- Geflügelcremesuppe	7.00	- Kraftbrühe mit Käse-Croûtons	6.50
- Cremesuppe „Vichy“	7.00	- Broccolicremesuppe	7.00
- Cremesuppe „Dubarry“	7.00	- Kraftbrühe „Royal“	7.00
- Spargelcremesuppe	7.50	- Gemüsebouillon mit Fideli	6.50
- Potage Parisienne	7.50	- Kraftbrühe „Julienne“	7.00
- Karotten-Ingwer-Suppe	7.00	- Rindsbouillon mit Kräuterflädli	7.00
- Kraftbrühe mit Sherry	7.50	- Lauchcremesuppe	7.00
- Exotische Kürbiscremesuppe	7.50	- Minestrone	7.50
- Consommé „Brunnoise“	7.50	- Tomatencremesuppe	7.50

SALATE

- Saisonaler bunter Blattsalat	7.50
- Saisonaler gemischter Salat	9.00
- Saisonaler bunter Blattsalat mit Parmesanstücke	9.00
- Tomatensalat mit Mozzarella	11.50
- Saisonaler bunter Blattsalat mit frischen Champignons	11.50
- Saisonaler bunter Blattsalat mit Tomaten & Mozzarella-Würfel	12.00
- Nüssli Salat mit Ei „Mimosa“	11.50
- Nüssli Salat mit Speck und Ei	13.00
- Nüssli Salat mit frischen Champignons	13.00
- Nüssli Salat mit Croûtons	11.00
- Ruccolasalat mit Parmesan	13.00

*Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MwSt.

HAUPTGERICHTE

▪ VOM SCHWEIN

- Rahmschnitzel (vom Nierstück) mit Butternudeln und Gemüse	24.00
- Schnipo (vom Nierstück) mit Pommes Frites und Gemüse	24.00
- Schweinsschulterbraten *ab 20 Personen mit Kartoffelstock und Gemüse	23.00
- Schweinsfilet an Whisky-, Senf- oder Trüffelbittersauce mit Gemüsebouquet und Butternudeln	30.00
- Schweins Cordon Bleu mit Pommes Frites und Gemüse	27.50

▪ VOM KALB

- Kalbsschulterbraten *ab 20 Personen mit Kartoffelstock oder Kartoffelgratin und Gemüse	28.00
- Kalbgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit hausgemachtem Rösti	31.50
- Kalbs Cordon Bleu mit Pommes Frites und Gemüse	31.50
- Kalbspiccata „Milanese“ mit Tomatenspaghetti	30.00
- Kalbsschnitzel an Zitronen-, Morchel- oder Cognacrahmsauce mit Mascarpone-Risotto und Gemüse	31.50
- Saltimbocca alla Romana mit Risotto Milanese und Gemüse	33.00
- Kalbs Wienerschnitzel oder Kalbspaillard vom Grill mit Pommes Frites oder Pommes-Soufflés und Gemüse	31.50
- Kalbssteak in Morchelsauce mit Nudeln und Gemüse	36.00

▪ VOM LAMM

- Lammrückenfilet an Béarnaisesauce mit Rösti-Kroketten und Gemüsebouquet	33.50
- Lammracks am Stück in Rosmarinjus mit grünen Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin	35.50

*Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MwSt.

▪ VOM RIND

- Rinds-Entrecôte an grüner Pfeffersauce 34.50
mit Rösti-Kroketten und Gemüsebouquet
- Rindsfilet „Stroganoff“ 36.50
mit Nudeln und Gemüse
- Rindsschmorbraten *ab 20 Personen 32.50
mit Kartoffelstock oder Spätzli und Gemüse
- Rindsfilet vom Grill oder an Madeirasauce 36.50
mit Gemüse und Pommes Frite oder Nudeln
- Rinds-Entrecôte "Englischer Art" an Béarnaisesauce 34.50
mit Rösti-Kroketten oder Kartoffelgratin und Gemüse

▪ VOM PULET

- Zartes Pouletbrüstli an Paprika-, Curry-, Kräuter oder Zitronerahmsauce 24.00
mit Reis
- Zartes Pouletbrüstli „Sweet & Sour“ 24.00
mit Basmatirreis

▪ VEGI

- Gemüseteller 18.00
mit Beilage nach Wahl
- Hausgemachte Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei 18.00

▪ FISCH

- Tropenzungenfilet an Zitronensauce 36.00
mit Blattspinat und Butterreis oder Salzkartoffeln
- St. Peter's Filet an Thymian Sauce 30.00
mit Blattspinat und Butterreis oder Salzkartoffeln
- Forellenfilet an Kräuter- oder Dillrahmsauce 31.00
mit Blattspinat und Butterreis oder Salzkartoffeln

▪ UNSERE GURMET VORSCHLÄGE

- Les trois filets (Rinds-, Kalbs-, Schweinsfilet) 46.50
mit „Béarnaise-, Morchel- und Kräutersauce“ und Beilage nach Wahl **2 x Service**
- Châteaubriond vom Grill mit Béarnaisesauce 47.00
mit Beilage nach Wahl
- „Terra e Mare“ Rindsfilet- und Riesencrevetten vom Grill 47.50
mit Butterreis und Blattspinat

*Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MwSt.

FLEISCH-FONDUE "CHINOISE"

▪ FLEISCH

- Rind, Kalb, Poulet und Schwein (300g pro Person)

▪ SAUCEN

- Knoblauch, Curry, Cocktail, Sweet-Chili, Meerrettich und Tartar

▪ BEILAGEN

- Ananas, Pfirsich, Biernen
- Essiggurken, Sielberzwiebeln, Maiskölbchen und Oliven
- Pommes Frites und Reis

pro Person 54.00

Wir können das Fleisch-Fondue, zum gleichen Preis, auch nach „Bourguignonne“ Art vorbereiten.

DESSERTS

- Coupe Waldbeeren mit 1 Kugel Vanilleglace	10.50
- Fruchtsalat mit 1 Kugel Vanilleglace	9.50
- Caramel Köpfl	8.50
- Panna Cotta	9.00
- Hausgemachter Baumnussparfait	12.00
- Hausgemachter Mousse au Chocolat	10.00
- Hausgemachte Zitronen Mousse	10.00
- Hausgemachte Crema Catalana (gebrannte Creme)	10.00
- Hausgemachte Titamisu	8.50
- Pijama Olé	12.50
(Caramel Köpfl mit Ananas & Pfirsich, 1 Kugel Glace mit Rahm)	

Sie haben auch die Möglichkeit, die Dessertkarte, zur Auswahl zu benutzen.

*Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MwSt.