

Menüvorschläge für Bankett und Events



...wir freuen uns auf Sie!



Restaurant Rütli

Geschätzter Gast

Für Ihr Vertrauen danken wir Ihnen und freuen uns, Sie in unserem Haus „Zenos“ Restaurant Rütli“ zu verwöhnen.

Die Menu-Vorschläge geben Ihnen einige Ideen über unser reichhaltiges Angebot.

Es würde uns sehr freuen, nebst diesen Vorschlägen, mit Ihnen ein individuelles Menu, je nach Saison und ihrem speziellen Anlass, zusammenzustellen.

Um Ihnen die Organisation Ihres Anlasses zu erleichtern, erlauben wir uns, Sie auf die wichtigsten Fragen aufmerksam zu machen die sich aus unserer Erfahrung bei der Planung eines Anlasses stellen.

➤ **Besprechung**

Bitte vereinbaren Sie mit uns rechtzeitig einen Termin, damit wir mit Ihnen alle Details wie Ablauf, Dekoration, Menü und Getränke sowie die Gestaltung Ihres Anlasses mit Ihnen besprechen können. Wir beraten Sie gerne vor Ort.

➤ **Organisation**

Zur Organisation benötigen wir Angaben über die Ankunftszeit, die Anzahl Personen sowie die Dauer Ihres Anlasses.

Geben Sie uns bitte 24 Stunden vor Ihrem Anlass die Personenzahl bekannt, diese dient uns als Minimum-Verrechnungsgrundlage.

➤ **Menu**

Wir bitten Sie jeweils pro Gesellschaft, ab 10 Personen ein einheitliches Menü, aus Zeit- und Qualitätsgründen, zu bestellen.

➤ **Wein**

Wir haben eine grosse Auswahl an schönen, gepflegten Weinen. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Wahl. Falls Sie Ihren Wein selber mitbringen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche (75cl).

➤ **Dekoration / Blumenschmuck**



Bei einem festlichen Anlass verleiht eine schöne Blumendekoration eine ganz besondere Note.

Gerne nehmen wir Ihnen diese Vorbereitungsarbeit ab. Wir besorgen für Sie, nach Absprache und Ihren Wünschen, die ganze Dekoration.

Kerzen sowie Menukarten werden von uns zur Verfügung gestellt.

➤ **Unsere Räumlichkeiten**

Restaurant	60 - 70 Personen
Säli	30 Personen
Gartenterrasse	40 Personen

Gerne reservieren wir für Ihren besonderen Anlass unsere ganzen Räumlichkeiten.

z.B.

Die sonnige Gartenterrasse für Ihren Apéro

Das Restaurant und Säli für Ihren Anlass

➤ **Öffnungszeiten**

Montag - Freitag 8.30 Uhr bis 23.00 Uhr

Samstag und Sonntag geschlossen.

Ab 30 Personen öffnen wir auch gerne am Wochenende für Ihren Anlass.

➤ **Verlängerung**

Offiziell schliessen wir um 23.00 Uhr unsere Lokalitäten.

Von 23.00 Uhr bis 01.00 Uhr fallen für Sie keine weiteren Kosten an.

Von 01.00 Uhr bis 03.00 Uhr beträgt der Unkostenbeitrag CHF 150.00 pro Stunde.



Menuvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Häppchen zum Apéro

Schinkengipfeli, Chäschüechli, Mini Pizza	pro Stück	CHF	2.50
Knoblauchbrot	pro Stück	CHF	8.00
Feinste Canapées mit Rauchlachs, Tartar	pro Stück	CHF	4.00
Feinste Canapées mit Thon, Ei, Käse	pro Stück	CHF	3.00
Blätterteiggebäck (pro Person rechnen wir 40 - 50 g)	pro kg	CHF	60.00
Gemüse Dips (verschiedene rohe Gemüse mit 3 Saucen)	pro Person	CHF	3.00

Kalte Vorspeisen

Bündnerteller mit Landrauchschinken	CHF	15.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum	CHF	18.00
Crevettencocktail	CHF	14.50
Geräuchertes Entenbrüstchen an Salatbouquet, Balsamico-Dressing	CHF	18.00
Rindfleisch-Tartar, leicht pikant	CHF	20.00
Riesencrevetten vom Grill mit Blattsalat, Balsamico-Dressing	CHF	20.00
Rindfleisch" luftgetrocknet", mariniert mit Olivenöl und Zitrone	CHF	20.00
Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleischwürfeli	CHF	9.00

Salate

Bunter Blattsalat	CHF	7.50
Gemischter Salat	CHF	9.00
Tomatensalat mit Mozzarella	CHF	9.50
Nüsslisalat mit Ei	CHF	9.50
Kleiner Mischsalat	CHF	6.00



Warme Vorspeisen

Fischchnusperli, Sauce Tartar	CHF 18.50
Felchenfilets "Zuger Art", Trockenreis	CHF 19.50
Parmesan-Ravioli im Safranteig an Salbeibutter	CHF 14.50
Risotto mit Pilzen	CHF 15.50

Suppen

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	CHF 8.50
Kürbiscrèmesuppe	CHF 8.50
Broccolicrèmesuppe	CHF 8.50
Klare Zugersee-Fischsuppe mit Gemüse und Safran	CHF 12.50
Flädli-suppe	CHF 7.50

Hauptgerichte (Schwein)

Schweinssteak an Pilz-Cognac-Rahmsauce, Nudeln und Gemüsebouquet	CHF 28.00
Cordon-bleu, Bratkartoffeln und Gemüsebouquet	CHF 28.50
Piccata Milanese mit Risotto	CHF 27.50
Carrébraten, Kartoffelstock und Gemüsebouquet	CHF 28.50
Filets-Médailles an Calvados-Rahmsauce, Nudeln, Gemüsebouquet	CHF 34.50

Hauptgerichte (Kalb)

Kalbsragoût "Entlebucher Art", Kartoffelstock	CHF 26.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce, Beilage nach Wahl, Gemüsebouquet	CHF 45.00
Cordon bleu (gefüllt mit) Bauernschinken und Greyerzer-Käse Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF 34.50
Kalbsrahmschnitzel, Nudeln	CHF 31.50
Kalbshaxe "Cremolata", Risotto	CHF 28.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an feiner Rahmsauce, Nudeln	CHF 32.50



Hauptgerichte (Rind, Lamm, Geflügel)

Rindsragoût an kräftiger Rotweinsauce "Grossmutter Art", Kartoffelstock	CHF 26.00
Roastbeef rosa gebraten, Sauce béarnaise, Kartoffelgratin, Gemüsebouquet	CHF 39.00
Rindsfilet ganz gebraten, Morchelrahmsauce, Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet	CHF 47.00
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce, Eierspätzli, Gemüsebouquet	CHF 28.50
Lammrückenfilet „Provençale“, Kartoffelgratin, Gemüsebouquet	CHF 38.50
Pouletbrüstli „Madras“, an Currysauce mit Trockenreis und Früchten	CHF 24.50
Maispoulardenbrüstli an Pommery-Senfsauce, Nudeln	CHF 27.50

Hauptgerichte (Vegetarisch)

Parmesan-Ravioli im Safranteig an Salbeibutter	CHF 21.50
Gemüsepastetli, Trockenreis	CHF 23.50
Pilzrisotto	CHF 23.00
Tofu-Piccata, Tomatenspaghetti	CHF 23.50

Dessert

Echte Zuger Kirschtorte (Confiserie A. Meier)	CHF 7.00
Zuger Eiskaffee mit Kirsch	CHF 9.80
Apfelsorbet mit Calvados	CHF 10.50

Unsere hausgemachten Desserts

Gebrannte Crème mit Rahm	CHF 7.50
Süssmostcrème mit Birnensorbet	CHF 8.50
Caramelköpflì mit Rahm	CHF 7.50
Schokoladenmousse mit Früchten garniert	CHF 10.50
Grand Marnier Parfait	CHF 10.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Rahm	CHF 8.50
Lauwarme Beeren mit Vanilleglacé	CHF 9.50

„ eifach guet “

Für Ihre spezielle Feier dürfen Sie auch gerne Ihre Wunschtorte mitbringen.
Für das präsentieren und servieren verrechnen wir Ihnen CHF 3.00 pro Person.



*Um Ihnen die Entscheidung zu erleichtern haben wir
- für Sie - ein paar Menüvorschläge zusammengestellt.*

Unser 3-Gänger

Menü 1	Tagessuppe
CHF 39.00	Schweinsrahmschnitzel mit frischen Champignons Nudeln Gemüse garnitur
	Coupe Maison

Unsere 4-Gänger

Menü 2	Nüsslisalat mit Ei
CHF 69.00	Parmesan-Ravioli im Safranteig an Salbeibutter
	Entrecôte an Pfefferrahmsauce Pommes-frites Gemüse garnitur
	Halbgefrorenes „Zeno's“

Menü 3	Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast
CHF 71.00	Rindsfilet ganz gebraten „Café de Paris“
	Kartoffelkroketten Gemüse garnitur
	Ananas „Surprise“

Menü 4	Salatkreation mit Lachsstreifen
CHF 69.00	Bouillon mit Sherry
	Lammrückenfilet „Provençale“ Kartoffelgratin Blattspinat und glacierte Karotten
	Himbeeren Calypso



Restaurant Rütli

Unser 5-Gänger

Menü 5

CHF 85.00

Rindfleisch „luftgetrocknet“
mariniert mit Olivenöl und Zitrone

Mais-Currysuppe

Eglifilets pochiert an Kräuterrahmsauce

Schweinsfilet „Woronoff“
Nudeln
Gemüse garnitur

Fruchtsalat mit Beeren und Zitronensorbet

Unser Exklusiv Menü wird Ihnen in 3 Gängen serviert

Menu 6

CHF 97.00

Saisonsalat

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Les trois Filets
(Kalbs-, Schweins-, Rindsfilet)
mit verschiedenen Haussaucen
Diverse Beilage
Gemüse garnitur

Sorbet-Trilogie mit Früchten

Selbstverständlich beraten wir Sie gerne über andere Köstlichkeiten aus Küche und Keller, ganz nach Ihren Wünschen.

Ihre Gastgeber

Zeno Friedli + Sibylle Leutwyler
Aegeristrasse 58
6300 Zug
+41 41 710 31 50
info@zenos.ch
www.zenos.ch