Bankettdokumentation

Sommer

Kleinigkeiten zum Apero

Crostini (Tomate, Frischkäse und Landrauchschinken)	CHF	3.00 / Stk
Tomaten- Mozzarellaspiessli	CHF	2.00 / Stk
Parmesan und Oliven	CHF	3.50 / p.P.
Grissini mit Bündner Rohschinken	CHF	1.20 / Stk
Rauchlachs- Meerrettichroulade	CHF	3.00 / Stk
Marinierter Black Tiger am Spiess	CHF	3.50 / Stk
Rassige Meat Balls mit Tomatensauce	CHF	2.20 / Stk
Ratatouilleshot	CHF	2.50 / Stk
Entenleberpraline mit Pistazien	CHF	4.50 / Stk

«DIE LEIDENSCHAFT WIEDERSPIEGELT DEN GENUSS»

Eine dieser Leidenschaften unserer Küchenbrigade sind spanische Tapas.

Jahrelange Erfahrung und Liebe zu den spanischen Köstlichkeiten

lassen uns immer wieder neue Kreationen mit dem Traditionellen vereinen.

Lassen Sie sich von uns beraten und verzaubern Sie Ihre Gäste mit

mediterraner Kochkunst.

«MAN ÖFFNET SICH VORSICHTIG UND TAUT ALLMÄHLICH AUF.
DABEI VERSPÜRT MAN DIE LEICHTIGKEIT DES SEINS.
DAS IST DER SINN DES TAPEO!»

Kalte Vorspeisen

Sommersalat an sämigem Hausdressing	CHF	13.00
Gemischter Salat mit Balsamico- oder Hausdressing	CHF	15.00
Rucolasalat an Balsamicodressing mit 3 jährigem Parmesan	CHF	15.00
Datterini Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	CHF	21.00
Nussbaumer Rauchlachs serviert mit Avocadotatare	CHF	23.00
Mesclunesalat mit gebratenen Riesencrevetten	CHF	24.00
Carpaccio vom Rind mit Belper Knolle und Olivenöl extra vergine	CHF	24.50

«DAS GEHEIMNIS HEISST LEIDENSCHAFT
UND LIEBE ZUM DETAIL»

Suppen

Tomatencremesuppe mit Gin	CHF	14.00
Geeiste Gurkenkaltschale mit Rauchforellentatare	CHF	15.00
Doppelte Rindskraftbrühe mit Sherry und Gemüse	CHF	15.00
Gazpacho andaluze mit Gambas und Croutons	CHF	15.00
Rieslingsuppe mit Zitronenmelisse	CHF	14.00

Warme Vorspeisen

Seeteufelsaltinbocca auf Champagnerrisotto mit Portwein	CHF	28.00
Tagliarini mit frischen Waldpilzen und Rucola	CHF	23.00
Gebratene Entenleber auf Mango-Chilisalsa mit Sauterngelée	CHF	25.00
Spaghettini mit Vongole Veraci, Chili und Zitrone	CHF	19.50

«MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES BIETEN
DAMIT DIE SEELE LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN»

Vegetarische Köstlichkeiten

Ravioli mit Dörrtomaten und Mozzarella gefüllt an Basilikumbutter	CHF	35.00
Bunter Gemüseteller mit pochiertem Ei	CHF	35.00

«DIE WAHRHEIT RUHT AUF DEM BODEN DES KOCHTOPFES»

Fischgerichte

Zandertranche gefüllt mit Feta und Basilikum auf Tomatenragout	CHF	45.00
Gebratener Wolfsbarsch auf Zucchinicarpaccio mit Peperoncinipesto	CHF	45.00
Doradenfilet vom Grill auf Artischockenragout mit Limonenöl	CHF	45.00
Zanderfiletstreifen im Bierteig gebacken mit Tartaresauce und Spinat	CHF	44.00
Black Tiger auf Safrantagliatelle mit Datterinitomaten und Rucola	CHF	45.00

«ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS, GENIESSEN IST EINE KUNST»

Fleischgerichte

Kalbsrücken mit Morchelsauce und buntem Gemüse	CHF	52.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	CHF	44.00
Rindsfilet Wellington mit Jus und Marktgemüse	CHF	58.00
Roastbeef vom CH- Rind mit Sauce Bernaise und Gemüse	CHF	49.00
Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Peperoni und Champignons	CHF	52.00
Tagliata vom Rindsentrecôte auf Rucola mit Cocobohnen	CHF	49.00
Poulardenbrust an Calvadossauce mit Sommergemüse	CHF	41.00
Cordon bleu vom Bierschwein mit Marktgemüse	CHF	37.00

Zu den Hauptgerichten servieren wir folgende Beilagen:

Rösti, Bratkartoffeln, Pommes Allumettes, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Kartoffelstock, Tagliarini, Tagliatelle, Pilaw Reis, Basmatireis, Champagnerrisotto und Quarkknöpfli

Süssspeisen

Weisse Kaffeemousse serviert mit Früchten	CHF	15.00
Dreierlei von der Valrhonaschokolade mit Doppelrahm	CHF	18.00
Himbeertrifle mit Limette	CHF	16.00
Aprikosen- Pfirsichtarte mit Sauerrahmglacé	CHF	16.00
Sorbetvariation im Knusperkörbchen mit Früchten	CHF	15.00
Nektarinensalat mit Lavendel und Vanilleglacé	CHF	16.00

«DER KAFFEE MUSS HEISS WIE DIE HÖLLE, SCHWARZ WIE DER TEUFEL, REIN WIE EIN ENGEL UND SÜSS WIE DIE LIEBE SEIN»

Dessertbüffet

Schokoladenmousse
Weisse Kaffeemousse
Frische Beeren
Parfaitglacé
Fruchtsalat
Pistazienküchlein
Zweierlei Fruchtkuchen
Vanillemeringues mit Schlagrahm

CHF 28.00

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Grundlegendes

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast/Kunden/Veranstalter, nachfolgend Gast genannt, und der Troxler Gastro GmbH.

1. **Teilnehmerzahl**

   Der Gast verpflichtet sich, dem Restaurant die verbindliche Teilnehmerzahl für eine Veranstaltung spätestens 1 Werktag vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen. Bei späteren Abweichungen der vom Gast genannten Teilnehmerzahl gegenüber der endgültigen Teilnehmerzahl gilt:

   - Bis 5% tiefere tatsächliche Teilnehmerzahl: Abrechnung nach tatsächlicher Teilnehmerzahl.
   - Mehr als 5% tiefere tatsächliche Teilnehmerzahl: Die Abweichung wird mit (höchstens) 5% berücksichtigt.

2. **Speisen und Getränke**

   Sämtliche Speisen und Getränke sind ausschliesslich vom Restaurant zu beziehen. In Sonderfällen (Spezialitäten, usw.) kann hierüber eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In einem solchen Fall ist das Restaurant berechtigt, eine Servicegebühr bzw. ein Korkengeld zu verlangen.

3. **Verlängerungen**

   Wird mit der reservierten Veranstaltungsdauer die gesetzliche Schliessungsstunde (Polizeistunde) voraussichtlich überschritten, hat sich der Gast spätestens 10 Tage vor Beginn der Veranstaltung an das Restaurant zu wenden, damit die erforderlichen Bewilligungen eingeholt werden können. Die Kosten für die Bewilligungen werden dem Gast in Rechnung gestellt. Das Restaurant kann für die Erteilung von Bewilligungen nicht garantieren.

4. **Rauchen**

   Das Rauchen ist im gesamten Restaurant nur an/in entsprechend gekennzeichneten Orten/Räumen gestattet.

5. **Versicherung**

   Die Versicherung für eingebrachte Materialien obliegt in jedem Fall dem Gast. Das Restaurant kann schon vor der Reservationsbestätigung einen Versicherungsnachweis verlangen.

6. **Haftung und Vertragsrecht**

   Das Restaurant lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung des durch Dritte eingebrachten Materials ab. Der Gast haftet gegenüber dem Restaurant für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn, Begleiter bzw. seine Hilfspersonen oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ohne dass das Restaurant dem Gast ein Verschulden nachweisen muss. Der Gast haftet für veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte.

7. **Weitere Bestimmungen**

   Wünscht der Gast Leistungen, die nicht vom Restaurant selbst erbracht werden, so handelt das Restaurant lediglich als Vermittler.