

APÉRO- UND BANKETT-KARTE

Liebe Gäste, herzlich willkommen im Tisch55

Wir freuen uns sehr, den Rahmen für Ihre Feier gestalten zu dürfen. Unter dem Motto "Hier kocht der Chef, probieren Sie trotzdem", hat unser Küchenchef einige Ideen für Ihren Event zusammengestellt. Mit diesen Vorschlägen möchten wir Ihnen einige Anregungen für Ihren Anlass geben.

Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein und freuen uns, bei der Kreation Ihres Wunsch-Menüs behilflich zu sein.



Für Ihre persönliche Beratung nach Vereinbarung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Restaurant Tisch55

Tischenloostrasse 55, 8800 Thalwil, T 044 723 73 39, info@tisch55.ch, www.tisch55.ch
Ein Betrieb von Serata, Stiftung für das Alter, 8800 Thalwil

Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.

Lieber Gast

In der heutigen Zeit ist Kochen auch mit Verantwortung und Vertrauen verbunden. Verantwortung gegenüber Ihnen, lieber Gast, und den Lebensmitteln, die wir in unserem Hause verarbeiten.

Folgendes ist bei uns nicht nur eine Grundregel, sondern Alltag:

- Die Grösse der Portionen und die Preise für die einzelnen Gerichte sind so berechnet, dass wir Ihnen ein optimales Preis-Leistungsverhältnis anbieten können.
- Wir bevorzugen Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung.
- Wir achten beim Einkauf auf umweltschonend erzeugte Produkte.

Unser Fleisch stammt aus folgender Herkunft:

Kalbfleisch	Ausschliesslich aus der Schweiz, wo möglich aus der Region
Schweinefleisch	Ausschliesslich aus der Schweiz, wo möglich aus extensiver regionaler Mast
Rindfleisch	Ausschliesslich aus der Schweiz, wo möglich aus der Region
Lammfleisch	Irland und Neuseeland
Geflügel	Poulet aus der Schweiz Maispouarden, Enten und Gänse aus französischer Boden- und Freilandhaltung
Kaninchen	Frankreich
Fisch / Wild	Über die Herkunft gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft

Serata, Stiftung für das Alter / Restaurant Tisch55



Marcel Meister, Leiter Küche

INHALTSVERZEICHNIS

Apéro	3-4
Vorspeisen / Suppen	5
Vegetarische Speisen und Fischgerichte	6
Fleischgerichte	7
Geflügel	8
Süsses	8
Menü Vorschläge	9-10
Wochenend-Brunch	11

Die aufgeführten Menüs und Apérovorschläge servieren wir Ihnen gerne bei Veranstaltungen ab 15 Personen, den Wochenend-Brunch ab 20 Personen.

Apéro

Nüssli gesalzen pro Person	CHF	2.00
Gemischte Nüsse gewürzt pro Person	CHF	4.00
Hausgemachte Kartoffelchips pro Person	CHF	3.00
Schinkengipfeli (1 Stück à 70 g)	CHF	3.00
Chäschüechli (1 Stück)	CHF	3.80
Hausgemachte Quiche mit Ratatouille und Mozzarella (1 Stück)	CHF	3.80
Hausgemachtes Blätterteiggebäck pro Person (Sardellen, Sesam, Paprika-Käse, Schinkengipfeli, Mohn)	CHF	8.00

Apéro klein (5 Stück pro Person) CHF 18.00

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen
Melone mit Rohschinken
Rauchlachs-Wrap mit Sauerrahm
Pouletstreifen paniert mit Knoblauch-Quark
Frühlingsrolle vegetarisch

Apéro mittel (7 Stück pro Person) CHF 26.00

Crostini mit Frischkäse und Grillgemüse
Crevettencocktail
Roastbeef auf Laugenbrotscheibe
Lachstatar mit Sauerrahm
Gemüsedipp mit Hummus
Gebratene Black-Tiger-Crevette auf Polentawürfel
Bündnerfleisch-Röllchen auf Selleriesalat

Apéro riche (12 Stück pro Person)

CHF 42.00

Rösti mit Rauchlachs
Schweinsfilet auf Ratatouille
Crostini mit Frischkäse und gebratener Pfirsich
Thunfisch kurz gebraten und Wasabimousse
Tatar vom Rind
Thon-Canapé
Satay-Spiessli
Couscous mit Datteln
Gemüsedipp mit Hummus
Crevette im Kokosmantel auf Avocado-Mangosalat
Brännli Crème
Schokoladenmousse

Apéro riche als Hauptspeise

CHF 55.00

Inklusiv drei warmen Komponenten nach Wahl

	Einzelpreis
Gemüserisotto	CHF 4.50
Meatball auf scharfer Chilli-Tomaten-Sauce	CHF 4.50
Chilli con carne	CHF 5.00
Ghackets mit Hörnli	CHF 5.00
Mah Meh mit Poulet, Gemüse und Nudeln	CHF 5.00

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen	CHF	7.50
Bunt gemischter Salat	CHF	8.50
Nüsslisalat mit Ei und gerösteten Brotwürfel (Französische- oder Italienische-Sauce)	CHF	12.00
Bunter Blattsalat mit grilliertem Gemüse an Kräutervinaigrette	CHF	15.50
Frischkäse-Schabziger-Praline im Nussmantel auf Birnen-Chutney mit Rauchschinken und Salatgarnitur	CHF	17.50
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln und Kapern dazu frisches Baguette	CHF	18.00
Zwei Black-Tiger-Crevetten mit Kräuter-Knoblauch-Marinade auf Mango-Avocadosalat	CHF	18.50

Suppen

Rindsbouillon mit Flädli	CHF	6.50
Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen	CHF	6.50
Tomatencremesuppe mit Blätterteig-Käsestange	CHF	7.50
Bündner Gerstensuppe	CHF	7.50
Zitronengras-Kokos-Suppe	CHF	7.50
Zitronengras-Kokos-Suppe mit kleiner Frühlingsrolle	CHF	9.50
Rieslingschaumsüppchen	CHF	8.00
Rieslingschaumsüppchen mit Rauchlachsstreifen und Randen-Sprossen	CHF	9.50

Vegetarische Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Gemüse-Randen-Carpaccio mit Meerrettich und Frischkäsemousse, geröstete Baumnüsse und Kräutervinaigrette	CHF 14.50	
Hausgemachter Gemüsestrudel auf Tomaten-Kräuterspiegel	CHF 15.50	CHF 24.50
Bündner Capuns mit Gemüsefüllung an einer leichten Kräuter-Rahmsauce und rezentem Bergkäse überbacken	CHF 16.50	CHF 26.50

Fisch als Hauptgang

Zürisee-Felchenfilet gebraten mit Mandelbutter Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF 18.50	CHF 29.50
Zürisee-Felchenfilet Zugerart an Weissweinrahmsauce und Kräutern Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF 18.50	CHF 29.50
Zanderfilet gebraten auf Gemüsebeet an Zitronenrahm-Sauce mit Bratkartoffeln	CHF 19.50	CHF 32.00
Schottisches Lachsfilet pochiert an Champagnersauce Gemischter Wildreis und Saisongemüse	CHF 19.50	CHF 32.00

Fleisch

Fleischkäse mit lauwarmem Kartoffelsalat	CHF	19.50
Beinschinken mit lauwarmem Kartoffelsalat	CHF	22.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	CHF	22.50
Kalter Teller mit Salami, Schinken, Aufschnitt, Rohschinken, Berg- und Weichkäse, garniert mit Ei, Tomaten, Essiggurken und Silberzwiebeln	CHF	22.50
Schweinsschnitzel an Champignons-Rahmsauce Butternudeln und Saisongemüse	CHF	24.00
Schweinspiccata Mailänderart Safranrisotto und gratinierte Tomate	CHF	26.00
Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF	32.00
Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce Kartoffelkroketten und Saisongemüse	CHF	35.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvadosrahmsauce Trockenreis und Saisongemüse	CHF	35.00
Tessiner Brasato vom Rind Polenta und Saisongemüse	CHF	36.00
Entrecôte am Stück gebraten Sauce Bearnaise Bratkartoffeln und Saisongemüse	CHF	42.00
Surf and Turf Rindsfilet Black Angus und Black-Tiger-Crevette auf kräftigem Rotweinjus Süßkartoffel frites Saisongemüse	CHF	48.00

Geflügel

Riz Casimir Pouletgeschnetzertes an Currysauce mit Früchten und Mandelsplitter Trockenreis	CHF	22.50
Maispoullardenbrüstchen an Pommery-Senfauce Kräuter-Griessgnocchi mit Bergkäse Saisongemüse	CHF	24.50
Saltimbocca vom Poulet mit Rohschinken und Salbei Rotweinjus Safranrisotto und Blattspinat	CHF	24.50

Süsses

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	CHF	9.50
Caramelköpfler mit Rahm	CHF	7.50
Brännli Crème	CHF	7.50
Verschiedene Torten: Waldbeeren, Himbeeren, Rüeblen, Royale, Sacher, Schwarzwälder, Grand Marnier	CHF	7.50
Saisonale Fruchtwähe mit Rahm	CHF	6.50
Zweifarbige Schokoladenmousse mit Früchten	CHF	8.50
Dessertteller mit 6 verschiedenen kleinen Desserts	CHF	15.00
Dessertbuffet auf Anfrage		
Käseteller auf Anfrage		

Menüs

Menü 1 CHF 39.00
*

Bunt gemischter Salat
*

Maispouardenbrüstchen an Pommery-Senfsauce
Butternudeln und Saisongemüse
*

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

Menü 2 CHF 40.00
*

Tomatencrèmesuppe mit Blätterteig-Käsestange
*

Riz Casimir
Pouletgeschnetztes an Currysauce
mit Früchten und Mandelsplitter
im Reiring serviert
*

Brännli Crème

Menü 3 CHF 57.00
*

Nüsslisalat mit Ei und gerösteten Brotwürfel
*

Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen
*

Kalbsschulterbraten mit Pilzrahmsauce
Kartoffelgratin und Saisongemüse
*

Zweifarbige Schokoladenmousse mit Früchten

Menü 4 CHF 58.00
*

Blattsalat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen
*

Zitronengras-Kokos-Suppe
*

Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvados Sauce
Trockenreis und Saisongemüse
*

Brännli Crème

Menü 5

CHF 71.00

*

Rindsbouillon mit Flädli

*

Bündner Capuns mit Gemüsefüllung
an einer Kräuter-Rahmsauce
und rezentem Bergkäse überbacken

*

Entrecôte am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise
Bratkartoffeln und Saisongemüse

*

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

Menü 6

CHF 49.00

*

Rindsbouillon mit Flädli

*

Tessiner Brasato vom Rind
Polenta und Saisongemüse

*

Vermicelle mit Vanilleglace und Rahm

Menü 7

CHF 46.00

*

Bunt gemischter Salat

*

Tomatencrèmesuppe mit Blätterteig-Käsestange

*

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce
Butternudeln und Saisongemüse

*

Caramelköpfler mit Rahm

Menü 8

CHF 80.00

*

Rieslingschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen und Randensprossen

*

Frischkäse-Schabziger-Praline im Nussmantel
auf Birnenchutney mit Rauchschenken und Salatgarnitur

*

Entrecôte am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise
Bratkartoffeln und Saisongemüse

*

Dessertteller Serata

Unser Vorschlag für Wochenend-Brunch

(Ab 20 Personen, von 10.00 bis 14.00 Uhr)

Frühstück

Gipfeli, Huusbrot, Toast, Butterzopf, gemischte Brötchen
Butter, Margarine, Auswahl an diversen Konfitüren,
Honig, Birchermüsli, Joghurt, Cerealien

Eierspeisen

Rührei, gekochtes Ei und gebratener Speck

Kalte Platten

Aufschnitt, Trockenfleisch,
Käseauswahl, geräucherter Lachs
Hauspastete und Terrine
Meerrettichschaum, Cumberlandsauce

Kaltes Salatbuffet

Verschiedene angemachte Salate sowie Blattsalat
zwei verschiedene Dressings und Garnituren
Antipasti Auswahl
Peperoni, Zucchetti, Oliven, Auberginen

Hauptspeisen

ab 11.30 Uhr

Heisser Schinken mit Kartoffelgratin mit Saisongemüse und Tagesvegi

Desserts

Frischer Fruchtsalat, Brännli Crème, Schokoladenmousse

Getränke

Kaffee, Tee, Orangensaft a discrétion, Mineral mit und ohne Kohlensäure
1 Glas Prosecco

Preis auf Anfrage