

MENÜKREATIONEN FRÜHLING 2026

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Ihnen unsere kulinarischen Ideen für Ihren Anlass im Tisch55 präsentieren zu dürfen.

Bitte beachten Sie, dass wir aus Qualitätsgründen für Gruppen **ab 10 Personen** ausschliesslich einheitliche Menüs anbieten können. Dabei werden alle Ihre Gäste von der Vorspeise, zum Hauptgang bis zum Dessert das gleiche Essen geniessen. Selbstverständlich achten wir dabei auf vegetarische und vegane Wünsche, und achten dabei auch auf Allergien und Unverträglichkeiten.

Besonders empfehlen möchten wir Ihnen unsere Tavolata – unser absoluter Bestseller für gesellige Anlässe. Dabei handelt es sich um eine Menüfolge mit 3 Gängen, bei dem die verschiedenen Gerichte in Schüsseln und auf Platten serviert werden. So dass sich jeder Gast nach Lust und Hunger selbst schöpfen kann.

Am Mittag können zudem unsere preiswerten Mittagsmenüs bestellt werden – mit Fleisch und Vegetarisch. Bitte beachten sie jedoch, dass diese erst eine Woche im Voraus ausgewählt werden können.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen einen wunderschönen Anlass für Ihre Gäste zu gestalten!

Herzlichst,

Marina Kojic, Tobias Buholzer & das Team von Tisch55

Alle Preise sind in CHF, inkl. MwSt. angegeben. **V** = Vegetarische Gerichte **VV** = Vegane Gerichte

APÉRO-HÄPPCHEN

Eine Kleinigkeit zum Knabbern

Wir empfehlen 3 verschiedene Schalen pro 10 Personen

KNABBEREIEN IN DER SCHALE	pro Schale
Grissini ^{120g} VV	9.00
Gesalzene Erdnüssli ^{200g} VV	4.00
Gemischte gesalzene Nüssli ^{200g} VV	6.50
Kartoffelchips ^{30g} VV	3.00
Bunte Oliven ^{150g} VV	9.50
Sbrinz-Möckli ^{140g} V	11.00
Hummus mit Röstbrotscbeiben ^{180g} VV	6.00
Bündner Salsiz ^{90g} (Rind, Schwein)	8.00
Hausgemachtes Blätterteiggebäck ^{150g} (z.B. Sesam, Paprika-Käse, Mohn, Sardellen)	9.00

FINGERFOOD HÄPPCHEN

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

Für eine vollwertige Mahlzeit empfehlen wir 8-12 «Fingerfood Häppchen» pro Person

KALT		pro Stück
Rhabarber-Gazpacho ^{vv}	Aktuelle Saison	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum ^v		3.50
Bruschetta mit Tomaten & Basilikum ^{vv}		3.00
Focaccia mit gegrillten Zucchini, Peperoni, Oliven- & Tomaten-Pesto ^{vv}		4.00
Focaccia mit Pastrami, Bohnen, Tomaten-Pesto & Mayonnaise		5.50
Focaccia mit Chorizo, grillierte Peperoni, Oliven-Pesto & Mayonnaise		4.50
Focaccia mit Ziegenfrischkäse, Dörr-Aprikosen & Rucola-Pesto ^v		4.00
WARM		
Spargelcremesuppe mit Schlagrahm ^v	Aktuelle Saison	3.50
Panierter Champignon mit Tartarsauce ^v		2.50
Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Sauce ^{vv}		2.50
Käseküchlein ^v		3.50
Schinkengipfeli		4.50
Fischknusperli mit Tartarsauce		4.50
Mini Flammkuchen mit Crème Fraîche, Speck & Zwiebeln		5.00
SÜSS		
Mini-Kuchen ^v		2.50
Mini-Früchte-Spiessli ^{vv}		3.50
Macaron ^v		2.50

KLEINE TELLER HÄPPCHEN

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

Für eine vollwertige Mahlzeit empfehlen wir 5-6 «Kleine Teller Häppchen» pro Person

KALT		pro Stück
Noix Gras Terrine mit Aprikosen-Riesling-Konfi & Brioche ^V		6.50
Mini Burrata mit Spargelsalat und Kräuter-Vinaigrette ^V	Aktuelle Saison	6.00
«Vitello Tonnato» - Kalbsschulter, Thunfischsauce, Kapern & Zwiebeln		7.00
Rindstatar mit Whisky, Eigelbcreme, Kapern, Zwiebeln & Toast		8.50
WARM		pro Stück
Bärlauch-Risotto mit Morcheln ^V	Aktuelle Saison	5.50
Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce & Baumnüssen ^V		4.00
Tortellini mit Kalbfleischfüllung & Salbeibutter		4.50
Shrimps ^(VN) im Kartoffelmantel mit süss-saurem Peperoni-Kapern-Gemüse		6.00
Mini Rinds-Hamburger		7.50
Poulet-Frikassee mit Erbsen & Kartoffelpüree		6.50
SÜSS		pro Stück
Mini-Schnitte ^V		5.00
Mini-Fruchtsalat ^{vv}		5.00
Mini-Schoggimousse ^V		5.00
Mini-Tiramisu ^V		5.00
Saisonales Mini-Dessert – lassen sie sich überraschen ^V		5.00

BANKETTMENÜ

Bitte stellen sie ein einheitliches Menü zusammen.

Vegetarische und vegane Wünsche, sowie Allergien und Unverträglichkeiten können zusätzlich bestellt werden.

VORSPEISEN

Blattsalat ^V Geröstete Nüsse		8.50
Spargelsalat ^V Gekochte Eier, Croûtons und Kerbelvinaigrette	Aktuelle Saison	13.00
Thunfisch-Carpaccio Bärlauch-Mayonnaise, saure Radieschen & Rettichsprossen	Aktuelle Saison	19.00
«Vitello Tonnato» Rosa Kalbsschulter, Thunfischsauce, Kapern, rote Zwiebeln, Cherrytomaten & Schnittlauch		18.00
Rindstatar mit Whisky Eigelbcreme, Kapern, Zwiebeln, Kräutersalat & Toast		18.00
Noix Gras Mousse ^{VV} Rhabarberkompott, Sechuanpfeffer & Brioche	Aktuelle Saison	17.00
Norwegischer Rauchlachs Meerrettichschaum, rote Zwiebeln, Kapern & Buchweizen-Blinis		19.50
Entlebucher Burrata ^V Pinienkernen-Vinaigrette, Cherrytomaten-Frühlingszwiebelsalat	Aktuelle Saison	15.00

SUPPEN

Tagessuppe		8.50
Tomaten-Cremesuppe ^V Basilikum-Öl		10.50
Spargel-Cremesuppe Norwegischer Rauchlachs	Aktuelle Saison	13.00
Rinds-Consommé Noix Gras Eierstich & Schnittlauch		14.00
Zürcher Weinschaumsuppe ^V Blätterteigstange		11.00
Morcheln-Cremesuppe Schlagrahm & Speckchips	Aktuelle Saison	13.00

HAUPTSPEISEN - VEGETARISCH

Morcheln-Risotto ^V Erbsen & Frühlingszwiebeln	Aktuelle Saison	25.00
Ravioli mit Ziegenfrischkäse gefüllt ^V Zitronensauce und Brunnenkresse	Aktuelle Saison	22.00
Rotes Thai-Curry ^{VV} Tofu, Karotten, Peperoni, Kefen, Thai-Basilikum & Basmatireis		22.00

HAUPTSPEISEN - FISCH

Egliknusperli Tartarsauce, Spinat & Salzkartoffeln		24.00
Kabeljaufilet pochiert Sauerampfer-Sauce, Frühlingsgemüse & schwarzer Reis	Aktuelle Saison	32.00
Saiblingsfilet gebraten Zitronen-Hollandaise, weisser Spargel & neue Kartoffeln	Aktuelle Saison	32.00

HAUPTSPEISEN - FLEISCH

Tortellini mit Kalbfleisch gefüllt Cherrytomaten-Sauce, Salbei & gehobelter Parmesan		22.00
Gebratene Pouletbrust Morcheln-Sauce, grüner Spargel & Gnocchi	Aktuelle Saison	29.00
Poulet-Frikassee Estragon-Rahmsauce, Karotten, Erbsen & Pilaw-Reis		28.00
Wienerschnitzel vom Schwein Preiselbeeren & Kartoffel-Gurken-Salat		28.00
Saltimbocca vom Schwein Marsalajus, Ofentomaten, Griesshalbmonde		26.00
Zürcher Kalbfleischgeschnetzeltes Champignon-Rahmsauce, Butter-Rösti		42.00
Kalbs-Hackbraten Madeira-Rahmsauce, Karotten & Kartoffelpüree		28.00
Rindsschmorbraten Barolojus, Zucchetti, Oliven & Polenta		38.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Paprika-Sauce, Champignon, Peperoni, Essiggurken & Butternudeln		35.00
Roastbeef rosa gebraten Sauce béarnaise, Broccoli & Kartoffelgratin		46.00

Restaurant Tisch55

Tischenloostrasse 55, 8800 Thalwil, T 044 723 71 18 info@tisch55.ch, www.tisch55.ch
Ein Betrieb von Serata, Stiftung für das Alter, 8800 Thalwil

DESSERTS

Apfel-Streuselkuchen ^V Mandeln & Tonkabohnen-Rahm	Aktuelle Saison	6.00
Rhabarber-Kompott ^{VV} Vanille-Kokos-Creme & Pistazien	Aktuelle Saison	11.00
Mousse aus Bolivia Schokolade ^V Schlagrahm		9.00
Tiramisu ^V Klassisches Tiramisu mit Mascarpone, Löffelbiskuits, Amaretto & Kaffee		12.00
Halbgefrorenes mit Nougat ^V Mandarinen-Salat		11.00
Crèmeschnitte ^V mit Mispeln	Aktuelle Saison	9.50
New York Cheesecake ^V Passionsfrucht-Gelee		8.50
Schweizer Käse ^V Birnenbrot		15.00

TAVOLATA 55

Die Travolta ist eine besondere Form, wie sie ihren Anlass bei uns feiern können. Sie erhalten alle unten aufgeführten Gerichte pro gang gleichzeitig. Die Gerichte werden in Schüsseln und auf Platten serviert. So können alle Gäste selbst bestimmen, was und wie viel davon sie geniessen möchten.

78.00 pro Person

VORSPEISEN

Noix Gras Mousse ^{VV} Rhabarberkompott, Sechuanpfeffer & Brioche

Vitello Tonnato Rosa Kalbsschulter, Thunfischsauce, Kapern, rote Zwiebeln, Cherrytomaten & Schnittlauch

Spargelsalat ^V Gekochte Eier, Croûtons und Kerbelvinaigrette

Aufschnitt & Käse

Morcheln-Cremesuppe Schlagrahm & Speckchips

HAUPTSPEISEN

Grillierte Pouletbrust Morcheln-Sauce

Tortellini mit Kalbfleisch gefüllt Cherrytomaten-Sauce, Salbei & gehobelter Parmesan

Egliknusperli Tartarsauce

Weisser Spargel ^{VV} Zitronen-Hollandaise

Frühlings-Gemüse ^{VV}

Neue Kartoffeln ^{VV}

DESSERTS

Apfel-Streuselkuchen ^V Mandeln & Tonkabohnen-Rahm

Tiramisu ^V

Rhabarber-Kompott ^{VV} Vanille-Kokos-Crème & Pistazien

Mousse aus Bolivia Schokolade ^V Schlagrahm

VEGETARISCH TAVOLATA 55

Die Travolta ist eine besondere Form, wie sie ihren Anlass bei uns feiern können. Sie erhalten alle unten aufgeführten Gerichte pro gang gleichzeitig. Die Gerichte werden in Schüsseln und auf Platten serviert. So können alle Gäste selbst bestimmen, was und wie viel davon sie geniessen möchten.

74.00 pro Person

VORSPEISEN

Noix Gras Mousse ^{vv} Rhabarberkompott, Sechuanpfeffer & Brioche

Entlebucher Burrata ^v Pinienkernen-Vinaigrette, Cherrytomaten-Frühlingszwiebelsalat

Spargelsalat ^v Gekochte Eier, Croûtons und Kerbelvinaigrette

Schweizer Käse ^v

Morcheln-Cremesuppe Schlagrahm

HAUPTSPEISEN

Ravioli mit Ziegenfrischkäse gefüllt ^v Zitronensauce und Brunnenkresse

Morcheln-Risotto ^v Erbsen & Frühlingszwiebeln

Panierte Champignons ^v mit Tartarsauce

Weisser Spargel ^{vv} Zitronen-Hollandaise

Frühlings-Gemüse ^{vv}

Neue Kartoffeln ^{vv}

DESSERTS

Apfel-Streuselkuchen ^v Mandeln & Tonkabohnen-Rahm

Tiramisu ^v

Rhabarber-Kompott ^{vv} Vanille-Kokos-Crème & Pistazien

Mousse aus Bolivia Schokolade ^v Schlagrahm