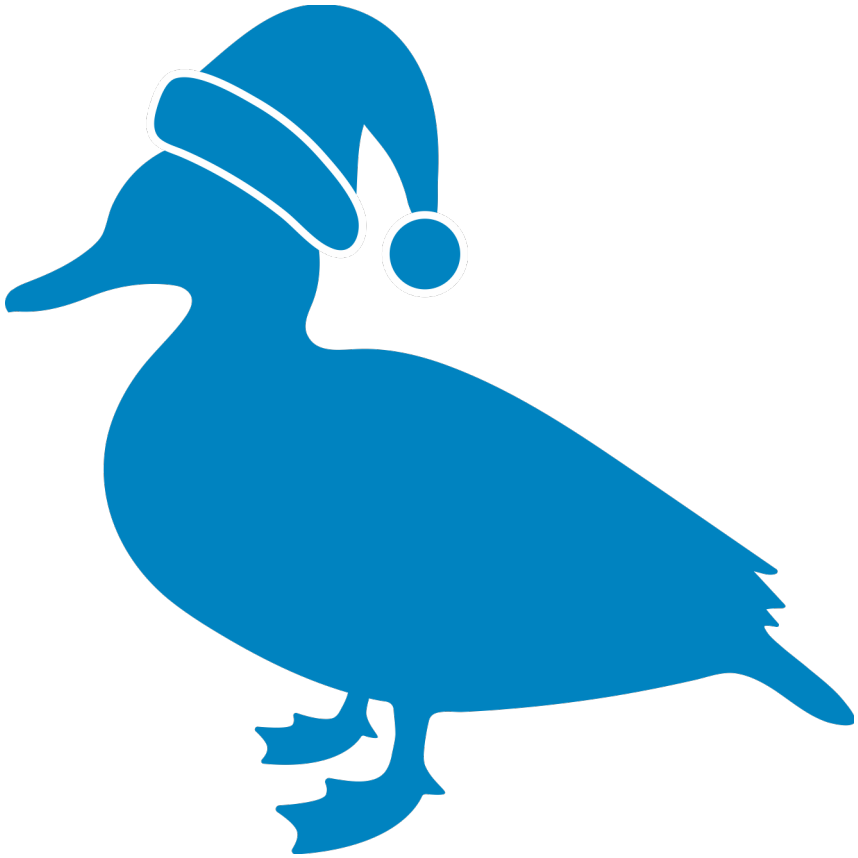
Angebote für Gruppen

Herbst, Winter und Vorweihnachtszeit 2026



blaue ente by Alex

WEIHNACHTSMENÜS

Ab 17 Personen

Weihnachtsmenü 1

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl von Alois Gölles (V) CHF 16

*

Kalbshackbraten mit Sherrrahmysauce, Rüebli und Kartoffelstock CHF 38

Rahmwirzragout mit Schupfnudeln und Baumüssen (V) CHF 36

*

Hausgemachte Cremeschnitte mit winterlichem Fruchtkompott CHF 16

CHF 70 | CHF 68(V)

Weihnachtsmenü 2

Wintersalat an Hausdressing mit Croûtons und gebratenen Pilzen (V) CHF 16

*

Gebratene Maispoulardenbrust mit Salbeijus, Safranrisotto und braisiertem Chicorino Rosso CHF 42

Safranrisotto mit braisiertem Chiccorino Rosso und Parmesanspähnen (V) CHF 39

*

Schoggimousse mit Doppelrahm CHF 16

CHF 74 | CHF 71 (V)

Weihnachtsmenü 3

Rindfleisch-Tartar mit Zwibeli, Kapern, Röstbrot und Butter CHF 29

Pikantes Rüeblitartar mit eingelegten schwarzen Baumnüssen, grilliertem Trevisano und Joghurt (V) CHF 26

*

Kalbsrahmragout mit Herbsttrompeten, Marroni, Butterspätzli und Wintergemüse CHF 45

Cremiges Pilzstroganoff, Butterspätzli und Wintergemüse (V) CHF 36

*

Gebackene Apfelküchli mit Zimt und Vanillerahm CHF 16

CHF 90 | CHF 81 (V)

Weihnachtsmenü 4

Nüsslisalat mit Ei, Croûtons, Baumnüssen und französischer Sauce (V) CHF 16

*

Gebratenes Alpenzanderfilet an Räuschlingsauce mit Kartoffeltrüffel-Mousseline CHF 26

Blanchierte Blumekohlrösli, Brösmeli, Räuschlingsauce und Kartoffeltrüffel-Mousseline (V) CHF 18

*

Rosa gebratenes Roastbeef aus dem Ofen mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Wintergemüse CHF 59

Blätterteigpastetli mit saisonalem Pilzragout, Wintergemüse Ofenkürbis und frischer Blattspinat (V) CHF 36

*

Vermicelles mit Holzofenmeringe aus Botterens dazu Schlagrahm und Vanilleglace CHF 16

CHF 117 | CHF 86 (V)

WINTERTAVOLATA

Ab 17 Personen

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und französischem Dressing (V)

Belugalinsensalat mit Feta, Feige und Salbei (V)

Blanchierte Blumekohlrösli, Brösmeli, Nussbutter und Peterli (V)

Geschmorte Babyranden mit Zitronen-Joghurtsauce und Haselnüssen (V)

Rindfleisch-Tartar mit Zwiebeli, Kapern, Röstbrot und Butter

Hauptgang

Hausgemachter Kalbshackbraten mit Sherryrahmsauce und Jus

Mini-Blätterteigpastetli mit Pilzragout (V)

Blanchiertes Wintergemüse (VV)

Hausgemachter Kartoffelstock (V)

Hausgemachte Spätzli (V)

Desserts

Schoggimousse mit Doppelrahm

Gebackene Apfelküchli mit Zimt und Vanillerahm

Orangencrème mit Datteln und Pistazien

CHF 85 pro Person

FLYING DINNER – «BEST OF»

Ab 25 Personen

Start

Hausgemachte Blätterteigflûtes (V)

Kalt

Nüsslisalat mit Bio-Ei, Croûtons und französischem Hausdressing (V)

Waldorfsalat – Selleriesalat mit Boskoop Apfel und Baumnüssen (V)

Mini-Silserli mit Schnittlauch-Frischkäse und Radiesli (V)

Warm

Bodensee-Fischknusperli und Tatarsauce

Frühlingsrollen mit Sweet-Chillisauce (V)

Mini-Burger mit Cocktailsauce im Briochebun

Chäschüechli von der Bäckerei Freytag(V)

Alpsteinpoulet-Satayspiessli

Zitronenricotta-Ravioli von Scala Gusti mit Nussbutter und Salbei (V)

Süss

Felchlin-Schoggimousse mit Doppelrahm

Orangencrème mit Datteln und Pistazien

CHF 80 pro Person

SCHAUMWEIN

Schweiz

Blanc de Noir Brut AOC Zürichsee CHF 74
Lüthi Weinbau, Männedorf (Pinot Noir, 24 Monate in der Flasche vergoren)

Adank Blanc de Noir Brut méthode traditionelle CHF 81
Weingut Hansruedi Adank, Fläsch - Graubünden (Pinot Noir)

Italien

Prosecco Superiore DOCG CHF 57
Nani Rizzi Valdobbiadene - Veneto (Glera)

Franciacorta Immagina Premium Cuvée DOCG CHF 65
Castello Bonomi, Coccaglio - Lombardei (90% Chardonnay & 10% Pinot Nero)

Frankreich

Champagne L'Assemblage AOC CHF 87
Pertois-Moriset, Champagne (50% Pinot Noir & 50% Chardonnay)

WEISSWEIN

Schweiz

Räuschling AOC Zürichsee 2025 — CHF 66
Lüthi Weinbau, Männedorf

Sauvignon Blanc AOC Zürichsee 2025 — CHF 66
Weingut Schwarzenbach, Meilen

Chardonnay AOC Zürichsee 2023 — CHF 72
Weingut Bachmann, Stäfa

Petite Arvine AOC 2025 — CHF 68
Domaine Gérald Besse, Martigny – Valais

«Bianco Rovere» Bianco di Merlot DOC Ticino 2024 — CHF 74
Brivio / Gialdi Vini, Mendrisio - Ticino

Deutschland

Riesling Tonschiefer VDP Gutswein 2025 — CHF 58
Weingut Dönnhoff, Nahe

Österreich

Grüner Veltliner Wechselberg 2025 — CHF 58
Weingut Birgit Eichinger, Kamptal

Italien

Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti IGT 2023 — CHF 56
Bollini, Trentino (Grauburgunder)

Frankreich

Chablis AOC 2024 — CHF 70
Domaine William Fèvre, Burgund (Chardonnay)

ROTWEIN

Schweiz

Pinot Noir «elevé en Barrique» AOC Zürichsee 2021 — CHF 75
Lüthi Weinbau, Männedorf

Malanser Blauburgunder AOC Graubünden 2023 — CHF 69
Weingut Wegelin, Malans

Syrah «Les Serpentines» AOC Valais 2021/23 — CHF 75
Domaine Gérald Besse, Martigny

«Terraferma» DOC Ticino 2024 — CHF 75
Christian Zündel, Beride (Merlot)

Italien

Barbera D'Alba DOC — CHF 66
G.D.Vajra, Barolo-Vergne - Piemont

Brancaia Tre IGT Toscana Bio 2023/24 — CHF 57
Familie Widmer, Radda in Chianti - Toskana (Sangiovese, Merlot & Cabernet Sauvignon)

Brunello di Montalcino DOCG 2019 — CHF 72
Cantina Ridolfi, Montalcino - Toskana (100% Sangiovese)

Frankreich

Liberty la Barroche AOC Vin de France 2022 — CHF 63
Julien Barrot, Châteauneuf-du-Pape (Grenache, Syrah & Mourvèdre)

Château Moulin Haut-Laroque AOC 2019/22 — CHF 70
Château Haut-Laroque, Fronsac/Bordeaux (65%Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon & 5% Malbec)

Spanien

Viña Tondonia Rioja Crianza DOC «Viña Cubillo" 2017 — CHF 66
Heredia de Lopez, Haro (65% Tempranillo, 25% Garnacha , Graciano & Mazuelo)

«Muga Reserva» DOCa Rioja 2022 — CHF 80
Bodegas Muga, Haro (70% Tempranillo, 20% Garnacha , 5% Graciano & 5% Mazuelo)

Portugal

Cardeira 2020 — CHF 57
Herdade da Cardeira, Alentejo (Tinta Caiada, Alicante Bouschet, Touriga National, Touriga Franca & C.S.)

Esporão Reserva Tinto DOC 2023 — CHF 68
Herdade do Esporão,
Alentejo (25% Aragonês, 20% Alicante Bouschet, 20% Touriga Nacional, 15% Cabernet Sauvignon,15% Syrah, 5% Trincadeira)