

RESTAURANT LERCHENBERG



Regula Sulser

Lerchenhalde 2

8046 Zürich

Telefon 044 271 55 66

Telefax 044 271 8137

18.01.12 restaurant.lerchenberg@bluewin.ch

L RESTAURANT **ERCHENBERG**

INHALTSVERZEICHNIS

• INFORMATION	SEITE 3
• APÉROS	SEITE 4 - 7
• KALTE PLATTEN	SEITE 7
• SUPPEN	SEITE 8
• SALATE	SEITE 8
• MENUEVORSCHLÄGE / BÜFFETS	SEITE 9 - 13
• VEGI-SPEZIALITÄTEN	SEITE 13
• DESSERTS	SEITE 13 - 15
• WEINE	SEITE 15 - 17
• HERKUNFTSDEKLARATION DES FLEISCHES	SEITE 18

RESTAURANT LERCHENBERG

BANKETTE UND FESTE

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserm Restaurant Lerchenberg. Wir präsentieren Ihnen hier eine Menüauswahl für Ihr Fest. Unser Lokal ist geeignet für bis zu 90 Personen, zusätzlich bietet unsere ruhige Terrasse im Grünen eine gemütliche Atmosphäre.

Besprechen Sie mit uns Ihr Vorhaben, damit wir Ihren Anlass optimal organisieren können.

Im Preis inbegriffen ist eine aufwändige, zum Fest passende Dekoration. Wenn Sie bestimmte Wünsche haben, wird sie verrechnet.

Wir bieten Ihnen eine Bühne samt Beleuchtung (Fr. 30.- pro Anlass), Leinwand (Fr. 20.-) sowie ein drahtloses Mikrofon (Fr. 50.- pro Anlass) an.

Die Gästezahl ist 3 Tage vorher verbindlich. Absagen von bereits bestätigter Reservationen müssen schriftlich erfolgen und werden wie folgt verrechnet: bis 30 Tage vor dem Anlass 0 % des offerierten Betrages, 29 bis 20 Tage 25%, 19 bis 3 Tage 50 % und ab 3 Tage vor dem Anlass 100%. Wenn Ihr Fest über Mitternacht dauern soll, besorgen wir gerne für Sie ein Polizeigesuch (Fr. 103.-). Ab 24 Uhr verrechnen wir einen Zuschlag Fr. 100.- pro angebrochener Stunde. Im Preis inbegriffen sind 8 % MWST.

Restaurant Lerchenberg
Regula Sulser

Für Bestellungen und Auskünfte:
Tel: 044/ 271 81 38
Fax: 044/ 271 81 37

RESTAURANT LERCHENBERG

APÉROS

Partybrot gefüllt in Form eines Krokodils

*46 Sandwiches gefüllt mit
Lachs, Käse und Schinken)*

Fr. 71.-

Pestocake hausgemacht mit Bündnerfleisch u Olive	pro Pers.	Fr.	8.50
Schinkengipfeli	pro Stück	Fr.	1.80
Kleine Käseküechli	pro Stück	Fr.	1.50
Kleine Spinatküechli	pro Stück	Fr.	1.50
Kleine Quiche	pro Stück	Fr.	1.50
Lachsrouladen	pro Pers.	Fr.	9.00

Chicken-Spiessli
Mit Dippsaucen

pro Pers. Fr. 7.50

Kleine Frühlingsrollen
mit Sweet'n Sour-Sauce

pro Stück Fr. 2.80

Pommes Chips oder Nüssli
Salzstengeli/Brezzeli
Grüne und schwarze Oliven

per 100 gr Fr. 4.-
per 250 gr Fr. 4.50
per 100 gr Fr. 5.50

Grissini mit Lachs und Bündnerfleisch
umwickelt
4 Sorten Gemüsestengeli mit 2 Dippsaucen

pro Pers. Fr. 8.50
pro Pers. Fr. 7.50

RESTAURANT LERCHENBERG

Käseplatte

(versch. Käse geschnitten, Zwiebeli, Tomaten, usw)

pro Pers. Fr. 14.-

Fleischplatte

(Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Speck, Zwiebeli

pro Pers. Fr. 16.-

Fischplatte

(Lachs, geräucherte Forelle, garniert)

pro Pers. Fr. 19.-

bei allen Platten Brot inklusive

DIV. KLEINE SANDWICHES

Butterbretzeli

pro Stück Fr. 2.50

Roastbeef-Brötli

pro Stück Fr. 3.50

Lachs-Brötli

pro Stück Fr. 3.50

Schinken-Brötli

pro Stück Fr. 3.-

Mozzarella/Tomaten

pro Stück Fr. 3.-

Käse-Brötli

pro Stück Fr. 3.-

CANAPÉS

Lachs, Roastbeef, Thon

pro Stück Fr. 3.50

Ei, Schinken, Käse, Spargel, Salami

pro Stück Fr. 3.-

SOMMERAPÉRO

- Gemüsedipps mit verschiedenen feinen Saucen
- Fingerfoodstäbli aus Pouletfleisch (zum dippen)
- Diverse Saisonfrüchte
- «Igel» bespickt mit Käse, Fleischrugeli, Radiesli, Ananas, Tomätli und vielen gluschtigen Sachen

ab 20 Personen pro Person Fr. 18.-

RESTAURANT LERCHENBERG

AELPLERAPÉRO

- verschiedene Käsesorten wie Sbrinz, Tête de Moine
- Hobelfleisch und Speck, garniert mit Gürkli, Zwiebeli, Tomätli, Ei
- Brotauswahl

ab 10 Personen pro Person Fr. 16.-

MITTELMEERAPÉRO

- div. Oliven fein und pikant gewürzt oder gefüllt
- Teufelshörnli (pikant gefüllte Paprikaschoten)
- Artischockenböden mit Frischkäse
- Cherrytomätli mit korsischem Ziegenkäse gefüllt
- Melonenstücke mit Rohschinken
- Verschiedene Saisonfrüchte
- Antipastispiessli
- Fingerfoodstäbli aus Pouletfleisch zum dippen
- Gemüsestäbli zum dippen

Dazu feines Kräuterbrot

ab 30 Personen pro Person Fr. 23.-

APÉRO RUSTICO

- Hobelkäse und Parmesanmöckli
- Feigen, Birnen, Trauben und Nüsse
- knuspriges Hausbrot

ab 10 Personen pro Person Fr. 18.-

APÉROGETRÄNKE

Erdbeerbowle/ Orangenbowle (*saisonbedingt*) Ananasbowle

mit Alkohol

pro Person Fr. 8.50

ohne Alkohol

pro Person Fr. 7.50

RESTAURANT LERCHENBERG

KALTE PLATTEN

Roastbeefplatte

(mit Selleriesalat und Sauce Tartare)

pro Person Fr. 17.-

Vitello Tonnato

(mit Thonsauce, Tomaten und Silberzwiebeln)

pro Person Fr. 17.-

Marinierte Avocado

*(Avocado, getrocknete Tomaten,
Mozzarella; mit Olivenöl mariniert)*

pro Person Fr. 13.-

Pilzsalat

*(frische Champignons und Tête de Moîne;
mit Olivenöl und Zitronensaft mariniert)*

pro Person Fr. 12.-

Melone mit Rohschinken

pro Person Fr. 14.-

Brot inklusive

SUPPEN

Bouillon mit Einlage

pro Portion Fr. 6.-

Bouillon mit Sherry und Gemüsejulienne

pro Portion Fr. 7.50

Basler Mehlsuppe mit Reibkäse

pro Portion Fr. 7.-

Tomatencrème

pro Portion Fr. 7.-

Spargelcrème

pro Portion Fr. 7.-

Selleriecrème

pro Portion Fr. 7.-

Kartoffelsuppe mit Sauerrahm

pro Portion Fr. 8.-

RESTAURANT LERCHENBERG

SALATE

Grüner Salat	Fr. 7.50
Grüner Salat mit Trüffelöl	Fr. 8.-
Gemischter Salat	Fr. 10.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	Fr. 9.50
Ruccolasalat mit Parmesan	Fr. 10.50
Caesar Salad (<i>Eisberg, Knobli, Crôutons, Speck, Reibkäse</i>)	Fr. 10.50

SALATBÜFFET

Reiche Auswahl an saisonfrischen Salaten und diversen Saucen und Beilagen aus unserer gekühlten Selbstbedienungsvitrine

Zur Vorspeise pro Person Fr. 12.50

MENÜVORSCHLÄGE

- 1 Züri-Geschnetzeltes (*Kalbfleisch*)
Rösti, Gemüse garnitur Fr. 29.50
- 2 Rindsfilets «Stroganoff»
Hausgemachte Spätzli, Gemüse garnitur Fr. 35.-
- 3 Schweinsgeschnetzeltes «Casimir»
Reis, mit Früchten und Kroepoek garniert Fr. 25.50
- 4 Heisser Ofenfleischkäse oder Schinken im Teig
Kartoffelsalat Fr. 23.-

RESTAURANT LERCHENBERG

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 5 Schweinsbraten an Marsalajus
Risotto, Gemüsegarnitur | Fr. 25.50 |
| 6 Kalbsbraten an Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin, Gemüsegarnitur | Fr. 35.50 |
| 7 Rindssauerbraten
Hausgemachte Spätzli, Bohnen | Fr. 28.50 |
| 8 Roastbeef à l'anglaise
Sauce béarnaise, Pommes Croquettes
Gemüsegarnitur | Fr. 37.50 |
| 9 Rindfleischvogel an Gemüsejus
Kartoffelstock, Gemüsegarnitur | Fr. 24.50 |
| 10 Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Grüne Nudeln, Gemüsegarnitur | Fr. 36.50 |
| 11 Schweinssteak «Café de Paris»
Pommes Croquettes, Gemüsegarnitur | Fr. 28.50 |
| 12 Berner Platte (Speck, Rippli, Wurst, Zunge)
Sauerkraut oder Dörrbohnen, Peterliekartoffeln | Fr. 29.- |
| 13 Kalbsschnitzeli mit Kräuterbutter
Garniert mit feinen Salaten | Fr. 28.50 |
| 14 Kalbs-Cordonbleu
Pommes frites, Gemüsegarnitur | Fr. 32.50 |
| 15 Pouletbrust «Parisienne»
Safranrisotto, Gemüsegarnitur | Fr. 26.- |
| 16 Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce
Butternüdeli, Gemüsegarnitur | Fr. 25.50 |
| 17 Entrecôte, Sauce béarnaise
Pommes Croquettes, Gemüsegarnitur | Fr. 36.50 |

RESTAURANT LERCHENBERG

- 18 Schweinsfilets «Monte Rosa»
auf Nudeln präsentiert, mit Cognacrahmsauce
und Käse überbacken Fr. 32.50
- 19 Pouletbrüstli in Kokos paniert
Currysauce, Reis, mit Früchten und Kroepoek garniert Fr. 27.-
- 20 SpaghettiPlausch mit diversen Saucen und Reibkäse Fr. 25.-

KINDERMENÜ

Das bestellte Menü kann auch als Kinderportion bestellt werden

DIÄTEN

Wir bieten Menüs an für Diabetiker und Zöliakie/ Lactose-unverträglichkeit. Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihre individuelle Situation.

BÜFFETS

GRILLPLAUSCH À DISCRÉTION

- Grosse Fleischauswahl
- Vegetarische Varianten
- Kräuterbutter
- Feine Saucen
- Salatbuffet mit grosser Auswahl an frischen Saisonsalaten

Dazu unseren Gourmet-Kartoffelgratin

ab 15 Personen Fr. 52.-

RESTAURANT LERCHENBERG

BRUNCHBÜFFET

- Kaffee, Tee, Ovo, Schoggi, Fruchtjus
- Fleisch- und Käseplatten
- Viele verschiedene Brote, Zopf, Gipfeli, Schoggigipfel
- Birchermüesli
- Frische Früchte mit Quark
- Konfi, Honig, Butter, Margarine
- Rösti mit Chilliwurstli
- Pancakes mit Ahornsirup
- Geräucherter Lachs
- Eierspeisen
- Cüpli

Ab 30 Personen Fr. 38.-

METZGETE (*saisonal*)

- Siedfleisch, Speck, Rippli, Blut- und Leberwurst,
- Feine Wintergemüse wie Rahmkabis, Sauerkraut und Dörrbohnen
- Peterliekartoffeln, hausgemachte Spätzli

pro Person Fr. 35.-

RESTAURANT LERCHENBERG

CURRYBÜFFET «INDIA»

- Pouletbrüstli in Kokos paniert
- Geschnetzeltes Kalbfleisch «Casimir»
- Lammragout mit Gemüseblättli
- Riesencrevetten grilliert
- Gemüsecurry
- Früchtecurry
- Okra in Kokos geröstet

*Dazu frische Früchte, Kokosjoghurt, Kroepoek,
Ingwerreis, Vitaminreis, chinesische Nüdeli*

pro Person Fr. 39.-

UNSERE VEGI-SPEZIALITÄTEN

Winterteller mit Marroni, Spätzli, Rotkraut,
Pilzli, Apfel Mirza, Rosenkohl

Fr. 25.-

Quorgeschnetztes Stroganoff
mit Spätzli, Gemüse garniture

Fr. 24.50

Tofu-Kräuterpiccata
mit Safranrisotto und Gemüse garniture

Fr. 24.50

Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung
Sweet´ n sour-Sauce, Reis, grüner Salat

Fr. 23.-

Gemüsecurry im Reising, mit Kroepoek
grüner Salat

Fr. 22.50

RESTAURANT LERCHENBERG

DESSERTS

Erdbeer-Törtli (saisonbedingt)	Fr. 5.50
Mousse au chocolat mit Rahm und Biskuit	Fr. 11.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.50
Waldbeerencrepe mit Vanilleglacé und Rahm	Fr. 8.50
Crèmeschnitte	Fr. 3.50
Caramelköpfler mit Rahm	Fr. 6.50
Kleine Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 8.50
Tiramisu hausgemacht	Fr. 9.50

Torten

Schwarzwälder, Grand-Marnier	Fr. 5.50
Quark, Sacher, Rüeblen, Grand-Marnier	Fr. 5.50
Kirschtorte, Punschkuugel, Mohrenkopf	Fr. 5.50

Weitere Pâtisserie auf Anfrage

DESSERTBÜFFET *ab 20 Personen*

- Frischer Fruchtsalat
- Kleingebäck
- Caramelköpfler
- Schoggimousse
- Meringueschalen
- Rahm
- Vermicelles (*saisonbedingt*)
- Schöggeli

pro Person Fr. 18.-

RESTAURANT LERCHENBERG

DESSERTBÜFFET *ab 10 Personen* *(kleine Variante)*

- Frischer Fruchtsalat
- div. Kleingebäck
- Caramelköpfler
- Meringueschalen
- Rahm
- Schöggeli

pro Person Fr. 13.50

GLACEBÜFFET *ab 10 Personen*

verschiedene Glacesorten nach Wahl

Zugaben ab Büffet zum selber zusammen stellen:

Schoggisauce, frische Früchte, Rahm, Meringues,
Streusel, heisse Beeren, Vermicelles, Erdbeeren,
Zwetschgenkompott *(saisonal)*

Ein Riesenhit für Auge und Gaumen!

pro Person Fr. 13.-

RESTAURANT LERCHENBERG

WEINE

WEISS

Petit bourgeois 2008 Frankreich	75 cl	Fr. 33.30
Regensberger Riesling x Sylvaner 2003	75 cl	Fr. 36.40
Chardonnay Talus 2006, Kalifornien	75 cl	Fr. 42.-
Salgalaluna Sicilia 2007, Italien	75 cl	Fr. 39.-
Pinot gris Vignefol 2006, Schweiz	75 cl	Fr. 37.50

ROSÉ

Eye of the swan, Pinot noir blanc 2007 Sonoma County, Kalifornien	75 cl	Fr. 38.-
Oeil de Perdrix 2007, Neuchâtel	75 cl	Fr. 45.-

ROT

Chianti Classico San Fabiano 2007, Italien	75 cl	Fr. 34.-
Regensberger Pinot Noir 2005	75 cl	Fr. 38.-
St. Saphorin rouge Chappuis 2007	75 cl	Fr. 42.50
Domaine de la Crausaz, VD, 2006	70 cl	Fr. 39.90
Albrizzi Tenuta 2007, Italien	75 cl	Fr. 33.-
Cabernet Sauvignon Talus 2006, Kalifornien	75 cl	Fr. 42.-
Fleurie, Le Pavillon 2008	75 cl	Fr. 38.70
Shiraz & Cabernet Sauvignon Rosemount Estate 2006, Australien	75 cl	Fr. 45.-

RESTAURANT LERCHENBERG

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Weiss

	10 cl	50 cl
Johannisberg AOC	Fr. 3.60	Fr. 18.-
Féchy AOC	Fr. 4.20	Fr. 21.-
St. Saphorin AOC	Fr. 4.80	Fr. 24.-

ROSÉ

	10 cl	50 cl
Oeil de Perdrix (<i>aus der 7,5 dl Flasche</i>)	Fr. 6.-	Fr. 30.-
Eye of the swan (<i>aus der 7.5 dl Flasche</i>)	Fr. 5.10	Fr. 25.50

ROT

	10 cl	50 cl
Domaine de la Crausaz VD, 2006	Fr. 5.90	Fr. 29.50
Dôle de Sion AOC	Fr. 3.80	Fr. 19.-
Zürcher Clevner	Fr. 4.10	Fr. 20.50
Merlot Mendrisio	Fr. 4.10	Fr. 20.50
Cabernet Sauvignon Talus 2006, Kalifornien	Fr. 5.30	Fr. 26.50

RESTAURANT LERCHENBERG

Deklaration der Fleischherkunft

Rindfleisch: Schweiz, Brasilien*, Argentinien

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz, Deutschland

Pouletfleisch: Schweiz, Brasilien*, Deutschland, Ungarn, Holland

Kaninchen: Tschechien, China , Ungarn

* kann mit Antibiotika und / oder andern antimikrobiellen
Leistungsförderern erzeugt worden sein.