

APÉRO ANGEBOT I APERITIF SUGGESTION

Genuss und Geselligkeit verbunden mit kleinen Häppchen und Getränken! Zelebrieren Sie diese schöne Tradition vor einem Bankett oder zum feierlichen Abschluss eines erfolgreichen Meetings. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch für jede Art Anlass eine Verpflegung ganz nach Ihren Wünschen.

A fun social get-together accompanied by appetizers and drinks! It's a tradition which we encourage you to enjoy before a banquet or at the end of a successful meeting. Naturally, we also offer catering options for any kind of event according to your wishes and requirements.

APÉRO DU PARC

- Crostini mit Thonmousse
- Crostini mit Chili-Guacamole
- Marinierte Pouletspiesschen
- Schweizer Trockenfleisch frisch geschnitten mit unserer Show-Aufschnittmaschine

CHF 18.00 pro Person

APERITIF DU PARC

- Crostini with tuna mousse
- Crostini with chili-guacamole
- Marinated chicken skewer
- Swiss dry meat freshly cutted with our show slicing machine

CHF 18.00 per person

APÉRO À LA CARTE I APERITIF À LA CARTE

	Preis pro Stück Price per piece
Crostini mit Rauchlachs I Crostini with smoked salmon	CHF 3.00
Crostini mit Oliventapenade I Crostini with olive tapenade	CHF 3.00
Bruschetta mit Tomaten I Bruschetta with tomatoes	CHF 3.00
Fleischbällchen mit rassisger Tomatensauce I Meatballs with racy tomato sauce	CHF 3.00
Hausgemachte Risottobällchen I Homemade risotto balls	CHF 2.50
Mini-Pizzaschnitten I Mini pizza slices	CHF 2.50
Tortilla española I Tortilla española	CHF 2.50
Hausgemachter Flammkuchen I Homemade tarte flambée	CHF 2.50
Crevetten auf asiatischem Gemüse I Shrimps with asian vegetables	CHF 5.00
Rindstatar im Löffel I Beef tartar served in the spoon	CHF 3.00
Oliven und Parmesan I je 100 Gramm Olives and parmesan I 100 gramm each	CHF 13.00
Hausgemachte Quiche I Homemade quiche	CHF 2.50
Gebratener Thunfisch auf grünem Spargel I Fried tuna on green asparagus	CHF 5.00

Preise pro Person in CHF inkl. MwSt. & Service | All rates per person in Swiss francs including VAT & Service

MENUVORSCHLÄGE I MENU SUGGESTION

Ob Seminar, Tagung, privater Anlass oder Firmenevent - gemeinsam mit unserem Küchenteam haben wir verschiedene Menuvorschläge für Sie vorbereitet. Sie haben spezielle Wünsche oder Vorstellungen? Sehr gerne stellen wir Ihnen für Ihren Anlass ein individuelles Menu zusammen und beraten Sie bei der Auswahl der Weine.

Whether seminars, meetings, private occasions or company parties - together with our kitchen team we have prepared different menu and banquet suggestions for you. Do you have any special requests or requirements? We are pleased to compose an individual menu for your next event. We also advise you on the selection of wines.

MENU ANGEBOT

Menu I

CHF 49.00

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen, Sprossen und Croûtons

Truthahn-Piccata auf Tomatenspaghetti mit Kräutern

Vanilleglacé mit Beerenragout

MENU OFFER

Menu I

CHF 49.00

Seasonal lettuce with roasted seeds, sprouts and croutons

Turkey-piccata on tomato spaghetti with herbs

Vanilla ice cream with berry ragout

Menu II

CHF 55.00

Sellerie-Crèmesuppe

Gebratene Maispouardenbrust auf Vanillerisotto und Orangenkarotten

Panna Cotta mit Früchtecoulis

Celery cream soup

Roasted corn chicken breast on vanilla risotto and orange carrots

Panna Cotta with fruit coulis

Menu III

CHF 59.00

Karotten-Ingwer-Suppe

Kalbsschulterbraten mit Zitronen-Kartoffelstock und Marktgemüse

Schokoladenmousse mit marinierten Orangen

Carrot-ginger soup

Veal shoulder roast with mashed lemon potatoes and market vegetables

Chocolate mousse with marinated oranges

Menu IV

CHF 60.00

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen, Dörrfrüchten, Sprossen und Croûtons

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Bananenglacé

Seasonal lettuce with roasted seeds, dried fruits, sprouts and croutons

Zurich „Geschnetzeltes“ sliced veal with butter rösti

Homemade chocolate cake with banana ice cream

Preise pro Person in CHF inkl. MwSt. & Service | All rates per person in Swiss francs including VAT & Service

MENU ANGEBOT

MENU OFFER

Menu V CHF 69.00 **Menu V** CHF 69.00

Rindscarpaccio mit Baumnussöl aromatisiert auf Rucola, gehobelten Champignons und Sesam-Balsamico

Rosa gebratene Kalbsnuss mit Kartoffelgratin und Gemüse

Dessertvariation „Du Parc“

Beef carpaccio flavored with walnut oil with arugula, sliced mushrooms and sesame balsamico

Pink fried flank of veal with potato gratin and vegetables

Dessertvariation „Du Parc“

Menu VI CHF 79.00 **Menu VI** CHF 79.00

Rieslingschaumsuppe mit Estragon

Gebratenes Rindsentrecôte an Rosmarinjus auf Kartoffel-Lauch-Ragoût

Trilogie von der Schokolade Fondant, Schokoladen-Ingwer-Glacé und Schokoladenmousse

Riesling foam soup with tarragon

Roast beef entrecote with rosemary jus on potato leek ragout

Trilogy of chocolate Fondant, chocolate ginger ice cream and chocolate mousse

Menu VII CHF 92.00 **Menu VII** CHF 92.00

Mediterrane Ratatouille-Terrine mit Basilikum-Ziegenfrischkäse, gebratener Crevette und Gartenkräutersalat

Rieslingschaumsuppe mit Estragon

Rindsfilet an Majoranjus mit Griessnocken und Marktgemüse

Dessertvariation „Du Parc“

Mediterranean ratatouille terrine with basil goat cream cheese, fried prawn and garden herb salad

Riesling foam soup with tarragon

Beef tenderloin on marjoram jus with semolina dumplings and market vegetables

Dessertvariation „Du Parc“

Menu VIII CHF 96.00 **Menu VIII** CHF 96.00

Ceviche-Mosaik im Rauchlachsmantel mit gehobeltem Fenchel an Limetten-Vinaigrette und Lachsrogen

Kalbsfilet mit Trüffeljus auf glasiertem Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln

Trilogie vom Quark Quarkkuchen, Quark-Glacé und Quarkmousse

Ceviche mosaic coated with smoked salmon served with planed fennel on lime vinaigrette and salmon roe rye

Veal tenderloin with truffle juice on glazed vegetables and rosemary potato

Trilogy of Quark Quark cake, quark ice cream and quark mousse

MENU À LA CARTE | MENU À LA CARTE

SUPPEN | SOUPS

Sellerie-Crèmesuppe mit Trüffelöl CHF 15.00
Celery cream soup with truffle oil

Karotten-Crèmesuppe mit Vanille CHF 13.00
Carrots cream soup with vanilla

Kokos-Thai-Suppe mit Gemüse und Crevette CHF 16.00
Coconut-thai soup with vegetables and shrimp

Sbrinz-Crèmesuppe mit Rohschinken CHF 15.00
Sbrinz (Swiss cheese) cream soup with raw ham

Rieslingschaumsuppe mit Estragon CHF 14.00
Riesling foam soup with tarragon

Tomaten-Crèmesuppe CHF 11.00
Tomato cream soup

VORSPEISEN | STARTERS

Bunter Blattsalat mit Sprossen, gerösteten Kernen und Croûtons CHF 10.00
Colorful lettuce with sprouts, roasted seeds and croutons

Salatteller „Du Parc“ mit gebratenem Speck, Peperoni, Pilzen und Croûtons CHF 14.00
Salad plate „Du Parc“ with fried bacon, peppers, mushrooms and croutons

Salat von bunten Cherry-Tomaten mit Basilikumsorbet CHF 16.00
Colourful mix of cherry tomatoes with iced basil sorbet

Gelber Thunfisch asiatische Art auf grünem Spargel an Orangen-Sesam-Vinaigrette CHF 21.00
Yellow tuna Asian style on green asparagus with orange sesame vinaigrette

Mediterrane Ratatouille-Terrine mit Basilikum-Ziegenfrischkäse, gebratener Crevette und Gartenkräutersalat CHF 19.00
Mediterranean ratatouille terrine with basil goat cream cheese, fried prawn and garden herb salad

Ceviche-Mosaik im Rauchlachsmantel mit gehobeltem Fenchel an Limettenvinaigrette und Lachsrogen CHF 23.00
Ceviche mosaic coated with smoked salmon served with planed fennel on lime vinaigrette and salmon roe rye

Rindscarpaccio mit Baumnussöl aromatisiert auf Rucola, gehobelten Champignons und Sesam-Balsamico CHF 20.00
Beef carpaccio flavored with walnut oil with arugula, sliced mushrooms and sesame balsamico

FLEISCH | MEAT

Gebratenes Rindsentrecôte an Rosmarinjus auf Kartoffel-Lauch-Ragout Roast beef entrecote with rosemary jus on potato leek ragout	CHF 49.00
Rindsfilet an Majoranjus mit Griessnocken und Marktgemüse Beef tenderloin on marjoram jus with semolina dumplings and market vegetables	CHF 52.00
Rosa gebratene Rindshuft an Thymianjus mit mediterranem Kräuterrisotto und Marktgemüse Pink roast beef with Mediterranean herb risotto and market vegetables	CHF 39.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti Zurich „Geschnetzeltes“ sliced veal with butter rösti	CHF 37.00
Kalbsnierstück mit Zitronen-Thymian-Sauce dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse Veal striplion with lemon thyme sauce with potato gratin and seasonal vegetables	CHF 56.00
Kalbsfilet an Trüffeljus auf glasiertem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln Veal tenderloin with truffle juice on glazed vegetables and rosemary potatoes	CHF 65.00
Ofenfrischer Schweinshalsbraten an Bier-Kümmeljus mit Lyoner Kartoffeln und Mandelbrokkoli Oven-fresh pork roast on beer cumin jus with Lyonnais potatoes and almond broccoli	CHF 25.00
Schweinesteak unter der Kräuterkruste mit Pfeffersauce, Kroketten und Marktgemüse Pork steak under the herb crust with pepper sauce, croquettes and market vegetables	CHF 29.00
„Badener Leckerli“ Schweinefiletmedaillons an Rahmsauce mit Schinken und Käse überbacken auf hausgemachten Spätzli und Beilagensalat „Badener Leckerli“ Pork filet medallions on cream sauce with ham and cheese gratinated on homemade spaetzle and side salad	CHF 44.00
Gebratene Maispouardenbrust auf Vanillerrisotto und Orangenkarotten Roasted corn chicken breast on vanilla risotto and orange carrots	CHF 30.00

FISCH | FISH

Gebratenes Doradenfilet auf einem Ragout von Peperoni, Zucchini, Tomate und Olive, Pinienkernen, Zitrone und Bratkartoffeln Fried bream filet on a ragout of pepers, zucchini, tomato and olive, pine nuts and lemon and roast potatoes	CHF 49.00
Gebratenes Saiblingfilet auf Shrimps und Frühlingszwiebeln an Vermouthsauce mit grünem Spargel und Basmatireis Roasted char fillet on shrimps and spring onions with vermouth sauce with green asparagus and basmati rice	CHF 34.00

VEGETARISCH | VEGATARIAN

Gorgonzola-Risotto mit Portweifeige und Sellerieschaum Gorgonzola risotto with port wine fig and celery foam	CHF 49.00
Kartoffelflan mit Kräutern und Saisongemüse an Thymiansauce Potato flan with herbs and seasonal vegetables with thyme sauce	CHF 28.00
Gebratenes Risottoküchlein auf Randengemüse und Zitronensauce Fried risotto cake on beetroot vegetables and lemon sauce	CHF 28.00

VEGAN | VEGAN

Gemüse-Ebly auf Tomatensauce Vegetable-Ebly on tomato sauce	CHF 25.00
Klassisch-Mediterranes Risotto mit Olivenöl Classic Mediterranean Risotto with olive oil	CHF 29.00

DESSERT | DESSERT

Mini Panna Cotta mit Himbeercoulis Mini panna cotta with raspberry coulis	CHF 7.00
Mini Limetten-Quark-Mousse Mini lime quark mousse	CHF 7.00
Cheesecake mit Crumble und Holunderbeeren Cheesecake with crumble and elderberries	CHF 7.00
Schokoladenmousse mit kandierter Orange Chocolate mousse with candied orange	CHF 7.00
Caramelköppli Caramel flan	CHF 12.50
Desservariation „Du Parc“ Desservariation „Du Parc“	CHF 15.00

