

# Apéro und Menuvorschlage

fur Gruppen



Zurichsee  
Gastronomie

**2025**

# Herzlich willkommen bei der Zürichsee Gastro

**In entspannter Atmosphäre auf dem Zürichsee verwöhnen wir Sie mit wechselndem Angebot aus regionaler, bodenständiger oder leichter, mediterraner Küche.**

**Wir wünschen Ihnen «en Guete» und viel Vergnügen auf dem Zürichsee!**

An Bord möchten wir Ihnen einen reibungslosen Service bieten. Bestellen Sie deshalb Ihr Essen bei uns vor und beachten Sie folgende Punkte:

## Tischreservationen

FÜR GRUPPEN UNTER 10 PERSONEN

Ihre Reservation nehmen wir gerne entgegen:  
info@zuerichsee-gastro.ch oder +41 (0)44 487 13 13

FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN

Bitte bestellen Sie für Ihre Gesellschaft ein einheitliches Menu bis spätestens 14 Tage vor der Fahrt. Lassen Sie sich von den nachfolgenden Vorschlägen inspirieren.

## Allergien oder Unverträglichkeiten?

Dann lassen Sie es uns wissen, damit wir Sie bestmöglich beraten können.

## Änderungen bezüglich Teilnehmerzahl

Die Bestimmungen entnehmen Sie den allgemeinen Geschäftsbedingungen in der Offerte oder Bestätigung.

## Kinder bis 12 Jahre

Für unsere kleinen Gäste offerieren wir Kinderportionen mit CHF 5.- Ermässigung.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Fleisch-, Geflügel- und Fischerkunft: Rind: Schweiz, Argentinien\* / Kalb: Schweiz / Schwein: Schweiz / Lamm: Australien\* / Wurstwaren: Schweiz / Geflügel: Schweiz / Fisch und Krustentiere: Schweiz, Schottland, Vietnam.

\* Kann mit Antibiotika, Hormonen oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

# Unsere Zusatzangebote

## Blumendekoration

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen die zu Ihrem Anlass passende Blumendekoration.

## Tischtücher

Weisse Stofftischtücher und Servietten  
pro Person CHF 5.-

## Menukarten

Auf Wunsch erstellen wir gerne  
persönliche Menukarten.

Mindestbestellmenge 10 Stück  
pro Stück CHF 4.-

## Zapfengeld

Bringen Sie Ihren eigenen Wein/Champagner mit,  
verrechnen wir:

pro 50 cl Flasche Wein  
CHF 24.-

pro 75 cl Flasche Wein  
CHF 34.-

pro 75 cl Flasche Champagner/Prosecco  
CHF 37.-

# Apéro-Häppli chalt

## Flûte Parisette

Brot zur Auswahl: Parisette weiss, Mehrkorn oder Rustico

mit 1 Füllung zur Auswahl: Thon, grilliertem Gemüse und Rucola

oder Schweizer Art mit Käse, Trauben und frischen Feigen	je 50 cm	41.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef oder Lachs	je 50 cm	43.00
Fleischkäse, Salami, Ei oder Schinken	je 50 cm	39.00

## Steinofenbrötli

(Mindeststückzahl pro Artikel beträgt 15 Stück)

pro Stück

Assortierte Partybrötchen gemischt wahlweise mit Bündnerfleisch, Roastbeef, grilliertem Gemüse, Brie oder Rauchlachs	6.80
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

## Laugenkranz

(für 4–6 Personen, pro Kranz nur eine Füllung)

pro Kranz

mit Brie	34.00
mit Bündnerfleisch	39.00
mit Rohschinken	36.00
mit Salami	34.00
mit Lachs	42.00
mit grilliertem Gemüse	36.00

## Pain Surprise

(für 8–10 Personen, ca. 30 Stück)

pro Pain

Erhältlich als Brioche oder Vollkorn-Party-Brot gefüllt mit Schinken, Salami, Thon, Ei und Lachs	102.00
nur mit Lachs	112.00

## Pain Surprise vegetarisch

(für 8–10 Personen, ca. 30 Stück)

pro Pain

Erhältlich als Brioche oder Vollkorn-Party-Brot gefüllt mit Quark-Apfel, Philadelphia-Baumness, Bergkräuterkäse-Peppadew, Ei und Meerrettich-Cantadou	92.00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## Canapés ½ Stück

(Mindeststückzahl pro Sorte 12 Stück)

pro Stück

Poulet-Curry, Salami, Thon, Ei, Spargel oder Sellerie	4.60
Lachs, Rindstatar oder Roastbeef	4.80

## Auf dem Tisch nach Wahl

(Mindestbestellmenge 15 Portionen)

pro Portion

Salzgebäck 50g (Chips/Salzstangen/Nüssli) (Y)	4.50
Blätterteiggebäck aus der Hausbäckerei (50 g)	10.50
Parmesanstückli, Focaccia, Oliven und Teufelshörnli	16.50
Saisonale Gemüse-Dips mit drei verführerischen Saucen (Y)	11.50
Grüne und schwarze Oliven mit Artischockenherzen (mind. 5 Portionen) (Y)	9.00

# Apéro-Häppli chalt

ab 15 Stück  
pro Sorte

<b>Pumpernickelrondelli</b>	pro Stück
mit Lachstatar	6.20
mit Rindstatar	6.20
mit Züri Oberländer Frischkäse	5.20
mit Randen-Hummus (V)	5.20

<b>Spiessli wählbar mit</b>	pro Stück
Cherrytomaten mit Mozzarellaperlen an Basilikum-Pesto	3.80
Saisonalen Früchten (V)	8.00
Melonenperlen mit Rohschinken	9.40
Schweizer Käse, Trauben und Feigenspalte	8.80
Zwei Golden Shrimps (Black Tiger Crevetten)	8.20

<b>Kräutercrêpes-Roulade wahlweise mit</b>	pro Stück
gehackter Baumnuss-Mascarpone-Rucola-Füllung	5.10
geräuchertem Lachs und einem Hauch von Meerrettich-Wasabi-Schaum	6.60
Cantadou, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln	5.70

# Apéro-Häppli warm

ab 15 Stück  
pro Sorte

<b>Originelle Spiessli wählbar mit</b>	pro Stück
Falafel mit Hummus, Gurke und Olive (V)	3.90
Pouletsatay an Erdnussbuttersauce	4.00
Vegetarische Pizza «Lolli Pop»	4.60
Zwei Pflaumen im Speckmantel gebraten	5.60

<b>Auf dem Tableau</b>	pro Stück
Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	4.00
Party-Schinkengipfeli	4.40
Party-Chäschüechli, Party-Quiche Lorraine, Party-Spinatchüechli	4.00
Party-Gemüsechüechli	4.00
Samosa mit Gemüsefüllung und Dip	4.30
Mini-Hamburger	5.60
Mini-Frühlingsrolle mit sweet and sour Sauce	2.50

# Menu-Ideen

ab 10  
Personen

## MENU 1

**Schweinsfiletmedaillons**  
an Steinpilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse

\*\*\*

**Coupe Dänemark**  
mit Vanilleglace, Schokoladensauce, Mandeln und Rahm

---

52.00

## MENU 2

**Kalbs-Wienerschnitzel**  
mit Originalgarnitur (halbe Zitrone, Sardellenfilet und Kapern)  
Petersilienkartoffeln und Gemüsebouquet

\*\*\*

**Gebackener Quarkkuchen**  
mit Limetten

---

48.00

## MENU 3

**Gurkencarpaccio**  
mit mariniertem Feta, Granatapfel und Croûtons

\*\*\*

**Kalbsfiletmedaillons**  
an Morchelrahmsauce  
Papardelle, glasierte Rüeblì und Broccoli mit Mandeln

---

79.00

# Menu-Ideen



## MENU 4

### **Lachssteak gebraten auf Gemüsebett**

an feiner Orangen-Hollandaisesauce, Trockenreis mit Mandelstiften

\*\*\*

### **Handgemachte Vacherin-Eistorte**

mit Himbeer- und Vanilleglace  
Konditorei Hotz, Zürich

---

46.00

## MENU 5

### **Schottischer Rauchlachs**

begleitet von Shrimps-Salat und Kresse,  
serviert mit Meerrettichschaumrosette, Toast und Butter

\*\*\*

### **Schweinsfilet-Spiessli im Speck-Salbeimantel**

an raffinierter Dijon-Senfauce, Teigwaren und Gemüse

\*\*\*

### **Zitronensorbet**

mit Limoncello

---

69.00

# Menu-Ideen



## MENU 6

**Broccolicrèmesuppe**

\*\*\*

**Buntgemischter Blattsalat**

\*\*\*

**Schmetterlings-Riesencrevetten  
«aglio e olio»**

Trockenreis oder saisonaler Gartensalat

\*\*\*

**Ingwer-Bergamotte Sorbet  
mit Vodka**

---

68.00

## MENU 7

**Bouillon mit Gemüsejulienne**

\*\*\*

**Schottischer Rauchlachs  
mit Meerrettichschaum**

Toast und Butter

\*\*\*

**Kalbssteak  
an Morchelrahmsauce**

breite Nudeln und Gemüse

\*\*\*

**Waldbeer Crème brûlée  
im Weckglas**

---

88.00

# Menu-Ideen



## MENU 8

**Bunter Gartensalat**  
mit Gemüsestreifen, Kernen und Nüssen

\*\*\*

**Rindsfiletgulasch «Stroganoff»**  
mit hausgemachten Spätzli

---

58.00

## MENU 9

**Buntgemischter Blattsalat**

\*\*\*

**Spaghetti-Plausch**  
mit verschiedenen Saucen:

Tomaten-Basilikum (V)

Bolognese

Carbonara

Basilikum-Pesto

---

35.00

## MENU 10

**Morchelterriner**  
mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat

\*\*\*

**Lammhaxe im Barolo geschmort**  
mit Gemüsebrunoise, serviert mit Bäckerinnen-Kartoffeln,  
Bohnenbündeli und Tomate provençale

\*\*\*

**Original Zuger Kirschtorte** (mit Alkohol)  
Konditorei Treichler, Zug

---

66.00

# Vorspiis und Suppä



<b>Nüsslisalat</b> (saisonal) mit Freiland Ei, gebratenen Speckstreifen und Croûtons	20.00
<b>Buntgemischter Battsalat</b> (V)	10.80
<b>Bunter Gartensalat</b> mit Gemüsestreifen, Kernen und Nüssen	14.00
<b>Caesar Salat Bowl</b> mit Speck, Parmesan und Croûtons	17.00
<b>Caesar Salat Bowl</b> mit Speck, Parmesan, Croûtons und Pouletstreifen	25.00
<b>Gurkencarpaccio</b> mit mariniertem Feta, Granatapfel und Croûtons	18.50
<b>Schottischer Rauchlachs</b> garniert mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	25.50
<b>Rindstatar</b> (mild/mittel/scharf) mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter	26.50
<b>Bouillon</b> mit Flädli oder Gemüsejulienne	11.00
<b>Gazpacho</b>	11.00
<b>Karotten-Ingwersüppchen</b>	11.00
<b>Kürbiscrèmesuppe</b> (saisonal)	11.00
<b>Gemüsecrèmesuppe</b>	11.00

# Hauptspiis mit Fleisch



<b>Heissi Buurehamme</b> mit Senf, hausgemachter Kartoffelsalat	29.00
<b>Bauernteller</b> mit Buurehamme, Salami, Aufschnitt, Fleischkäse, Speck und Züri Oberländer Käse, garniert mit Ei, Tomate, Essiggurke, Butter und Brot	25.00
<b>Schweins Cordon bleu</b> mit Pommes frites	37.00
<b>Schweins-Piccata «Milanese»</b> auf Tomatenspaghetti	31.50
<b>Schweinsschnitzel</b> an Champignonrahmsauce garniert mit Ananasscheibe und Rahm, serviert mit Butternudeln mit Kalbfleisch	29.00 37.50
<b>Schweinsfiletmedaillons «Tessiner Art»</b> mit Speck und Salbei, an kräftigem Merlotjus, Linguine und buntem Marktgemüse	43.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»</b> serviert mit hausgemachten Spätzli mit Schweinefleisch	40.00 32.50
<b>Rinds-Entrecôte vom Grill</b> mit Café de Paris und Weissweinrisotto	46.00
<b>Schweizer Pouletbrüstli im Rohschinkenmantel</b> an sämiger Rotweinsauce mit Steinpilzrisotto	30.50

# Hauptspiis mit Fleisch



<b>Heisser Ofenfleischkäse</b> mit Senf, hausgemachter Kartoffelsalat	26.50
<b>Schweinschalsbraten «Tessiner Art»</b> mit gebratenen Speckstreifen, Polenta und Bohnen	32.00
<b>Hausgemachter Hackbraten</b> mit Rotweinjus, Kartoffelstock und Marktgemüse	28.50
<b>Glasierter Kalbsschulterbraten</b> mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	41.00
<b>Kalt aufgeschnittener Kalbsschulterbraten</b> serviert mit Sauce Tartare, Pommes frites oder buntem Gartensalat	33.50
<b>Hausgemachtes Osso Bucco</b> serviert mit Kartoffelstock	34.50
<b>Zürcher Kalbscarré am Stück im Ofen gebraten</b> an Merlotjus, Safranlinguine in Butter geschwenkt, dazu buntes Marktgemüse	61.00
<b>Zartes Kalbsfilet aus der Region am Stück gebraten</b> an Mascarpone-Morchelrahmsauce, hausgemachte Quark-Spätzli und buntes Marktgemüse	69.00
<b>Brasato al Barolo (Gespickter Rindsschmorbraten)</b> Kartoffelstock mit sonnengetrockneten Tomaten	40.00
<b>Roastbeef mit Sauce Béarnaise</b> Bratkartoffeln mit Kräutern und Saisongemüse	46.00
<b>Rindsfiletgulasch «Stroganoff»</b> mit hausgemachten Spätzli	48.00
<b>Lammhaxe im Barolo geschmort</b> mit Gemüsebrunoise, Kartoffelstock und Gemüse	45.50

# Für d'Vegetarier

ab 10  
Personen

**Linguine** 27.50  
mit getrockneten Cherrytomaten, Rucola und lauwarmen Teufelshörnchen

**Blätterteigpastetli** 26.50  
gefüllt mit Gemüse-Pilzragout  
serviert mit Butterreis

**Äplermagronen** 24.50  
mit Apfelmus, Kartoffeln und Zwiebeln

**Mediterrane Süsskartoffelgnocchi** 30.00  
mit Champignons, Zucchini, Cherrytomaten und Parmesan

auch für  
Einzelpersonen

**Linsencurry** 30.50  
serviert im Reising, mit Früchtespiessli garniert

**Cremiges Randen Risotto** 26.50  
mit Ziegenkäse und Randenchips

# Für d'Veganer (V)



<b>Veganes Schnitzel</b> serviert mit Pommes frites und Gemüse	28.00
<b>Rotes Thai Curry</b> mit Bambussprossen, Austernpilzen, Kokosmilch, Aubergine, Peperoni, Zitronengras, Longbeans, und Kichererbsen serviert mit Reis	30.50
<b>Sojageschnitzeltes «Gyros»</b> (Soja, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Gewürze) serviert mit Reis	25.50
<b>Veganer „Quinoa-Burger“</b> im Sesam Bun mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Rucola und Burgersauce, serviert mit Pommes frites	28.50

# Usem Wasser



<b>Eglifilets im Bierteig gebacken</b> mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln	37.80
<b>Gebratene Forelle von Bremgarten</b> mit Weissweinrisotto und Ofengemüse	39.50
<b>Gebratenes MSC Zanderfilet «Saltimbocca»</b> mit Landrauchschinken und Salbei auf Gemüsestroh, Safranrisotto	38.00
<b>Grilliertes MSC Lachssteak</b> mit Zitronenbutter, Trockenreis und Blattspinat	39.00

# En süesse Absacker

es kann nur ein Dessert pro Gruppe bestellt werden

<b>Eiskaffee Zürichsee</b> mit kräftigem Espresso, Vanilleglace, Karamell Crunch und Rahm	13.50
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglace, Schokoladensauce, Mandeln und Rahm	13.00
<b>Ingwer-Bergamotte Sorbet</b> mit Vodka	13.00
<b>Gebrannte Crème</b> nach Grossmutter Art	11.00
<b>Panna cotta</b> mit Waldbeeren	11.50
<b>Schokoladen-Mousse</b>	12.50
<b>Waldbeer crème brûlée</b> im Weckglas	11.00
<b>Gebackener Quarkkuchen</b> mit Limetten	11.00
<b>Original Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)</b> Konditorei Treichler, Zug	9.30
<b>Handgemachte Vacherin-Eistorte (April-September)</b> mit Himbeer- und Vanilleglace, Konditorei Hotz, Zürich	9.30
<b>Handgemachte Vacherin-Eistorte (Oktober-März)</b> mit Mandarinen- und Vanilleglace, Konditorei Hotz, Zürich	9.30
<b>Mini-Patisserie gemischt (4 Stück pro Person)</b>	15.00
<b>Aprikosen-Haselnusskuchen</b> (V)	9.00
<b>Hausgemachte Nussgipfel</b>	4.80
<b>Hausgemachte Mandelgipfel</b>	5.10
<b>Käseteller</b> Verschiedene Weich- und Hartkäse, garniert mit Trauben, Dörraprikosen, knackigen Baumüssen, Hausbrot und Butter	17.50

# Tortä us de Husbäckerei



---

## Preise pro Stück

ohne Alkohol 8.80  
mit Alkohol 9.50  
mit Schriftzug 11.30

---

### Schwarzwälder Kirschen

stückweise & ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/22/26 cm

ohne Alkohol und ohne Kirschen

nur ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/22/26 cm

### Schwarzwälder Eistorte

nur ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/22/26 cm

### Handgemachte Vacherin Eistorten

mit Vanille, Schoggi, Mocca, Himbeer (erhältlich mit max. 2 Aromen pro Torte)

nur ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/26 cm

### Kirschtorte

stückweise & ganz erhältlich/Grösse: Ø 14/18/26 cm

### Rahm-Truffes ohne Alkohol

stückweise & ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/22/26 cm

### Sacher

stückweise & ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/26 cm

### Rüepli

nur ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/26 cm

# Tortä us de Husbäckerei

## **Schwedentorte**

erhältlich mit Vanille-, Schoggi-, Erdbeer- (nur saisonal erhältlich), Champagner-Aroma  
stückweise & ganz erhältlich/Grösse: Ø 14/18/22/26 cm

## **Himbeertorte**

mit Biskuit, Vanillecrème und Himbeeren  
stückweise & ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/22/26 cm

## **Himbeer-Rahm-Torte**

stückweise & ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/26 cm

## **Erdbeertorte**

mit Biskuit, Vanillecrème  
stückweise & ganz erhältlich/Grösse: Ø 18/22/26 cm

## **Diverse Kindertorten**

mit verschiedenen Motiven wie Clown, Elefant, Minion, Frosch, Katze, Pinguin  
andere Sujets auf Anfrage. (Ausschliesslich in der Grösse Ø 22 cm erhältlich  
auf Basis Vanille- oder Schoggi-Schwedentorte)

## **Hausgemachte Fruchtwähen**

(Mindestbestellmenge 8 Stück pro Sorte)

Apfel-, Aprikosen- oder Zwetschgenwähe mit Rahm

pro Stück

8.50



**Auf Anfrage**  
Spezialtorten wie individuelle  
Hochzeits- oder Geburtstagstorten.

## KONTAKT

Haben Sie andere Wünsche oder Vorstellungen eines Menus? Kontaktieren Sie uns, wir versuchen alle Ihre Wünsche zu erfüllen.

**20. Oktober 2025 bis 3. April 2026**

Montag–Freitag: 08.00 bis 12.00 Uhr  
und 13.00 bis 17.00 Uhr

**6. April 2025 bis 19. Oktober 2025**

Montag–Freitag: 08.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 17.00 Uhr  
Samstag: 08.00 bis 15.00 Uhr  
Sonntag: 08.00 bis 11.30 Uhr



Wir bekennen uns zu einer nachhaltigen Unternehmensführung und entwickeln unseren Betrieb laufend in Richtung Nachhaltigkeit weiter. We are committed to the sustainable management of our business, and strive continuously to achieve sustainability.