



# *Bankett Menüvorschläge*

für Anlässe ab **10 Personen**

Herzlich Willkommen, wir freuen uns, Sie in der Trichtenhäusermühle begrüßen zu dürfen.

Unsere gemütlichen Gaststuben laden ein, um einmal von der Hektik des Alltags abzustellen und zu entspannen.

Ob Sie mit Freunden, mit Ihren Liebsten, oder als Firmenanlass ein paar schöne Stunden in der „Trichtenhäusermühle“ verbringen, wir werden uns bemühen und dazu beitragen, dass Ihr Anlass zum Erfolg wird und in angemessener Atmosphäre verläuft.

Beim Durchlesen unserer Menüvorschläge wünschen wir Ihnen viel Spass und hoffen, dass Sie sich für ein passendes Menü begeistern können.

Räumlichkeiten: Kachelofenstübli	bis 16 Personen
Mühlestübli	bis 30 Personen
Bildersaal	bis 25 Personen
Cheminéesaal	bis 80 Personen
Bilder- und Cheminéesaal zusammen mit Musik und Tanz	bis 80 Personen

Y. & R. Rhyner und Mitarbeiter  
Restaurant Trichtenhäusermühle  
8125 Zollikerberg  
[www.trichti.ch](http://www.trichti.ch)

## **Öffnungszeiten:**

**Dienstag – Samstag 11.00 – 14.30 / 17.00 – 23.30**  
**Sonntag 11.00 – 22.00**  
**Montag geschlossen**

Telefon : 044/391 68 13

## Wichtige Informationen zu Ihrem Anlass

**Damit wir einen einwandfreien Ablauf Ihres Anlasses garantieren können, bitten wir Sie, nachstehende Hinweise gut durch zu lesen.**

Die Menüvorschläge sind berechnet für Gruppen ab **10 Personen**, die ein **einheitliches Menü** miteinander geniessen möchten. Selbstverständlich nehmen wir gerne Rücksicht auf Ihre vegetarisch essenden Gäste.

**Ein Menü besteht aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert (oder Dessert nach Wahl)**

Kinder im Schulpflichtigem Alter bewältigen meistens kein ganzes Menü, wir servieren auch Kinderteller.

Für alle Anlässe in den Bankettsälen können wir nur **ein Menü** servieren, so garantieren wir einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses.

Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir unser vielseitiges Angebot aus unserer Haupt-Speisekarte.

Damit wir Sie in Ruhe beraten können, bitten wir Sie für eine Bankettbesprechung telefonisch einen Termin mit Herr Rhyner zu vereinbaren.

Möchten Sie gerne das Menü telefonisch bestellen, dann verlangen Sie bitte Herr Rhyner !

**Bitte senden Sie keine Menübestellung per Mail !**

Eine seriöse Kalkulation ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Unsere Berechnungen basieren auf den Warenkosten vom Januar 2019. Bei grösseren Aufschlägen der Rohprodukte während des laufenden Jahres wären wir gezwungen auch unsere Preise anzupassen.

Für eventuelle Preisänderungen bitten wir Sie deshalb um Verständnis.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer von **7,7% MWST**

### Personenzahl:

Spätestens **3 Tage** vor der Durchführung Ihres Anlasses geben Sie uns bitte das ausgesuchte Menü bekannt. Und **1 Tag** vorher die genaue Personenzahl, diese Personenzahl (Garanzahl) gilt als verbindlich für die Rechnung.

**Abwesende Personen bezahlen den vollen Menüpreis!** Bitte benachrichtigen Sie uns also vorher.

### Dauer des Anlasses:

Für Mittagessen wird in der Regel eine Zeitlimite bis **17.00 Uhr** festgelegt, benötigen Sie die Räumlichkeiten länger, so muss dies vorher festgehalten werden.

( Wegen allfälliger Abendanlässe im selben Raum und dem Service-Arbeitsplan )

Für Abendanlässe ist die Zeitlimite bis **23.30 Uhr**.

### Verlängerung der Polizeistunde:

Wir schliessen unser Restaurant um **23.30 Uhr**, bis dahin sind die Personalkosten inbegriffen!

Für Anlässe ab **30 Personen** besteht die Möglichkeit um Verlängerung der Polizeistunde bis **02.00 Uhr**.

Einen entsprechenden Antrag an die Behörden stellen wir in Ihrem Namen.

Kosten für die Verlängerung und Personal beträgt **Fr. 200.--**

### Wein:

Bei mehr als 20 Pers. empfehlen wir Ihnen, sich bereits bei der Bestellung des Menüs für den passenden Wein zu entscheiden. (Aufdecken der richtigen Wein-Gläser)

Bei nicht vorbestellten Weinen, können wir nicht für die ausreichende Menge garantieren.

**Es können keine eigenen Weine mitgebracht werden !**

### Blumen:

Blumenschmuck bestellen Sie am besten selber! z.B. Blumenladen Verdisimo Zollikerberg,

Tel. Nr. 044/391 23 74 verlangen Sie Frau Leu, sie kennt unser Restaurant bestens.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie den Blumenschmuck mitbringen.

Ansonsten dekorieren wir mit einfachen Blumen nach Saison

### Kerzen:

Zu Ihrem Blumenschmuck offerieren wir gerne die Kerzen dazu.

**Tischwäsche:** Farbe : Champagner Leider besteht keine Möglichkeit für eine andere Farbwahl

**Menükarten:** Menükarten drucken wir gerne für Ihren Anlass, pro Stück **Fr. 1.50**

### **Tellergeld:**

Für den Service mitgebrachter Torten berechnen wir einen Gedeck-Zuschlag von **Fr. 5.-- pro Person**

### **Tischreden und Produktionen:**

Wir bitten Sie, Ihre Tischrede und Produktionen zu Beginn des Anlasses mit uns zu besprechen, um einen reibungslosen zeitlichen Ablauf Ihres Anlasses zu gewährleisten.

### **Stornierung:**

Bei einer zu kurzfristigen Annullierung (3 Tage vorher) Ihres bei uns reservierten Anlasses, müssen wir Ihnen Stornierungskosten berechnen, falls die Räumlichkeiten nicht weiter vermietet werden können.

Die Stornierungskosten belaufen sich auf **Fr. 300.--**

**Bitte eine Annullierung schriftlich mitteilen!**

### **Bezahlung:**

Benützen Sie bitte Ihre **EC-Direkt** oder wir schicken Ihnen die Rechnung zu.

**Zahlbar bitte innert 10 Tagen.**

**Bankettanlässe können nicht mit Kreditkarten bezahlt werden!**

**Keine Einzelbezahlung bei Bankett Anlässen !**

Vorauszahlungen: Bei grösseren Anlässen behalten wir uns vor, nach unserem Ermessen eine Anzahlung zu verlangen.

### **Provisorische Reservation:**

Provisorische Reservationen können wir max. 2 Wochen ab Reservation aufrechterhalten.

Wie Sie sehen, gibt es ein paar Details zu regeln, damit Ihr Anlass für Sie und Ihre Gäste zu einem unbeschwerten und angenehmen Aufenthalt in der „Trichtenhausermühle“ wird.

Es lohnt sich bei uns vorbeizuschauen, damit wir zusammen an Ort und Stelle alle Einzelheiten besprechen können. Wir bitten Sie, uns anzurufen, um einen geeigneten Besprechungstermin zu vereinbaren, damit wir genügend Zeit haben, Sie optimal beraten zu können.

### **Fleischherkunft:**

Schwein:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Rind:	Argentinien und Uruguay
Lamm:	Neuseeland
Poulet:	Firma Kneus Mäggenwil
Fisch:	Firma Bianchi Zufikon und Firma Dyhrberg Balsthal
Wild:	Schwarzwald und Oesterreich

Der grösste Teil unseres Fleisches beziehen wir vom Metzgerei Hotz in Uster der wiederum kauft das Fleisch von den Bauern in der Umgebung. Auch beziehen wir Fleisch von der Firma Traitafina in Lenzburg.

## **APÉRO**

*Apéro-Zeit, die Stunde der Begegnung.....*

*7dl. Flaschen:*

*Prosecco Impero Brut fruchtig-frisch-lebendig Fr. 49.--*

*Champagner Môt Chandon Fr. 95.--*

*Für einen Apéritif mit einer Dauer von.....*

*..... 30 Min. benötigen Sie ca. 6 Artikel pro Person*

*..... 60 Min. benötigen Sie ca.10 Artikel pro Person*

### **KALTE HÄPPCHEN:**

*Gesalzene Erdnüssli, Pommes Chips pro Pers. Fr. 2.50*

*Käse-Trauben-Spiessli Stück Fr. 1.20*

*Marinierte grüne & schwarze Oliven 100gr. Fr. 4.50*

*Gem. Gemüsesticks mit 3 Saucen pro Teller, ca.8 Pers. Fr.13.--*

*Canapés (Mundgerecht) Stück Fr. 3.--*

*Salami, Schinken, Ei, Lachs*

### **WARME HÄPPCHEN:**

*Blätterteig Gebäck ( 3 verschiedenen Sorten ) 150gr. Fr. 9.--*

*Knoblibrot 1Portion ca. 7Stk. Fr. 9.--*

*Schinkengipfeli Stück Fr. 2.--*

*Poulet-Spiessli mit Sweet Chilli-Sauce Stück Fr. 2.50*

*Chäs-Chüechli Stück Fr. 1.80*

*Frühlings Rolle mini, Sweet Chilli-Sauce Stück Fr. 1.80*

**Apéro Hit: Flammkuchen** ( 1 Flammkuchen für ca. 6 Pers. )

**Original** Fr.18.--

*Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse*

**Pikant** Fr. 20.--

*Chorizo Salami, Tomaten, Zwiebeln, Peperoncini, Crème fraîche, Käse*

**Gemüse** Fr. 20.--

*Verschiedene Saisongemüse, Gewürze, Crème fraîche, Käse*

## **MENÜVORSCHLÄGE**

*Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen*

### **SALATE**

<i>Grüner Salat mit Rauchlachsstreifen</i>	<i>Fr. 12.--</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 10.--</i>
<i>Blattsalate mit gebratenen Pouletstreifen</i>	<i>Fr. 12.--</i>
<i>Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen und Kräuter-Brotcroûtons</i>	<i>Fr. 12.--</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei, Speckstreifen und Kräuter-Brotcroûtons</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Nüsslisalat mit warmen Eierschwämmli (Saisonal)</i>	<i>Fr. 14.--</i>
<i>Nüsslisalat „Mimosa“</i>	<i>Fr. 11.--</i>

### **SUPPEN**

<i>Bouillon mit Flädli</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisoel und Kernen (Saisonal)</i>	<i>Fr. 11.--</i>
<i>Spargelcrèmesuppe mit Spargelgemüse (Saisonal)</i>	<i>Fr. 11.--</i>
<i>Curryschaumsuppe mit Rahmhaube und Mandelsplitter</i>	<i>Fr. 11.--</i>
<i>Tomatencrèmesuppe</i>	<i>Fr. 11.--</i>
<i>Rieslingcrèmesuppe</i>	<i>Fr. 11.--</i>

### **KALTE VORSPEISEN**

<i>Melone mit Rohschinken (Saisonal)</i>	<i>Fr. 14.--</i>
<i>Rinds - Tatar mit Salatbouquet (Himbeer-Dressing) Toast und Butter</i>	<i>Fr. 16.--</i>
<i>Duo vom Lachs (Lachstartar und Rauchlachs) mit Salatbouquet (Himbeer-Dressing) Meerrettichschaum, Toast und Butter</i>	<i>Fr. 18.--</i>

### **WARME VORSPEISEN**

<i>Penne mit Steinpilzen an leichter Rahmsauce</i>	<i>Fr. 15.--</i>
<i>Weisse Spargeln mit Sauce Mayonnaise oder Hollandaise (Saisonal)</i>	<i>Fr. 18.--</i>
<i>Eglifilet gebraten mit Mandelbutter, Reis</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Jakobsmuscheln auf Spinat mit Sauce Hollandaise</i>	<i>Fr. 16.--</i>

# MENÜVORSCHLÄGE

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf **ein** Menü zu einigen

## HAUPTGÄNGE

### Vom Schwein :

Schweinsfilet „Madagaskar“ an Pfeffersauce  
Reis und Gemüse Fr. 37.--

Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel  
mit körniger Senfsauce  
Hausgemachte Spätzli und Gemüse Fr. 39.--

Schweinssteak mit Kräuterbutter  
Pommes frites und Gemüse Fr. 34.--

### Vom Kalb :

Kalbsschulterbraten an Pilzsauce  
Kartoffelgratin und Gemüse Fr. 39.--

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
Rösti Fr. 37.--

Kalbsfilet am Stück gebraten „Calvados“  
Hausgemachte Spätzli und Gemüse Fr. 50.--

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce  
Nudeln und Gemüse Fr. 47.--

Kalbs Cordon bleu  
Pommes frites und Gemüse Fr. 40.50

Kalbs-Saltimbocca  
Weisswein-Risotto und Gemüse Fr. 38.--

Kalbsschnitzel al Limone  
Nudeln und Gemüse Fr. 38.--

## MENÜVORSCHLÄGE

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf **ein** Menü zu einigen

### Vom Rind :

<i>Rindsfilet-Würfel „Stroganoff“ An Paprikasauce mit Champignons und Essig-Gurkenstreifen Nüdeli und Broccoli</i>	<i>Fr. 43.--</i>
<i>Roastbeef im Ofen rosa gebraten, mit Sauce Béarnaise Rösti-Croquettes und Gemüse</i>	<i>Fr. 48.--</i>
<i>Châteaubriand mit Sauce Béarnaise (zwei Service) Pommes frites und Gemüse</i>	<i>Fr. 57.--</i>
<i>Rindsfilet (180 gr.) mit Sauce Béarnaise Kartoffel-Gratin und Gemüse</i>	<i>Fr. 49.50</i>
<i>Rindsschmorbraten „Maison“ Zarter Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce, Risotto mit Steinpilzen und Gemüse</i>	<i>Fr. 40.--</i>

### Vom Fisch:

<i>Eglifilets gebraten, mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Broccoli</i>	<i>Fr. 37.--</i>
<i>Wolfsbarsch gebraten, an Limettenschaum auf Mischgemüse mit Bratkartoffeln</i>	<i>Fr. 38.--</i>

### Vom Lamm:

<i>Lammrückenfilet rosa gebraten an Rosmarinjus Bäckerinnen-Kartoffeln und Gemüse</i>	<i>Fr. 41.--</i>
---	------------------

### Vegetarisch:

<i>Blätterteig Pastetli mit Pilzen an Rahmsauce Gemüse und Reis</i>	<i>Fr. 28.--</i>
<i>Gemüse - Curry im Reisring angerichtet mit Früchten garniert</i>	<i>Fr. 28.--</i>
<i>Weissweinrisotto mit Steinpilzen und Gemüse</i>	<i>Fr. 28.--</i>

## MENÜVORSCHLÄGE

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen

### **UNSERE HAUS-SPEZIALITÄT**

*Les Deux Filets de Chef* Fr. 48.--

*Rindsfilet Medaillon mit Sauce Béarnaise  
Kalbsfilet Medaillon an Morchelrahmsauce  
Nudeln und Gemüse*

*Les Trois Filets (Zwei Service)* Fr. 58.--

*Rindsfilet Medaillon mit Sauce Béarnaise  
Schweinsfilet Medaillon mit Senfsauce  
Rösti-Croquettes und Gemüse*  
\* \* \* \*

*Kalbsfilet Medaillon an Morchelrahmsauce  
Nudeln und Gemüse*

### **DESSERTS**

*Blutorangensorbet mit Champagner* Fr.12.--

*Sorbet-Trio mit frischen Früchten* Fr.10.--

*Warme Zwetschgen mit Vanilleglace* Fr. 8.50

*Fruchtsalat von frischen Früchten, Rahm* Fr. 10.--

*Caramelköpfler mit Rahm und frischen Früchten garniert* Fr. 9.--

*Brännli Crème mit Rahm und Mandelsplitter* Fr. 9.--

*Duo vom Schokoladen Mousse, mit frischen Früchten* Fr. 10.--

*Kaiserschmarren mit Rosinen* Fr. 10.50

*Lauwarmes Schoggichüechli mit Vanilleglace und Früchten garniert* Fr. 8.50

*Hot Berry, warme Himbeeren mit Vanilleglace* Fr. 9.50

*Himbeer Tiramisu* Fr. 9.50

**Dessert-Büffet** ab 20 Personen

*Diverse Mini-Pâtisserie, Caramelköpfler im Glas, Fruchtsalat, Vanilleglace,  
Schokoladenmousse im Glas, Brännli Crème im Glas, Käse vom Brett*

*Pro Person Fr. 16.--*

# ***KULINARISCHE KOMBINATION IN 3 GÄNGEN***

## ***MENÜ A : Fr.62.--***

*Blattsalat mit Speckstreifen, Kräuter-Brotcroûtons*

*Rindsfilet-Würfel „Waldmeister“  
an einer feinen Pilzrahmsauce  
Nudeln*

*Lauwarmes Schoggichuechli mit Vanilleglace*

## ***MENÜ B : Fr.64.--***

*Blattsalat im Strudelteigchörbli (Himbeer-Dressing)*

*Rosa gebratenes Entrecôte Double, mit Sauce Béarnaise  
Pommes Williams  
Gemüse*

*Warmen Himbeeren mit Vanilleglace*

## ***MENÜ C : Fr.61.--***

*Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen*

*Lammrückenfilet mit Kräuterkruste  
Bäckerinnen Kartoffel  
Gemüse*

*Sorbet Duo mit Früchten garniert*

## ***MENÜ D : Fr.61.--***

*Grüner Blattsalat mit Ei und Speck*

*Kalbsschnitzel „Morilles“  
Zwei zarte Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüse*

*Kaiserschmarren mit Rosinen*

## ***MENÜ E : Fr.61.--***

*Rieslingcrèmesuppe*

*Saltimbocca Romana  
Weisswein-Risotto  
Gemüse*

*Schokoladen-Mousse mit Früchten garniert*

# **TRICHI - BÜFFET**

**Ab 30 Personen**

Rieslingcrèmesuppe wird Ihnen serviert

\* \* \* \*

## **Vorspeisenbüffet**

Nüsslisalat mit Ei, Rüebli-salat, Gurkensalat, Maissalat, Kopfsalat

Tomatensalat mit Mozzarella

Eingelegtes Gemüse

Rohschinken, Bündnerfleisch

Rauchlachs mit Meerrettichsauce

Melone

\* \* \* \*

## **Hauptspeise wird Ihnen serviert**

Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce

Breite Nudeln mit Brösmeli

Gemüsebouquet

\* \* \* \*

## **Dessertbüffet**

Meringues mit Schlagrahm

Fruchtsalat von frischen Früchten

Vanilleglace, Schokoladen Mousse,

Zwetschgenwähe, Brännli Crème, Caramelköppli

Diverse Mini-Pâtisserie

Käse vom Brett

\* \* \* \*

Brötli

Fr. 79.-- pro Person

## *Weinvorschläge*

### *Weisswein: 7dl.*

<i>Aigle les Papillons</i>	<i>fruchtig - blumig</i>	<i>Fr. 51.--</i>
<i>Heida Wallis</i>	<i>fruchtig - füllig</i>	<i>Fr. 46.--</i>
<i>Räuschling Meilen Zürisee</i>	<i>rassig - angenehme Säure</i>	<i>Fr. 45.--</i>
<i>Roero Arneis Piemont Italien</i>	<i>blumig - fruchtig</i>	<i>Fr. 48.-</i>

### *Rotwein: 7dl.*

<i>Mayenfelder Schloss Salenegg</i>	<i>fruchtig - weich</i>	<i>Fr. 54.--</i>
<i>Roncaia Merlot del Ticino</i>	<i>fruchtig - edel</i>	<i>Fr. 61.--</i>
<i>Primitivo Salento (Italien)</i>	<i>harmonisch</i>	<i>Fr. 61.--</i>
<i>Rocca Rubia (Italien)</i>	<i>fruchtig – sehr beliebt</i>	<i>Fr. 51.--</i>
<i>El Coto Rioja (Spanien)</i>	<i>harmonisch- fruchtig</i>	<i>Fr. 42.--</i>
<i>Hess Select Cabernet Sauvignon (USA)</i>	<i>Bordeaux-Stil</i>	<i>Fr. 59.--</i>
<i>Ojo de Agua Dieter Meier (Argentinien)</i>	<i>leicht - trocken</i>	<i>Fr. 51.--</i>

*Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte*

Preisänderung vorbehalten