

Wirtschaft zur Rittenmühle

Menuvorschlage



Immer noch ein Stück Romantik am Rande der grossen Stadt Zürich

Preise verstehen sich inkl. Service und 8.0% MwSt.

Mlistube mit 50 Platzen
Weinmannstube mit 18 Platzen
Honeggerstube mit 30 Platzen
Buurestube mit 8 bis 46 Platzen

Familie Alexandra & Markus Raschle, Kappelstrasse 40 8704 Herrliberg
Telefon: 044 915 05 83
Telefax: 044 915 05 39
info@kittenmuehle.ch / www.kittenmuehle.ch

Herzlich willkommen in der Wirtschaft zur
Kittenmühle

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine
kleine Auswahl, um Ihr ganz persönliches
Festmenu zusammenzustellen.

Unser Küchen-Team arbeitet ausschliesslich
mit Frischprodukten. Gerne würden wir mit
Ihnen Ihre Wünsche und Vorstellungen
persönlich besprechen.

Für Ihre telefonische Voranmeldung danken
wir Ihnen im voraus. So können wir uns
genügend Zeit für Sie reservieren.

Familie

Alexandra und Markus Raschle

APÉRITIFS UND COCKTAILS

Apéro-Vorschläge:

Swiss Apéro:

Weisswein gemäss Ihrer Wahl,
Ittinger Klosterbräu, Fruchtsäfte und Mineralwasser

Internationaler Apéro:

Gängige Apéritifs, Weisswein gemäss Ihrer Wahl,
Fruchtsäfte und Mineralwasser

Champagner Apéro:

Champagner nach Ihrer Wahl
Fruchtsäfte und Mineralwasser

Preise gemäss Getränkekarte

Zu sämtlichen Apéritifs reichen wir Chips, Salzsticks und Salznüsse gratis
--

Getränke:

Weisswein nach Wahl

Weinpreisliste

Orangenjuss Liter

Fr. 18.50

Tomatenjuss Liter

Fr. 18.50

Weissweinbowle mit Früchten

Fr. 65.00 / Liter

Alkoholfreiebowle mit Früchten

Fr. 45.00 / Liter

Apéro-Beilagen:

Portion

Blätterteiggebäck	Fr. 6.50
Junges Gemüse mit Sauerrahm	Fr. 6.50

Auswahl von Canapés

Pro Stück

Salami	Fr. 3.00
Gekochter Schinken	Fr. 3.00
Hart oder Weichkäse	Fr. 3.00
Frischkäse	Fr. 3.00
Bündnerfleisch	Fr. 3.80
Rohschinken	Fr. 3.80
Roastbeef	Fr. 3.80
Rauchlachs	Fr. 4.50
Tartar	Fr. 4.40
Lachstartar	Fr. 4.20

Weitere kalte und warme Auswahl

Antipastispiessli	Fr. 3.50
Kleines Schinkengipfeli	Fr. 2.50
Minipizza	Fr. 2.00
Ramquin	Fr. 2.50
Mini Frühlingsrollen Sweet and Sour Sauce	Fr. 1.50
Küchlein gefüllt mit Lachs und Lauch	Fr. 3.20
Meatballs	Fr. 1.50
Gebackene Riesencrevetten mit Tartarsauce	Fr. 3.90
Yakatori Spiessli	Fr. 3.00

Belegte Parisetteschnitten mit:

Salami	Fr. 3.50
Schinken	Fr. 3.50
Rohschinken	Fr. 3.80
Bündnerfleisch	Fr. 3.80
Hartkäse	Fr. 3.40
Roastbeef	Fr. 3.80
Cantadou mit frischen Kräutern	Fr. 3.50
Rauchlachs	Fr. 4.50

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch weitere Vorschläge

Bankette

Salate

Bunt gemischter Blattsalat mit	
- Brotcroûtons	Fr. 8.50
- geräucherter Entenbrust	Fr. 12.50
- gehacktem Ei	Fr. 9.50
- Rauchlachsstreifen	Fr. 11.50
- geräucherter Speck	Fr. 9.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50

Suppen

Bouillon mit Flädli	Fr. 8.50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Einlage	Fr. 10.50
Champagner - Lauchsuppe	Fr. 11.50
Tomatencrèmesuppe	Fr. 9.50
Geräucherte Forellencrèmesuppe	Fr. 12.50

Kalte Vorspeisen

Rauchlachsvariation	Fr. 16.50
Crevettencocktail	Fr. 16.00
Rindscarpaccio	Fr. 19.50
Pastetenvariation	Fr. 17.50

Warme Vorspeisen

Waldpilzragout auf breiten Eiernudeln mit frischen Kräutern	Fr. 16.50
Dreierlei Pasta mit verschiedenen Saucen	Fr. 15.50
Lammfilet auf Steinpilzrisotto an Cassisjus	Fr. 19.50

Fischgerichte

Felchenfilets vom Zürisee auf Gemüsestreifen	Fr. 34.00
Gebratene Lachstranche an Champagnersauce	Fr. 31.50
Pochiertes Zanderfilet mit Peperonischaum	Fr. 34.00
Rendezvous von Edelfischen (Saison) auf Zitronengrassauce	Fr. 36.00

Hauptgänge

Gefülltes Pouletbrüstchen mit Frischkäse und Kräutern	Fr. 26.50
Kalbsragout Jägerart	Fr. 29.50
Schweinskrustenbraten auf Biersauce	Fr. 29.50
Mit Rindsfilet gespickter Kalbsrücken mit Kräuterjus	Fr. 47.00
Gratiniertes Lammrückenfilet mit Kräutern	Fr. 39.00
Roastbeef Englische Art	Fr. 39.50
Kalbsrücken an Kräuterjus	Fr. 43.00
Rindsfilet am Stück gebraten	Fr. 44.50

Beilagen

Spätzli
Kartoffelgratin
Butternudeln
Reis
Polenta
Kartoffelstock
Bratkartoffel
Kartoffelkroketten
Rösti

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen Saisongemüse oder Gemüse Ihrer Wahl.

Vegetarisch

Gemüselasagne auf Tomatenragout	Fr. 25.00
Gefüllte Championcrêpes	Fr. 26.00
Tortellini mit Ricotta in leichtem Kräuterschaum	Fr. 24.50

Desserts

Weisses und Braunes Schokoladenmousse auf einem Früchtespiegel	Fr. 12.50
Exotischer Fruchtsalat	Fr. 12.50
Warme Apfeltarte mit Vanillesauce	Fr. 9.50
Heisse Beeren (Saison) mit Vanilleeis	Fr. 9.50
Marsala Sabayone mit Vanilleglace	Fr. 12.50

**Gerne bereiten wir auch Dessertsbuffet mit oder ohne Käse für Sie vor.
Preis nach Aufwand.**

Menus:

Menu 1

Fr. 46.00

Bunt gemischter Salat

Rinds- und Schweinsbraten
mit Spätzli und Saisongemüse

Caramelköpflì

Menu 2

Fr. 43.50

Kraftbrühe mit Einlage

Ungarisches Gulasch
Suzettekartoffeln und Gemüse

Weisses und braunes Schokoladenmousse

Menu 3

Fr. 57.00

Bunte Salatvariation mit Brotcroûtons

Flädli-suppe

Kalbsrahmbraten
Nudeln und Gemüse

Crème brûlée

Menu 4

Fr. 63.50

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Einlage

Spaghetti mit Gorgonzolasauce

Schweinsfilet am Stück gebraten Pilzsauce
Butterspätzli und Saisongemüse

Tirami-Su

Menu 5

Fr. 68.50

Rendezvous von Blattsalaten mit gerösteten Kernen

Champagnercrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen

Gebratene Eglifilets an Zitronenbutter
Kräuterkartoffeln und Broccoli

Exotischer Fruchtsalat

Menu 6

Fr. 79.50

Variation von Bündnerfleisch und Rohschinken

Gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren

Entrecôte Double an Burgunderjus
Kartoffel- Apfel- Lauchgratin und Gemüse

Grand Marnier Sabayone mit Vanilleglace

Menu 7

Fr. 94.00

Bunte Variation von Blattsalaten mit
gebratenem Barbarie Entenbrüstchen

Sautierte Tomatennudeln mit Meeresfrüchten

Zitronensorbet mit Prosecco

Mit Rindsfilet gespickter Kalbsrücken
an Kräuterjus
Kartoffelkroketten und Saisongemüse

Dessertteller Kittenmühle

Eine kleine Hilfe für Ihre Planung

Räumlichkeiten:

Es ist von Vorteil, wenn Sie die Räumlichkeiten besichtigen.

Apéro:

Neben unserem Angebot erfüllen wir gerne Ihren persönlichen Wunsch

Menuauswahl:

Das Menu sollten Sie besonders sorgfältig auswählen, wir helfen Ihnen gerne. Selbstverständlich lassen sich unsere Menuvorschläge beliebig nach Ihren Wünschen verändern.

Getränke:

Wir haben für Ihren Anlass bestimmt den geeigneten Tropfen. Bitte bedenken Sie, dass gewisse Weine nur in beschränkter Anzahl verfügbar sind.

Liquers und Rauchwaren:

Wir haben ein reichhaltiges Angebot in verschiedenen Preislagen.

Meukarten:

Eine persönliche Menukarte drucken wir Ihnen kostenlos. Gerne berücksichtigen wir Ihren Textwunsch, Sujet etc.

Kinder:

Spezielle Kindermenus sind erhältlich / 50% Rabatt bis zum 12. Altersjahr.

Dekoration:

Blumenarrangement je nach Wunsch ab 45.— pro Gesteck durch Blumenhaus H. Weber in Küsnacht geliefert.

Kerzen:

Kerzen stellen wir Ihnen gratis zur Verfügung. Fragen Sie nach unseren Möglichkeiten.

Tischplan:

Gerne erstellen wir Ihnen einen Tischplan.

Tischformen:

Viele Tischformen sind möglich, ob rechteckig, U-Form etc.

Verlängerung nach Mitternacht:

Wir verrechnen pro angebrochene Stunde Fr. 150.— (inkl. Bewilligung)

Mitternachtsimbiss:

Gerne beraten wir Sie.

Musik/Unterhaltung:

Gerne vermitteln wir Ihnen eine geeignete Unterhaltung.

Garantie:

Bitte geben Sie uns 24 Std. vor dem Anlass eine verbindliche Gästeanzahl bekannt. Eine Differenz von 3% akzeptieren wir gerne.

Preise:

Alle Preise inkl. 8.0% MwSt./Preisänderung vorbehalten.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.