

Menuvorschläge

Suppen

Consommé mit Flädli oder Gemüse
Consommé Royal
Consommé mit Eieinschlag
Consommé mit Mark (+ Fr. 3.50)
Consommé Sherry oder Portwein
Tomatencrèmesuppe
Gemüsecrèmesuppe
Gazpacho (kalt)

Kalte Vorspeisen

Hausterrine mit Selleriesalat Fr. 15.00
Crevettencocktail, Black Tiger Fr. 16.00
Frischlachs-Tartar Fr. 16.50
Rauchlachsteller Fr. 17.00
Bauernsalat (Schüssel&Speck) Fr. 13.50
Bündnerteller Fr. 16.00
Gemischter Vorspeiseteller Fr. 25.00
Landrauchschinken mit Melone Fr. 14.50

(eine Suppe im Menupreis inbegriffen)

Warme Vorspeisen

Ravioli an Salbeibutter oder Pilzrisotto Fr. 17.50
Salat Isabelle (Kalbsleberli auf Nüsslisalat) Fr. 21.50
Zanderfilet mit Kräutersauce, Reis und Blattspinat Fr. 23.50
Eglifilets im Bierteig gebacken, Sauce Tartare und Salzkartoffeln Fr. 22.50
Forellenfilet Müllerinnenart (in Butter gebraten) mit Salzkartoffeln Fr. 23.50
Tagliatelle mit Trüffelrahmsauce Fr. 19.50
Pilzrahmsauce im Pastetli Fr. 14.50

Menus

(min. 12 Personen pro Menu)

Menu 1 Fr. 54.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Schweinsnierstück
Waldpilzrahmsauce

Risotto

Gemüsegar nitur

Menu 2 Fr. 58.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbsbraten Schwedenart
Zwetschgensauce

Kartoffelstock

Gemüsegar nitur

Menu 3 Fr. 86.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbsnierstück mit
Steinpilzrahmsauce

Butternudeln

Gemüsegar nitur

Menu 4 Fr. 92.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbsfilet

Morchelrahmsauce

Spätzli

Gemüse garnitur

Menu 7 Fr. 57.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Schweinskarreebraten

Waldpilzrahmsauce

Risotto

Gemüse garnitur

Menu 10 Fr. 51.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Schweizer Mistkratzerli

aus dem Ofenrohr

Bratkartoffeln

Gemüse garnitur

Menu 13 Fr. 58.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Brasato al Barolo

Polenta

Gemüse garnitur

Menu 5 Fr. 56.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbsbraten

Bratensauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Menu 8 Fr. 64.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbsschnitzel mit

Champignonrahmsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

Menu 11 Fr. 62.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Geschnetzeltes Kalbfleisch

nach Zürcherart

Butterrösti

Gemüse garnitur

Menu 14 Fr. 66.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Roastbeef englisch gebraten

(CH-Weiderind Fr. +5.00)

Sauce Béarnaise

Kroketten

Gemüse garnitur

Menu 6 Fr. 61.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Saltimbocca Romana

Rotweinsauce

Risotto

Gemüse garnitur

Menu 9 Fr. 59.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Geschnetzeltes Kalbfleisch

„Casimir“ an Curryrahmsauce

Butterreis

Frücht garnitur

Menu 12 Fr. 66.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbshaxen Cremolata

Bratensauce

Risotto mit Pilzen

Gemüse garnitur

Menu 15 Fr. 56.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Schweinsfilet Limone

Zitronenrahmsauce

Butterreis

Gemüse garnitur

Menu 16 Fr. 71.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbskarreebraten
Steinpilzrahmsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

Menu 17 Fr. 57.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbspiccata Milanaise
Rotweinsauce

Tomatenrisotto

Gemüse garnitur

Menu 18 Fr. 64.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbs-Cordonbleu
Pommes Frites

Gemüse garnitur

Menu 19 Fr. 57.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Zanderfilet
mit Kräuterrahmsauce
Wildreis

Grilltomate & Blattspinat

Menu 20 Fr. 86.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Rindsfilet Wellington
Sauce Béarnaise
Kroketten

Gemüse garnitur

Menu 21 Fr. 58.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Schweinsfilet im Teig
Sauce Hollandaise
Butternudeln

Gemüse garnitur

Menu 22 Fr. 71.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Rindsfiletspitzen an
Rahmbéarnaise
Spätzli

Gemüse garnitur

Menu 23 Fr. 69.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Rindsfiletwürfel Stroganoff
an Paprikarahmsauce
Butterlinguine

Gemüse garnitur

Menu 24 Fr. 59.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Riesengarneten gebraten
an Kräuterrahmsauce
Butterreis

Grilltomate & Blattspinat

Menu 25 Fr. 71.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Rindsfiletspitzen an
Cognacrahmsauce
Kartoffelstock

Gemüse garnitur

Menu 26 Fr. 57.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Riz Casimir
Kalbsgeschnetzeltes an
Currysauce im Reisring

mit Früchten garniert

Menu 27 Fr. 71.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbs schnitzel
Morchelrahmsauce
Butternudeln

Gemüse garnitur

Kalte Platten

Buureplatte garniert mit Schinken, Schüblig, Buurespeck, Landrauchschinken, Bündnerfleisch und Käse	Fr. 31.00	Gemischter Bündnerteller mit Landrauchschinken, Bündnerfleisch und Buurespeck	Fr. 32.50
--	-----------	---	-----------

Fondue Chinoise

mit Bouillon und Frischfleisch	Fr. 91.50
--------------------------------	-----------

Zum Fondue Chinoise servieren wir Ihnen zuerst eine Salatschüssel mit Gebratenem Speck.

Danach feine Tranchen (Chinoise) vom Rindsentrecôte, Kalbshüftli und Schweinsfilet. (350gr. Fleisch pro Person)

Dazu reichhaltige Beilagen, hausgemachte Saucen, Früchteplatte, Pommes Chips, Reis oder Pommes Frites.

Kinder

Bei Kindern sind auch Kindermenüs möglich oder wir bieten verschiedene Kinderteller an. Bei der Auswahl sind wir Ihnen gerne behilflich.

Desserts

Gebrannte Crème mit Rahm	Fr. 10.50	Coupe Dänemark	Fr. 12.50
Frische Ananas mit Kirsch	Fr. 13.50	Zitronensorbet m. Prosecco	Fr. 13.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 11.50	Warme Zwetschgen & Glace	Fr. 13.50
Fruchtsalat mit Maraschino	Fr. 14.00	Schoggi-Moussetorte	Fr. 15.50
Panna Cotta m. Waldbeeren	Fr. 13.50	Quarktorte	Fr. 14.50
Soufflé glacé Gr. Marnier	Fr. 13.00	Schwyzerhüslitorte	Fr. 14.50
Karamelköpfl mit Rahm	Fr. 10.00	P.Glacée Torte Baileys	Fr. 13.50
Schoggi Mousse	Fr. 12.50	P.Glacée Gr.Marnier Torte	Fr. 13.50
Vacheringlacetorte	Fr. 13.50	Gemischter Dessertteller	Fr. 23.50
Warmer Schoggikuchen & Vanillesauce			Fr. 13.50
Pfannkuchen mit Apfelfüllung & Vanillesauce			Fr. 16.50
Blutorangesorbet mit Prosecco			Fr. 13.00

Menuvorschläge für Familien-, Geschäfts- & Firmenessen

(5 - Gänge Menu's)

Menu A Fr. 84.50

Eisbergsalat Americaine

Tomatencrèmesuppe

Gemüserisotto

Kalbspiccata Milanaise
Linguine an Tomatensauce
Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat

Menu B Fr. 86.50

Kopfsalat mit Croûtons

Gemüsecrèmesuppe

Waldpilzsauce im Pastetli

Kalbsschnitzel "Saltimbocca"
Risotto
Gemüse garnitur

Mousse au Chocolat

Menu C Fr. 91.50

Bauernsalat

Consommé mit Flädli

Ravioli an Salbeibutter

Osso Bucco Cremolata
Polenta
Gemüse garnitur

Panna Cotta

Menu D Fr. 95.50

Rauchlachsteller

Consommé Sherry

Salat Isabelle

Lammracks Provençale
Rotweinsauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Dessertteller (Nach Absprache)

Menu E Fr.108.00

Hors d'oeuvre Teller

Consommé mit Portwein

Herz vom Kopfsalat mit Ei

Châteaubriand
Sauce Béarnaise
Kroketten
Gemüse garnitur

Champagnersorbet

Menu F Fr. 83.50

Lachstartare

Steinpilzcremesuppe

Nüsslisalat Mimosa

Schweinsfilet Limone
Zitronensauce
Butterreis
Gemüse garnitur

Eingelegte Zwetschgen & Glace

Menu G Fr.108.00

Bauernsalat

Consommé Royal

Zanderfilet
mit Blattspinat auf Dillsauce
Butterreis

Rindsfilet Wellington
Sauce Béarnaise
Butternudeln
Gemüse garnitur

Soufflé Glacé Grand Marnier

Menu H Fr. 85.50

Haustrerrine Waldorf

Consommé mit Mark

Bauernsalat

Schweinsfilet mit
Morchelrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüse garnitur

Eingelegte Zwetschgen & Glace

Menu J Fr.105.00

Crevettencocktail

Tomatencèmesuppe

Zanderfilet
auf Kräuterrahmsauce
Butterreis und ged. Tomate

Rindsfiletspitzen
an Cognacrahmsauce
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Apfelsorbet mit Calvados

Einige, für Sie wichtige Hinweise und Empfehlungen

- Lage:** An schöner ruhiger Lage inmitten herrlicher Landschaft auf dem Horgenberg einige Minuten von Sihlbrugg und der Autobahnausfahrt (A3) Horgen entfernt.
(Situationsplan siehe letzte Seite)
- Adresse:** Restaurant Schwyzerhüsli
Familie Sommerhalder
Bergstrasse 125
8815 Horgenberg
Tel. 044 725 47 47
Mail: kontakt@rest-schwyzerhuesli.ch
- Öffnungszeiten:** Das Restaurant ist 7 Tage geöffnet.
Montag - Samstag 11.00 - 23.00 Uhr
Sonntag 11.00 - 22.00 Uhr
- Warme Küche:** Montag - Samstag 11.00 - 21.15 Uhr
Sonntag 11.00 - 20.15 Uhr
- Das Schwyzerhüsli bietet:** Restaurant:
Vorderer Teil max. 40 Pers. (je nach Anlass)
Hinterer Teil max. 42 Pers. (je nach Anlass)
(Ganzes Restaurant ab 60 Personen)
(Halbes Restaurant ab 30 Personen)
(Kleinere Personenzahl nach Absprache)

Terrasse: max. 36 Pers. (je nach Anlass)
Garten: max. 65 Pers. (je nach Anlass)
- Spezielles:** Für unsere kleinen Gäste steht ein grosser Kinderspielplatz zur Verfügung.
- Parkmöglichkeiten:** Es steht Ihnen ein grosser Parkplatz zur Verfügung.

Mögliche Zahlungsarten: Bar, auf Rechnung, Postcard

Mehrwertsteuer: Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
(Preisänderungen vorbehalten)

Tarife nach Mitternacht: Verlängerung bis 01.00 Uhr Fr. 300.00
Verlängerung bis 02.00 Uhr Fr. 600.00
Für jede weitere Stunde Fr. 400.00

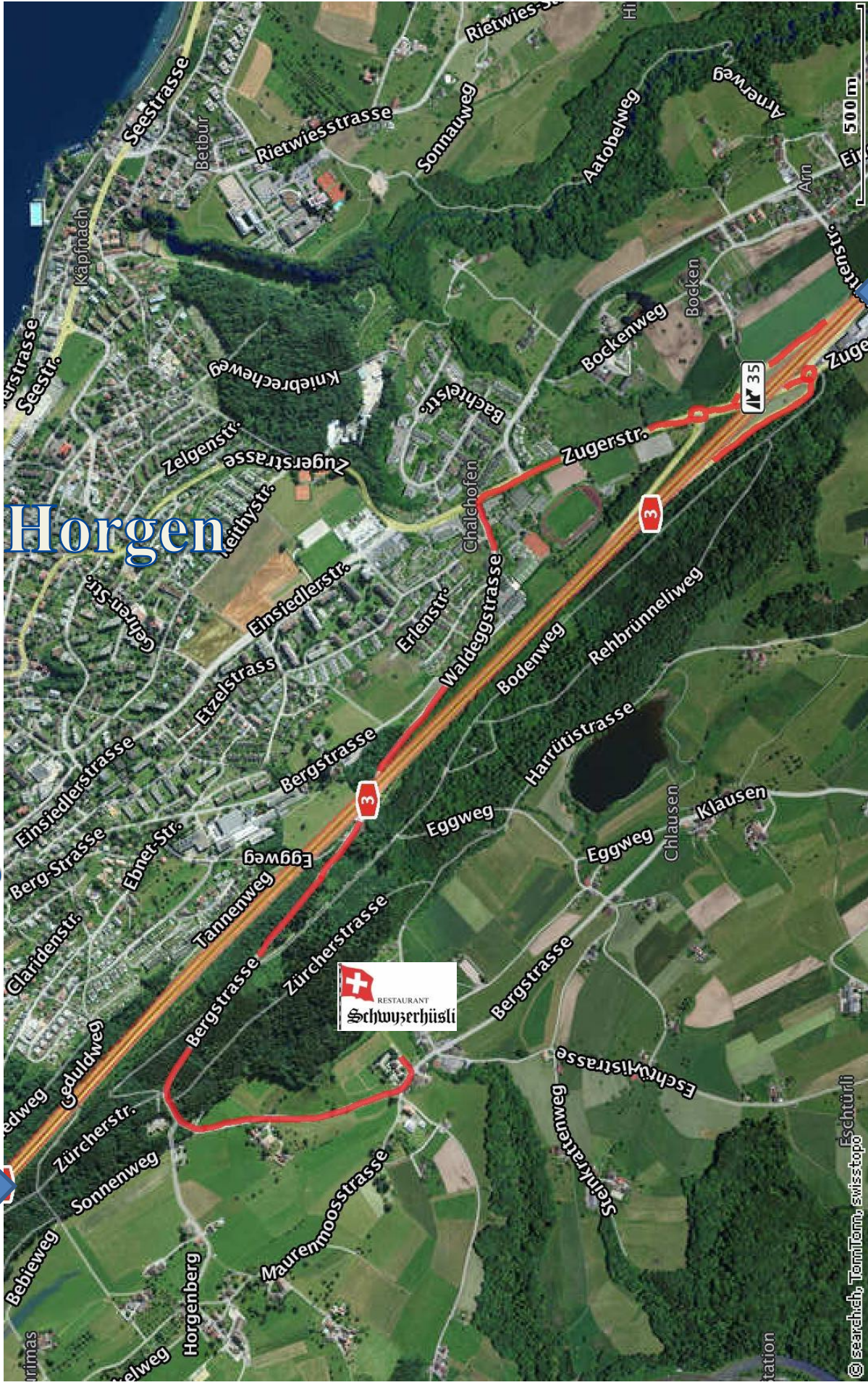
Süssspeisen: Für mitgebrachte Hochzeitstorten, Kuchen oder andere Süssspeisen wird pro Gedeck Fr. 5.50 verrechnet.

Zeitplan: Bitte teilen Sie uns 14 Tage im voraus die ungefähre Personenzahl mit, sowie bis spätestens 24 Stunden zuvor die genaue Anzahl. Sie sparen sich damit deren Verrechnung.

Blumenschmuck: Blumensträusschen, kleine oder grosse Arrangements. Preise auf Anfrage.

Menukarten: Fr. 0.50 / Stück.

Gerne sind wir für Sie da um Ihnen bei Wünschen oder sonstige Änderungen sowie eine Zusammenstellung eines Menus zu helfen.



Horgen

Autobahn Richtung Zürich

Autobahn Richtung Chur