

Menuvorschläge

Suppen (eine nach Ihrer Wahl)

| |
|---------------------------------|
| Consommé mit Fladli |
| Consommé mit Gemüse |
| Consommé mit Eieinschlag |
| Consommé mit Mark (+ Fr. 3.00) |
| Consommé Sherry |
| Consommé Royal |
| Zwiebelsuppe |
| Tomatencrèmesuppe |
| Gemüsecrèmesuppe |
| Gurkenkaltschale |

(Suppen im Menu inbegriffen)

Kalte Vorspeisen

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Hausterrine mit Selleriesalat | Fr. 14.50 |
| Crevettencocktail, Black Tiger | Fr. 15.50 |
| Bauernsalat (Schüssel&Speck) | Fr. 12.50 |
| Miesmuscheln gratiniert | Fr. 14.00 |
| Rohschinken & Bündnerfleisch | Fr. 12.50 |
| Bündnerteller | Fr. 14.50 |
| Gemischter Vorspeiseteller | Fr. 24.50 |
| Landrauchschinken mit Melone | Fr. 12.50 |
| Rauchlachsteller | Fr. 16.50 |
| Frischlachs-Tartar | Fr. 15.50 |

Warme Vorspeisen

| | |
|---|-----------|
| Ravioli an Salbeibutter oder Pilzrisotto | Fr. 14.50 |
| Cannelloni mit Tomatensauce | Fr. 14.50 |
| Salat Isabelle (Kalbsleberli auf Nüsslisalat) | Fr. 18.50 |
| Zanderfilet mit Kräutersauce, Reis und Blattspinat | Fr. 21.50 |
| Eglifilets im Bierteig gebacken, Sauce Tartare und Salzkartoffeln | Fr. 19.50 |
| Forellenfilet Mullerinnenart (in Butter gebraten) mit Salzkartoffeln | Fr. 17.50 |
| Pastetli gefüllt mit Fischragout an Weissweिनrahmsauce und Reis | Fr. 16.50 |
| Pastetli gefüllt mit Waldpilzen an Kräuterrahmsauce | Fr. 14.50 |

Menus ab 12 Personen

Menu 1 Fr. 52.00

| |
|--------------------|
| Suppe n. Wahl |
| *** |
| Gemischter Salat |
| *** |
| Schweinsnierstück |
| Waldpilzrahmsauce |
| Risotto |
| Gemüsegarnitur |
| *** |

Menu 2 Fr. 53.50

| |
|-------------------------|
| Suppe n. Wahl |
| *** |
| Gemischter Salat |
| *** |
| Kalbsbraten Schwedenart |
| Zwetschgensauce |
| Kartoffelstock |
| Gemüsegarnitur |
| *** |

Menu 3 Fr. 81.50

| |
|---------------------|
| Suppe n. Wahl |
| *** |
| Gemischter Salat |
| *** |
| Kalbsnierstuck mit |
| Steinpilzrahmsauce |
| Butternudeln |
| Gemüsegarnitur |
| *** |

Menu 4 Fr. 89.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbsfilet

Morchelrahmsauce

Spätzli

Gemüse garnitur

Menu 7 Fr. 54.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Schweinskarreebraten

Waldpilzrahmsauce

Risotto

Gemüse garnitur

Menu 10 Fr. 48.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Schweizer Mistkratzerli

aus dem Ofenrohr

Bratkartoffeln

Gemüse garnitur

Menu 13 Fr. 53.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Rindsschmorbraten

Rotweinsauce

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

Menu 5 Fr. 53.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbsbraten

Bratensauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Menu 8 Fr. 61.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbsschnitzel mit

Champignonrahmsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

Menu 11 Fr. 59.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Geschnetzeltes Kalbfleisch

nach Zürcherart

Butterrösti

Gemüse garnitur

Menu 14 Fr. 64.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Roastbeef englisch gebraten

(CH-Weiderind Fr. +5.00)

Sauce Béarnaise

Krokette

Gemüse garnitur

Menu 6 Fr. 58.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Saltimbocca Romana

Rotweinsauce

Risotto

Gemüse garnitur

Menu 9 Fr. 56.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Pferdefiletspitzen

an Senfrahmsauce

Trockenreis

Gemüse garnitur

Menu 12 Fr. 54.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbshaxen Cremolata

Bratensauce

Risotto mit Pilzen

Gemüse garnitur

Menu 15 Fr. 54.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Schweinsfilet Limone

Zitronenrahmsauce

Butterreis

Gemüse garnitur

Menu 16 Fr. 68.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbskarreebraten
Steinpilzrahmsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

Menu 17 Fr. 51.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbspiccata Milanaise
Rotweinsauce
Tomatenrisotto
Gemüse garnitur

Menu 18 Fr. 62.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbs-Cordonbleu
Pommes Frites
Gemüse garnitur

Menu 19 Fr. 55.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Zanderfilet
mit Kräuterrahmsauce
Wildreis
Grilltomate & Blattspinat

Menu 20 Fr. 83.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Rindsfilet Wellington
Sauce Béarnaise
Kroketten
Gemüse garnitur

Menu 21 Fr. 56.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Schweinsfilet im Teig
Sauce Hollandaise
Butternudeln
Gemüse garnitur

Menu 22 Fr. 67.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Rindsfiletspitzen an
Rahmbéarnaise
Spätzli
Gemüse garnitur

Menu 23 Fr. 65.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Rindsfiletwürfel Stroganoff
an Paprikarahmsauce
Butterreis
Gemüse garnitur

Menu 24 Fr. 52.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Rindssauerbraten
an Rotweinsauce
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Menu 25 Fr. 67.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Rindsfiletspitzen an
Cognacrahmsauce
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Menu 26 Fr. 54.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Riz Casimir
Kalbsgeschnetzeltes an
Currysauce im Reiring
mit Früchten garniert

Menu 27 Fr. 65.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbsschnitzel
Morchelrahmsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

Kalte Platten

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| Buureplatte garniert mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Buurespeck, Rohschinken, Bündnerfleisch und Käse | Fr. 26.50 | Gemischter Bündnerteller mit Landrauchschinken, Bündnerfleisch und Buurespeck | Fr. 27.50 |
|---|-----------|---|-----------|

Fondue Chinoise

mit Bouillon und Frischfleisch Fr. 88.50

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. 11.50 |
| Frische Ananas mit Kirsch | Fr. 12.50 | Zitronensorbet m. Prosecco | Fr. 12.50 |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm | Fr. 11.50 | Warme Zwetschgen & Glace | Fr. 12.00 |
| Fruchtsalat mit Maraschino | Fr. 13.00 | Schoggi-Moussetorte | Fr. 14.50 |
| Panna Cotta m. Waldbeeren | Fr. 13.00 | Quarktorte | Fr. 13.50 |
| Soufflé glacé Gr. Marnier | Fr. 13.00 | Schwyzerhüslitorte | Fr. 13.50 |
| Karamelköpfler mit Rahm | Fr. 9.90 | P.Glacée Torte Baileys | Fr. 12.50 |
| Schoggi Mousse | Fr. 11.50 | P.Glacée Gr.Marnier Torte | Fr. 12.50 |
| Vacheringlacetorte | Fr. 12.50 | Gemischter Dessertteller | Fr. 23.50 |
| Warmer Schoggikuchen & Vanillesauce | | | Fr. 12.50 |
| Pfannkuchen mit Apfelfüllung & Vanillesauce | | | Fr. 15.50 |
| Blutorangesorbet mit Prosecco | | | Fr. 12.50 |

Menuvorschläge für Familien-, Geschäfts- & Firmenessen

Menu A Fr. 78.50

Eisbergsalat Americaine

Maiscrèmesuppe

Pastetli mit Fischragoût

Kalbspiccata Milanaise

Spaghetti mit Tomatensauce

Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat

Menu B Fr. 71.50

Kopfsalat mit Croûtons

Gemüsecrèmesuppe

Toast mit Waldpilzen

Frische Mistkratzerli

Rosmarinkartoffeln

Gemüse garnitur

Mousse au Chocolat

Menu C Fr. 79.50

Bauernsalat

Minestrone

Ravioli an Salbeibutter

Osso Bucco Cremolata

Risotto

Gemüse garnitur

Panna Cotta

Menu D Fr. 91.50

Rauchlachsteller

Consommé Sherry

Salat Isabelle

Lammracks Provençale

Rotweinsauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Dessertteller (Nach Absprache)

Menu E Fr. 99.50

Hors d'oeuvre Teller

Bouillon mit Portwein

Herz vom Kopfsalat mit Ei

Châteaubriand

Sauce Béarnaise

Kroketten

Gemüse garnitur

Champagnersorbet

Menu F Fr. 81.50

Lachstartare

Steinpilzcremesuppe

Nüsslisalat Mimosa

Schweinsfilet Limone

Zitronensauce

Butterreis

Gemüse garnitur

Eingelegte Zwetschgen & Glace

Menu G Fr. 99.50

Bauernsalat

Consommé Royal

Zanderfilet

mit Blattspinat auf Dillsauce

Butterreis

Rindsfilet Wellington

Sauce Béarnaise

Butternudeln

Gemüse garnitur

Soufflé Glacé Grand Marnier

Menu H Fr. 81.50

Hausterrine Waldorf

Bouillon mit Mark

Gratinierte Miesmuscheln

Bauernsalat

Schweinsfilet mit

Steinpilzrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Gemüse garnitur

Eingelegte Zwetschgen & Glace

Menu J Fr. 98.00

Crevettencocktail

Saisoncremesuppe

Forellenfilet

auf Kräuterrahmsauce

Butterreis und ged. Tomate

Rindsfiletspitzen

an Senfsauce

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 - 21.30 Uhr
Sonntag 11.00 - 20.30 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, EC-Direct, Postcard oder Lunch-Checks

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. 4.50 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.

Tischwäsche: Unser Haus verfügt über traditionelle gelbe Tischwäsche
Servietten; gelb, bordeaux und terra

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

Menukarten: Fr. 0.50 / Stück.

Für spezielle Wünsche stehen wir Ihnen gerne unverbindlich und beratend zur Seite.