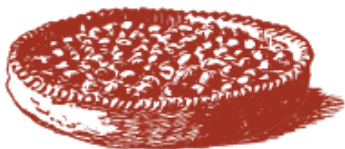




Bankett Menü`s



Liebe Gäste

**Wir freuen uns, Ihnen unsere
Bankett - Dokumentationen zustellen zu dürfen.**

**Alle unsere Menüs können Sie ab 12 Personen
bestellen. Aus organisatorischen Gründen, bitten wir
Sie, sich für ein Menü zu entscheiden.**

**Aufgrund der jetzigen Lage, können wir Ihnen die
Preise nicht garantieren!**

**Verschiedene Lieferanten und Produzenten,
korrigieren Ihre Preise wöchentlich.**

**Selbstverständlich erstellen wir Ihnen eine Offerte mit
den Preisen die für beide Seiten verbindlich sind.**

Besten Dank für Ihr Verständnis

Ihr Team der Geerlisburg

Geerlisburg Klassiker

Vorspeisen

Knackige grüne Blattsalatvariation mit gerösteten Kernen und Hausdressing	9.50
Knackige Blattsalatvariation und marinierten gemischten Rohkostsalaten	12.50
Caesar Salad mit gebratenen Speckstreifen, Parmesan und Croûtons	16.50
Graved Lachs mit Senf-Dill Sauce und Toast	16.50
Rindstatar 70g mit den klassischen Garnituren und Toast	19.80
Vegi Tatar aus Auberginen und Sojabohnen mit Brot und Lätta	19.50
Mango Forellen Tatar mit Orangensauce	21.50

Suppen

Weissweinsuppe mit Käsestange	11.80
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croûtons	10.50
Kombination, Gazpacho und Gurken Dill Kaltschale (saisonal)	11.50
Ingwer-Ruebli Suppe	9.50

Hauptspeisen

Pouletpiccata mit Tomatenspaghetti und Gemüse	29.50
Rindssvoessen mit Polenta *	36.50
Egli Knusperli mit Pommes und Sauce Tatar	28.50
Rindsschmorbraten mit Butternudeln und Saisongemüse *	34.50
Osso Buco auf Parmesanpolenta und Broccoli	46.00
Lammkotelett mit Kräuterkruste auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	45.50
Gebratener Zander auf Safranrisotto mit geschmolzen Cherrytomaten	41.50
Züri – Burg» Zürcher Geschnetzeltes vom Schweizer Kalb mit Kartoffelrösti *	42.50
Entrecôte mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Ofengemüse	51.50
Lachstranche mit Salzkartoffeln und Gemüse	35.50
Schweins-Saltimbocca Milanese mit Polenta	35.50
Kalbhackbraten mit Kartoffelstock und Saisongemüse *	32.50
Bei diesen * Speisen, können wir Ihnen einen Nachservice anbieten Preis pro Pers.	7.50

Vegetarische Hauptspeisen

Vegane Spaghetti mit rotem Pesto	24.50
«Vegi-Züri-Burg» Champignonragout mit Rahmsauce mit Rösti und Ofengemüse	27.50
Safranrisotto mit Broccoli, geschmorten Cherrytomaten, Pinienkernen und Parmesanhobeln	29.50
Vegane Hacktätschli mit Bratensauce und Beluga Linsen	31.50
Zucchetti Röllchen mit Fetakäse gebraten	27.50
Grosses Veganes Tatar aus Auberginen und Sojabohnen mit Brot und Lätta	29.50

Süsses

Fruchtsalat mit Vanilleglace	12.50
Süssmostcrème mit Caramelglace	12.50
Gebrannte Crème mit Haselnusskrokant	9.50
Schoggi Tarte mit Sauerrahmglace	9.50
Hausgemachte Crèmeschnitte mit Früchten der Saison	14.50
Streuselkuchen mit Vanillecreme	10.50
Geerlisburger Dessert-Variation	17.50
Cheesecake	9.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	11.50
Tiramifru	6.50
Vegane Crèmeschnitte	7.50