



Vorschläge zur Menukomposition

Warme und kalte Vorspeisen

Suppen

Bouillon mit Einlage	6.50
Tomaten-, Broccoli-, Peterlicrèmesuppe	7.00

Salate

Saisonaler Blattsalat	8.50
Kleiner gemischter Salat	8.50
Frischer Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen	14.00

Warme Gerichte

Heisser Delikatessfleischkäse mit Kartoffelsalat garniert	19.50
Schinken im Brotteig und vier verschiedene Salate	29.00
Hausgemachter Hackbraten, Kartoffelstock, 1 Gemüse	24.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch „Zürcher Art“, Nudeln, 1 Gemüse	26.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“, Nudeln, 1 Gemüse	36.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ Röstli, 1 Gemüse	38.00
Rindsbraten an Rosmarinjus, Kartoffelstock, Vichy Karotten	32.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Spätzli, Broccoli	32.00
Schweinebraten gefüllt mit Zwetschgen, Bratkartoffeln, 1 Gemüse	30.00
Glasierter Schweinebraten, Kartoffelgratin, 1 Gemüse	31.50
Kalbsschulterbraten mit Kartoffelstock, 1 Gemüse	35.00
Kalbsschulterbraten an Zitronensauce, wilder Reis, 1 Gemüse	36.00
Felchenfilet vom Greifensee „Müllerin Art“, Salzkartoffeln, Spinat	29.50
Eglifilet vom Greifensee „Müllerin Art“, Salzkartoffeln, Spinat	34.00
Auberginen-Lasagne an Tomatensauce	22.00
Gemüseteller mit Nudeln oder Petersilienkartoffeln	22.00
Gemüseragout an Currysauce im Reising	19.50
Reichhaltiger Gemüsestrudel mit Paprikasauce, Salzkartoffeln	18.50
Weitere Gemüsebeilagen	pro Gemüse 4.50

Wellnessteller, reichhaltige Salatkomposition mit:

- Pouletbrüstchen und Kräuterbutter	25.00
- Zanderknusperli und Tartarsauce	30.00

3 Gang Menü- Vorschläge

Bunter Blattsalat
mit französischer Salatsauce

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
Butternudeln
Gefüllte Tomate

Gebrannte Creme

CHF 52.00

Nüsslisalat
mit gebratenen Waldpilzen
an italienischer Salatsauce

Hausgemachter Hackbraten
an Rosmarinjus
Kartoffelstock
Mischgemüse

Gedeckter Apfelkuchen

CHF 44.00

Mediterrane Gemüse- Terrine
mit kleinen Salatsträusschen

Dorschfilet im Ei gebraten
an Weisswein- Schnittlauchsauce
Blattspinat

Saisonales Früchtemousse

CHF 46.00

Nüsslisalat mit gehaktem Ei
an französischer Salatsauce

Glasierter Schweinsbraten
Rotweinsauce
Kartoffelgratin
Mischgemüse

Fruchtsalat

CHF 48.00

Tomatencremesuppe
mit Croutons

Ofenfleischkäse mit Senf
Kartoffelsalat

Schokoladencreme mit Birne

CHF 33.00

Bouillon mit Flädli

Rindsschmorbraten
Rotweinsauce
Spätzli
Broccoli

Saisonales Früchte Tiramisu

CHF 43.00

Karottencremesuppe
mit Ingwer

Bami- Goreng
Indonesisches Nudelgericht mit Pouletfleisch
Wildreis- Mix und orientalischem Gemüse

Exotischer Fruchtsalat

CHF 35.00

Gemüse- Bouillon
mit Griessnocken

Gemüse- Ragout
an rassisiger Currysauce
mit Parfumreis

Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 36.00

Buffet

Bunter Blattsalat mit Frenchdressing (Salat wird eingesetzt)

Eglifilet Müllerinnenart (¼ Anteil)

Geschnetzeltes Pouletfleisch an Pilzsauce (¼ Anteil)

Kalbsschulterbraten mit Zitronensauce und Rotweinjus (½ Anteil)

Salzkartoffeln, Nudeln und Reis,
Blattspinat, Rübli und Blumenkohl

Kleines Dessertbuffet mit
Schoggimousse, gebrannte Crème,
Fruchtsalat, Rüblicake, Meringue, Rahm

Pro Person 49.50

Desserts

Caramelköpflì 6.50

Ice Café 7.50

Mini-Vienetta (Vanilleglace mit feinen Schokoladelagen) 7.50

Zimt-Glacestern (Zimt-Apfelglace) 7.50

Frischer Fruchtsalat 9.50

Mousse, (Schokolade, Vanille oder Zitrone) 9.50

Aprikosen-, Apfel-, Zwetschgenjalousien (saisonal) 3.50

Nussgipfel, Mandelgipfel, Nussschnecken 3.50

Hausgemachte Torten 6.00

Dessertbuffet

Fruchtsalat, Schoggimousse, gebrannte Crème
Rüblicake, Meringue mit Rahm

pro Person 15.00

Getränkekarte

Mineral mit und ohne Kohlensäure 1 Liter 9.00
Orangensaft 1 Liter 10.50

Mineral mit und ohne Kohlensäure 5 dl PET 4.80

Rivella rot / blau 5 dl PET 4.80

Coca-Cola normal / zero 5 dl PET 4.80

Apfelschorle 5 dl PET 4.80

Citro 5 dl PET 4.80

Schweppes Tonic 2 dl 4.80

Kaffee / Espresso / Tee 4.00

Bier / Most

Spezli mit und ohne Alkohol, Suure-Most 3,3 dl 4.80

Schaumweine

Prosecco Cuvée, Mati, Az. Cantina Roeno 7,5 dl 47.00

Prosecco brut, il Castello Gancia, Italien 7,5 dl 43.00

Weissweine

RxS Schloss Uster, Eveline Heusser Uster	7,5 dl	35.00
Küsnachter Weissburgunder, Welti Küsnacht	7,5 dl	45.00
Epresses Rocanel AOC Lavaux	7,5 dl	44.00
„Greif-Wein“ Chardonnay du Valais, AOC, Welti Küsnacht	5 dl	22.50

Roséwein

„Greif-Wein“ Silber Clevner, Welti Küsnacht	5 dl	22.50
---	------	-------

Rotweine

Dornfelder Küsnachter, Eigenbau Welti Küsnacht	7,5 dl	42.00
St. Saphorin rouge AOC Lavaux	7,5 dl	47.00
Cuvée dell'Abate, Montepulciano d' Abruzzo DOC	7,5 dl	48.00
Primitivo Salento, IGT – Antica Masseria del Sigillo	7,5 dl	42.00
Navarra „Tio Manolo“ Tempranillo & Cabernet Sauvignon	5 dl	22.50

Apéro - Buffet (für ca. 30 Personen) 435.00

1 garnierte Käseplatte (Ø 50 cm) mit Brot
1 Aufschnittplatte, 15 Schinkengipfel, 15 Käseküchlein
1 Partybrot gefüllt mit Thon-, Schinken-,
Ei-Mousse und Schnittlauchquark (32 Stückli)
Gemüsesticks mit Sauce

Apéro - Buffet (für ca. 50 Personen) 725.00

1 garnierte Käseplatte (Ø 70 cm) mit Brot
1 Aufschnittplatte, 15 Schinkengipfel, 25 Käseküchlein
2 Partybrote gefüllt mit Thon-, Schinken-,
Ei-Mousse und Schnittlauchquark (1 x 32 Stückli / 1 x 48 Stückli)
Gemüsesticks mit Sauce

Apéro-Platten und Snacks

Partybrot 32 Stück (Füllung siehe oben)	65.00
Partybrot 48 Stück (Füllung siehe oben)	90.00
Garnierte Käseplatte (Ø 50 cm für ca. 10 Personen) mit Brot	140.00
Garnierte Käseplatte (Ø 70 cm für ca. 20 Personen) mit Brot	240.00
Aufschnittplatte (für ca. 15 Personen) mit Brot	80.00
Trockenfleischplatte (für ca. 15 Personen) mit Brot	95.00
Laugenbrötli (Schinken, Käse, Salami)	4.50
Chips (175 g), Salznüssli (500g), Gemischtes Salzgebäck (180 g) je	8.00

Alle Preisangaben in CHF, inklusive 7,6 % MWst

Preis- und Sortimentsänderungen während der Saison bleiben vorbehalten.

Schiffahrts-Genossenschaft Greifensee, Postfach 17, 8124 Maur
044 980 01 69, see@sgg-greifensee.ch, www.sgg-greifensee.ch