



[kantorei]

[bankettdokumentation]

[geschichte des historischen gebäudes der kantorei]

Die erste Erwähnung der Liegenschaft findet sich in einer Urkunde von 1323: Als ein Teil einer Erbschaft fiel ein Keller an den Patrizier Bilgeri „auf dem Bach“, einen Spross des führenden Handelsgeschlechtes, dass wenig später durch die Brunsche Umwälzung entmachtete wurde. Er durfte über dem Keller ein Haus bauen. Dies scheint geschehen zu sein, denn 1357 wohnte dort „die alte Bilgerin“, deren Mann vermutlich nach der Mordnacht von 1350 hingerichtet worden war.

Ab 1366 gehörte das Haus dem Schaffhauser Eberhard „Im Turm“ bzw. seinen Nachkommen. Im 15. Jahrhundert war die Liegenschaft im Besitz der Familie Marpach. 1455 tritt zum ersten Mal der Name „zur Traube“ auf, welcher im 16. Jahrhundert in „rote“ und im 19. Jahrhundert in „weisse Traube“ variiert wurde.

Im 16. und 17. Jahrhundert finden sich die Namen wie Leu, Lichtenstein, Escher, Rahn, Fäsi und Scheuchzer unter den Besitzern, im 18. Jahrhundert drei Generationen Pestalozzi und ein Kaufmann Reutlinger; dann folgten 1809 eine Frau Pfarrer Nüscher, 1812 ein Krämer Koller, 1816 die Gebrüder Tobler und Rusterholz und 1823 der Spezialehändler Gessner. 1825 bezog ein Kupferschmied Amsler die „Weisse Traube“, durfte aber wegen der gegenüberliegenden deutschen Schule den Lärm seines Gewerbes nur ausserhalb der Schulstunden ertönen lassen. Ihm folgte 1862 der Lithograph Knüsli, welcher 1875 dem Trakt gegen den Rindermarkt ein Stockwerk und diesem die bis 1968 vorhandene Dachzinne aufsetzte.

Ab 1890 beherbergte das Haus die Bonneterie Müller, bis es 1899 von dem unternehmungslustigen Maurermeister Zini erworben wurde. Dieser wollte daraus eine Mietskaserne machen, musste sich jedoch glücklicherweise auf die Abwalmung des Giebels und die Verzierung der Fassade durch Fenstergiebel und Pilaster beschränken. Durch Einbezug des 1. Stockes richtete er das heute noch bestehende hohe Lokal im Parterre ein, das ursprünglich als Laden gedacht, schliesslich zu einem Restaurant eingerichtet wurde.

Am 1. Januar 1901 wurde eine Bayerische Bierhalle des Pschorrbräus eröffnet, doch schon 1902 ging die Liegenschaft an das Klosterbräu München über, das seinen Namen auf die Wirtschaft übertrug. Seit 1910 fanden mehrere Handänderungen statt, die letzte, 1966, auf den Verein „Verbindungshaus Zürcher Singstudenten“.

Die Kantorei erhielt 1968 vom Stadtrat die „Auszeichnung für gute Zürcher Bauten“.

(Nach Angaben von a. Stadtarchivar Dr. P. Guyer)

[lieber gast]

Es freut uns, dass Sie Ihren Anlass, ob geschäftlich oder privat, bei uns in der Kantorei durchführen möchten. Wir wollen Sie nicht nur kulinarisch verwöhnen, es ist uns auch sehr wichtig, dass Sie sich rundum wohl fühlen.

Die nachfolgenden Menüvorschläge ermöglichen Ihnen ein Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammenzustellen. Falls Sie eigene Ideen oder Vorschläge haben, zögern Sie bitte nicht diese an uns weiterzuleiten.

Wir nehmen selbstverständlich Rücksicht auf Allergien und Intoleranzen.

Jubiläumsessen, Seminare, Weihnachtsessen, Geburtstagsfeste, Firmenanlässe...
Welchen Grund Sie auch haben, es gibt immer einen Anlass zum Feiern

[apéro oder steh-apéro]

[finger food kalt]

Preis in CHF

Kantorei-Plättli Bündnerfleisch, Käse, Rohschinken. Salami, marinierte Tomaten, Gurken und Oliven	14.50/Pers.
Grissini mit Parmaschinken	4.00/Port.
Parmesanstückli mit Balsamico	4.00/Port.
Humus mit Focaccia	6.50/Port.
Fenchel, Feta, Granatapfel	5.50/Port.
Babba Ganoush (Aubergine) mit Focaccia	5.50/Port.
Quinoa Salat , Feta, Spinat	6.50/Port.
Fleischkäsewürfel, Kartoffel-Gurkensalat, Pommery-Senf	5.50/Port.
Tomaten-Pfirsich-Salat, Burrata, Oregano, Rucola	6.00/Port.
Aubergine, Couscous, Aprikosen, Minze, Griechischer Joghurt, Granatapfel	5.50/Port.

[fingerfood warm]

Risotto-Auswahl (Randen, Limetten oder Waldpilze)	4.50/Port.
Hackbällchen, Kümmel, Tomaten	5.50/Port.
Hausgemachte Gemüse-Quiche	3.50/Stück
Mini Schinkengipfeli	3.50/Stück
Poulet-Taler, Zucchini, Limettenmousse	5.50/Port.
Poulet-Satayspiessli mit Erdnuss-Chili-Sauce	4.50/Stück
G'hackets mit Hörnli, Parmesan und Öpfelmues	5.50/Port.
Saisonale Gemüsesuppe in der Espressotasse	3.50/Port.
Lauwarmer Pulposalat, Avocado, Mango, Peperoncini, Korriander, Tomate	6.50/Port
Rindsfiletwürfeli, Steinpilzrisotto, Truffel-Jus	9.50/Port.

[canapées serviert auf baguette]

Friskäsemousse mit getrockneten Feigen	3.00/Stück
Rauchlachstatar verfeinert mit frischem Dill-Sauerrahm	4.00/Stück
Avocadomousse, Tomatenwürfel	3.50/Stück
Gehacktem Ei	3.00/Stück
Bündnerfleisch, Boursin, Melone	4.00/Stück

[bruschettas auf getoastetem rustico]

Tomatenwürfeli, Basilikum und Olivenöl	3.50/Stück
Rauchlachstatar	3.50/Stück
Oliven Tapenade	3.50/Stück
Rindstatar mit Kapern	4.00/Stück

[süsses]

Mini Crema Catalana	4.50/Stück
Früchtespiessli	3.50/Stück
Himbeer-Tiramisu	4.50/Port.
Schokoladenmousse	4.50/Port.

[vorsepen & suppen]

	Preis in CHF
Marktfirscher Blattsalat Radieschen / Nüsse / Kerbel / Crostini / Hausdressing	11.50
Nüsslisalat Schweizer Speck / Ei / French Dressing	14.50
Lauwarmer Randen-Birnen-Salat Frischem Ziegenkäse & Balsamico Bruschetta	15.50
Kürbiscrèmesuppe Gerösteten Kürbiskernen / feinstem Kürbiskernöl	12.50
Tomatensuppe Frischem Basilikum	11.50
Marronisuppe Schweizer Speck / Kürbis / Haselnüsse / Zimt	13.50
Lauwarmer Pulposalat Tomatenwürfel an Kräutervinaigrette / Crostini	16.80

[hauptspeisen]

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Knusprige Butterrösti	39.50
Schweinebraten Dörrpflaumen / Thymian-Polenta / Glasierten Karotten	35.50
Gebratenes Schweinsfilet Apfel-Calvadossauce / Kartoffelgratin / Spinat	38.00
Kalbshohrücken Waldpilze / Grill-Tomate mit Gartenkräuter / Rosmarin-Kartoffeln	52.00
Hackbraten Kantorei Waldpilze / Jus / Kartoffelstock / Glasierte Karotten	32.00
Rindsfilet an einer Portweinsauce Kartoffelgratin / Mediterranem Ofengemüse	52.00
Rose gebratenes Lachsfilet Ratatouille / Petersilien-Kartoffeln / Sauce Béarnaise	34.50
Gebratenes Lammnierstück Kräuterkruste / Jus / Rosmarin-Kartoffeln / Spinat	36.50
Sämiger Waldpilzrisotto Trüffelöl / Parmesanspänen	29.50
Zitronen-Ricotta-Ravioli von Patrizia Fontana Tomatenwürfel / Schnittlauch-Butter	28.50

[dessert]

	Preis in CHF
Crema Catalana Weichselkirschen-Sorbet	13.50
Öpfelchüechli Vanillesauce	12.00
Tiramisu Orangen chips garniert	12.00
Brännli Creme	12.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen Vanilleglace	14.00
Dessert-Teller - Wählen Sie drei Desserts Ihrer Wahl.	17.50

[einige menüvorschläge für ihren anlass]

[kantorei-menu]

Menusalat oder Tagessuppe

CHF 8.00

Schweinebraten Dörrpflaumen / Thymian-Polenta / Glasierten Karotten

CHF 35.50

Mini Crema Catalana mit Weichselkirschensorbet

CHF 8.50

Menü CHF 52.00/ Person

[altstadt-menu]

Menusalat oder Tagessuppe

CHF 8.00

Hackbraten Kantorei Waldpilze / Jus / Kartoffelstock / Glasierte Karotten

CHF 32.00

Mini Crema Catalana mit Weichselkirschensorbet

CHF 8.50

Menü CHF 48.50/ Person

[ratsherren-menu]

Menusalat oder Tagessuppe

CHF 8.00

Gebratenes Schweinsfilet an Apfel-Calvadossauce

Spätzli und Gemüse

CHF 38.00

Crème Catalana mit Weichselkirschensorbet

CHF 13.50

Menü CHF 59.50/ Person

[züri-menu]

Marktfrischer Blattsalat an Hausdressing

CHF 11.50

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Butterrösti

CHF 39.50

Apfelchüechli auf Vanillesauce

CHF 12.00

Menü CHF 63.00/ Person

[retro-menu]

Marktfrischer Blattsalat an Hausdressing

CHF 11.50

Kalbshohrücken Waldpilze / Grill-Tomate mit Gartenkräuter / Rosmarin-Kartoffeln

CHF 52.00

Mini-Brännli Creme

CHF 8.00

Menü CHF 71.50/ Person

[zunft-menu]

Marktfrischer Blattsalat an Hausdressing

CHF 11.50

Rindsfilet an einer Portweinsauce Kartoffelgratin / Mediterranem Ofengemüse

CHF 52.00

Mini-Öpfelchüechli auf Vanillesauce

CHF 10.50

Menü CHF 74.00/ Person

[pasta-menu]

mit spaghetti oder penne
drei Saucen

Marktfrischer Blattsalat mit Gemüse und Hausdressing in der Schüssel serviert

Spaghetti oder Penne à la discrétion dazu Tomatensauce, Pesto und Bolognese

Tiramisu

Menü CHF 51.50/ Person

[chinoise-menu]

Marktfrischer Blattsalat mit Gemüse und Hausdressing in der Schüssel serviert

Fondue Chinoise mit Rinds, Kalb und Pouletfleisch(200 gr)

Spinat, Champignons und Zucchini

dazu Knoblauch-, Tartar-, Curry-, Cocktail- und grün-Pfeffersauce

Brännli Creme

Menü CHF 67.00/ Person

[turkey special]

(jeweils im November und Dezember)

Kürbis-Curryschaumsuppe mit kalt-gepresstem Kürbiskernöl **oder**

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Speck

Ganzer frischer Turkey mit traditioneller Füllung,

Rotkraut mit glasierten Marroni, hausgemachte Spätzli, Rosenkohl mit Speckwürfeli,

poschierter Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

Bratensauce

Öpfelchüechli mit Vanillesauce **oder**

Sorbetteller

Menü CHF 68.00/ Person

[... hier einige getränkepauschalen...]

[1]

½ Flasche Hauswein (weiss oder rot)

½ Liter Mineralwasser

1 Kaffee, Espresso oder Tee

CHF 34.00/ Person

[2]

1 Glas Prosecco

½ Flasche Hauswein (weiss oder rot)

½ Liter Mineralwasser

1 Kaffee, Espresso oder Tee

CHF 42.50/ Person

....einige getränke....ideen

Hausgemachter Glühwein	30.00/Liter
Hausgemachte Ingwer-Zitronen-Limonade	18.00/Liter
Hausgemachter Eistee	18.00/Liter
Apfelsaft vom Bauer Grimm	20.00/Liter

[allgemeine geschäftsbedingungen]

[kleine gruppen]

Bis maximal 20 Personen können von einem reduzierten saisonalen Menü individuell bestellen.

[grössere gruppen]

Ab 20 Personen muss man sich auf ein Menü einigen. Angemeldete Vegetarier erhalten ein fleischloses Gericht aus unserer Saisonkarte.

Ab 20 Personen kochen wir gerne, zusätzlich zum Saisonangebot, nach Ihren Wünschen oder gemäss unseren Menüvorschlägen.

[verrechnungen]

Wir akzeptieren Änderungen der Teilnehmerzahlen bis 5 Tage vor dem Anlass. Wenn Sie ein Menü von der aktuellen Saisonkarte gewählt haben, ist eine Änderung auch bis 24 Stunden vor dem Anlass möglich. Danach erlauben wir uns die bestellten und nicht konsumierten Mahlzeiten zum vollen Preis zu berechnen.

[annulationen]

Annulationen müssen uns schriftlich mitgeteilt werden. Wird das Vertragsverhältnis vom Kunden vollumfänglich aufgelöst, ohne dass wir dies zu vertreten haben, verrechnen wir dem Kunden folgende Annulationspauschale der reservierten Leistung.

Annulation	in Rechnung gestellter Betrag
30-31 Tage vor dem Termin	50% des Gesamtbetrages
31-15 Tage vor dem Termin	75% des Gesamtbetrages
14 - 0 Tage vor dem Termin	100% des Gesamtbetrages

Grundsätzlich sind wir bemüht, annullierte Termine anderweitig zu vergeben. Wenn wir eine gleichwertige Veranstaltung an diesem Termin durchführen können, berechnen wir dem Kunden lediglich eine Umtriebsgebühr von 10 - 20% des Gesamtbetrages.

[zapfengeld]

Ihre ausgewählten Tropfen dürfen Sie gerne mitbringen. Wir verrechnen ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche.

[dekorationen]

Blumen können wir Ihnen zum Selbstkostenpreis besorgen.

[**menükarte**]

Wir schreiben und drucken Menükarten in unserem standardisierten Format. Diese sind in den Bereitstellungskosten integriert.

[**saalmieten und
mindestkonsumationen**]

„Kneip Stube“
für max. 50 Personen geeignet

Mietzeiten	Wochentage	Preis
08:00 – 17:00 Uhr	täglich	CHF 250.00
18:00 – 23:30 Uhr	täglich	CHF 250.00

Die Saalmiete entfällt bei einer Mindestkonsumation von:

CHF 1'000.00	am Mittag
CHF 1'500.00	am Abend

gesamtes Restaurant
für max. 100 Personen geeignet

Mietzeiten	Wochentage	Preis
18:00 – 23:30 Uhr	Sonntag – Mittwoch	CHF 2'500.00
18:00 – 23:30 Uhr	Donnerstag – Samstag	CHF 5'000.00

Die Saalmiete entfällt bei einer Mindestkonsumation von:

CHF 6'000.00	am Sonntag- Mittwoch
CHF 9'000.00	am Donnerstag - Samstag

[**zahlungsmodalitäten**]

Auf Wunsch schicken wir Ihnen eine Rechnung mit Einzahlungsschein zu. Bitte geben Sie uns dafür die korrekte Rechnungsanschrift bekannt.

[**haftung**]

Der Veranstalter haftet für alle Verluste oder Beschädigungen, welche durch ihn, seine Mitarbeiter oder Veranstaltungsteilnehmer entstehen.

[**technische hilfsmittel**]

Flip-Chart, Leinwand, Hellraumprojektor sind im Mietpreis begriffen.
Einen Beamer können wir für Sie organisieren. Bitte geben Sie uns rechtzeitig Bescheid, da wir ihn vorbestellen müssen.
Die Kosten für den Beamer sind CHF 50.00.

[**parking**]

Öffentliche Parkplätze finden Sie um das Obergericht. In unmittelbarer Nähe liegen die folgenden Parkhäuser:
„Urania“, „Central“ und „Hohe Promenade“.

[**taxi**]

Taxis haben über die bediente Zufahrt untere Zäune die ganze Nacht Zugang zur Kantorei.