

# BANKETTMENÜ

## Lieber Gast

Es freut uns, dass sie ihren Anlass, ob geschäftlich oder Privat, bei uns in der Kantorei durchführen möchten. Wir möchten sie nicht nur kulinarisch verwöhnen, es liegt uns auch am Herzen, dass sie sich rundum bei uns wohl fühlen.

Die nachfolgenden Gerichte ermöglichen es ihnen, ihr ganz eigenes Menü selber zusammenzustellen. Oder wählen sie aus unseren bereits kreierten Menüvorschlägen etwas aus. Falls sie eigene Ideen oder Vorschläge haben, zögern sie bitte nicht uns diese weiterzuleiten. Natürlich nehmen wir Rücksicht auf Allergene und Intoleranzen.

Jubiläumssessen, Geburtstagsfeste, Seminare, Weihnachtssessen, Firmenanlässe oder Klassenzusammenkünfte. Welchen Grund sie auch haben, es gibt immer einen Anlass zu feiern.

Gerne begrüßen wir sie zu ihrem speziellen Anlass bei uns in der Kantorei. Lassen sie sich verwöhnen und geniessen sie unsere saisonale & regionale Frischküche.



# Apérokarte

---

## fingerfood kalt

|   |             |
|---|-------------|
| Kantorei-Plättli • Bündlerfleisch,<br>Rohschinken, Salmi & Käse | 14.50/Pers. |
| Parmesanstückli mit Balsamico                                   | 4.00/Port.  |
| Babba Ganoush mit Focaccia                                      | 5.50/Port.  |
| Quinoasalat • Feta & Spinat                                     | 6.50/Port.  |
| Fleischkäsewürfel •<br>Kartoffel-Gurken-Salat & Senf            | 5.50/Port.  |

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| Grissini mit Parmaschinken       | 4.00/Port. |
| Humus mit Focaccia               | 6.00/Port. |
| Fenchel-Feta-Salat • Granatapfel | 5.50/Port. |
| Tomaten-Pfirsich-Salat • Burrata | 6.00/Port. |
| Couscoussalat • Aprikose & Minze | 5.50/Port. |

---

## fingerfood warm

|   |            |
|---|------------|
| Sämiges Risotto • je nach Saison                | 4.50/Port. |
| G'hackets mit Hörnli • mit<br>Öpfelmues         | 5.50/Port. |
| Poulet-Taler mit Zucchini • an<br>Limettensauce | 5.50/Port. |
| Hausgemachte Gemüsequiche                       | 3.50/Stück |
| Rindsfiletwürfeli • Steinpilzrisotto<br>& Jus   | 9.50/Port. |

|  |            |
|--|------------|
| Poulet-Satayspiessli • an<br>Erdnuss-Sauce     | 4.50/Stück |
| Hackbällchen • an Tomatensauce<br>mit Kümmel   | 5.50/Port. |
| Mini Schinkengipfeli                           | 3.50/Stück |
| Mini Clubsandwich                              | 5.00/Stück |
| Hausgemachter Mini Burger •<br>mit Rindfleisch | 6.50/Stück |

---

## canapées & bruschettas

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| Frischkäsemousse • mit Feigen        | 4.00/Stück |
| Avocadomousse • mit<br>Tomatenwürfel | 3.50/Stück |
| Tomatenwürfeli • mit Basilikum       | 3.50/Stück |
| Oliven Tapenade                      | 3.50/Stück |

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| Rauchlachstatar • mit<br>Sauerrahm | 4.50/Stück |
| Gehacktes Ei • mit Mayonnaise      | 3.00/Stück |
| Rindstatar • mit Kapern            | 4.00/Stück |

---

## süsses

|  |            |
|--|------------|
| Früchtespiessli                        | 3.50/Stück |
| Mini Brännli Creme • mit<br>Schlagrahm | 4.50/Port. |
| Schoko-Kuss • von Dubler               | 1.50/Stück |

|   |            |
|---|------------|
| Mini Schokoladenmousse                          | 4.50/Port. |
| Mini Crema Catalana                             | 5.50/Port. |
| Hausgemachte Meringue • mit<br>Haselnuss & Zimt | 4.50/Stück |

# Kreieren sie aus diesen Gerichten ihr individuelles Menü

---

## vorspeisen & suppen

|  |       |
|--|-------|
| Nüsslisalat mit Speck & Ei • an Frenchdressing<br>• je nach Saison erhältlich        | 14.50 |
| Tomaten-Pfirsich-Salat mit Burrata • Rucola<br>• je nach Saison erhältlich           | 15.50 |
| Lauwarmer Randen-Birnen-Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse • Baumnüsse & Kerbel   | 15.50 |
| Lauwarmer Pulposalat • mit Tomatenwürfel an Kräutervinaigrette serviert mit Crostini | 16.50 |
| Tomatensuppe mit Gin • mit frischem Basilikum  | 11.50 |
| Französische Zwiebelsuppe • mit Crostini, überbacken mit Käse                        | 12.50 |
| Marronisuppe • mit Speck & Frangelico<br>• je nach Saison erhältlich                 | 14.50 |
| Steinpilzcremesuppe • mit Blätterteigstängel<br>• je nach Saison erhältlich          | 12.50 |

---

## hauptspeisen

|  |       |
|--|-------|
| Zürcher Kalbsgeschnetzeltes • mit Butterrösti  | 39.50 |
| Schweizer Kalbssteak • mit Cognacrahmsauce, Kartoffelgratin & Gemüse                                       | 52.00 |
| Rindsschmorbraten • mit hausgemachtem Kartoffelstock & glasierten Karotten                                 | 38.50 |
| Rindsstroganoff mit Tagliatelle • verfeinert mit Sauerrahm   | 39.50 |
| Rindsfilet an einer Portweinsauce • mit Kartoffelstock & Bohnenbündel                                      | 54.50 |
| Rosa gebratene Lammkoteletten Provençale • mit Kräutern mariniert dazu<br>Rosmarinkartoffeln & Marktgemüse | 39.50 |
| Am Stück gebratenes Schweinsfilet • an Apfel-Calvados-Sauce, Spätzli & Gemüse                              | 39.50 |
| Rosa gebratene Lachsfilettranche • mit Ratatouille, Petersilien-Kartoffeln & Sauce Béarnaise               | 34.50 |
| Zitronen-Ricotta-Ravioli von Patrizia Fontana • in Buttersauce mit Schnittlauch &<br>Tomatenwürfel         | 29.50 |

---

## dessert

|  |       |   |       |
|--|-------|---|-------|
| Brännli Creme • mit Schlagrahm<br>verfeinert | 9.50  | Crema Catalana • mit<br>Weichselkirschen-Sorbet | 10.50 |
| Himbeertiramisu                              | 12.50 | Öpfelchüechli • auf Vanillesauce                | 12.50 |

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit 14.50  
Passionsfruchtkern • mit  
Sauerrahmglace

Saisonaler Fruchsalat • mit Sorbet 11.50

---

## herkunft fleisch

Kalb - Schweiz

Geflügel - Schweiz

Rind - Schweiz

Schwein -Schweiz

Lamm -  
Neuseeland/Australien

Lachs - Norwegen

---

## Unsere Menüvorschläge für ihren Anlass

---

### *kantorei-menü*

Bis maximal 16 Personen möglich

Marktfrischer Blattsalat mit saisonalem Gemüse & Kräuter-Crostini

• an Hausdressing •

Kantorei Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb mit Pommes allumettes und Gurkensalat serviert

• Die Schnitzel und die Beilagen werden in Etappen serviert & jeder Gast darf sich selber bedienen •

Mini Crema Catalana

• mit Weichselkirschensorbet •

Menü CHF 64.50/Person

---

### *altstadt-menü*

Steinpilzcrème

• mit Blätterteigstängel •

Boeuf braisé (Rindsschmorbraten)

• mit Kartoffelstock und Marktgemüse •

Brännli Creme

• mit Schlagrahm verfeinert •

Menü CHF 58.50/Person

---

### *ratsherren-menü*

Marktfrischer Blattsalat mit saisonalem Gemüse & Kräuter-Crostini

• an Hausdressing •

Gebrautes Schweizer Schweinsfilet an Apfel-Calvadosauce

• mit Spätzli und Gemüse •

Crème Catalana

• mit Weichselkirschensorbet •

Menü CHF 65.50/Person

---

---

*züri-menü*

Marktfrischer Blattsalat mit saisonalem Gemüse & Kräuter-Crostini

- an Hausdressing •

Zürcher Kalbsgeschentzeltes

- mit Butterrösti •

Öpfelchüechli

- auf Vanillesauce •

Menü 63.50/Person

---

*neumarkt-menu*

Taufrischer Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen

- an französischem Dressing •

Hausgemachter Kalbshackbraten an Morchelrahmsauce

- mit Karotten-Gemüse und Kartoffelstock •

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtkern

- mit Sauerrahmglace •

Menü CHF 65.50/Person

---

*zunft-menü*

Marktfrischer Blattsalat mit saisonalem Gemüse & Kräuter-Crostini

- an Hausdressing •

Grilliertes Rindsfilet an Portweinjus

- mit Kartoffelstock und Marktgemüse •

Öpfelchüechli

- auf Vanillesauce •

Menü CHF 78.50/Person

---

*turkey-menü*

jeweils im November & Dezember

Taufrischer Nüsslisalat mit Speck & Ei

- an French-Dressing •

Ganzer Schweizer Turkey saftig im Ofen gegart mit Kantorei Stuffing

- Kürbisspätzli, Zwetschgen-Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl mit Speckwürfeli, pochierter Apfel & Preiselbeer-Rahmsauce •

Öpfelchüechli

- auf Vanillesauce •

Menü CHF 69.50/Person

---

### fondue-menü

serviert im Kneip Stübli nur möglich zwischen 16 - 24 Personen

nur November bis Januar

Kleines Bündnerplättli

• mit geholbeltem Fleisch und Käse, Cornichons & Silberzwiebeln •

Feines Käsefondue vom Chäscheller im Niederdorf

• mit Hausbrot •

Brännli Creme

• mit Schlagrahm verfeinert •

Menü CHF 49.50/Person

---

### chinoise-menü

serviert im Kneip Stübli nur möglich zwischen 16 - 24 Personen

Marktfrischer Blattsalat mit saisonalem Gemüse & Kräuter-Crostini

• an Hausdressing •

Fondue Chinoise mit Schweizer Rind-, Kalb-, & Pouletfleisch

• serviert mit verschiedenem Gemüse & verschiedenen Saucen •

Öpfelchüechli

• auf Vanillesauce •

Menü CHF 71.50/Person

---

## Getränkepauschalen

- ❶ ½ Flasche Hauswein (weiss oder rot), ½ Liter Mineralwasser, 1 Kaffee oder Tee CHF 34.00/Person
- ❷ 1 Glas Prosecco, ½ Flasche Hauswein (weiss oder rot), ½ Liter Mineralwasser, 1 Kaffee oder Espresso CHF 42.50/pro Person
- ❸ 3 dl Insoglio del Cinghiale, ein herrlich fruchtiger Syrah & Cabernet Franc aus der Toskana aus der grossen Flasche serviert • ½ Liter Mineralwasser, 1 Kaffee oder Espresso CHF 38.00/pro Person

---

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## Kleine Gruppen

---

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

## Grössere Gruppen

---

Ab 20 Personen müssen sie sich auf ein Menü einigen. Angemeldete Vegetarier dürfen im Voraus aus unserer Saisonkarte oder von unserem Bankettmenü etwas auswählen. Ab 20 Personen kochen wir gerne, zusätzlich zu unserem Saisonangebot, nach ihren Wünschen etwas.

## Verrechnungen

---

Wir akzeptieren Änderungen der Teilnehmeranzahl bis 2 Tage vor ihrem Anlass. Wenn sie ein Menü aus unserer aktuellen Saisonkarte ausgewählt haben, ist eine Änderung auch noch 24 Stunden vor ihrem Anlass möglich. Danach erlauben wir uns die bestellten und nicht konsumierten Mahlzeiten mit 50% des Preises zu verrechnen.

## Zapfengeld

---

Ihren ausgewählten Tropfen dürfen sie gerne mitbringen. Wir verrechnen ihnen dafür ein Zapfengeld von CHF 35.00.

## Dekorationen

---

Blumen organisieren wir ihnen gerne zum Selbstkostenpreis.

## Menükarten

---

Wir schreiben und drucken Menükarten in unserem standardisierten Format. Diese sind in den Bereitstellungskosten integriert. Aus ökologischen Gründen drucken wir nicht für jeden Gast eine Karte, da diese am Schluss oft weggeworfen werden müssen.



## Saalmieten & Mindestkonsumationen

Kneip Stübli im 1. Stock für max. 45 Personen geeignet. Für die Saalmiete verrechnen wir einen einmaligen Betrag von CHF 250.00. Die Miete entfällt bei einer Mindestkonsumation von CHF 1000.00 am Mittag oder CHF 1500.00 am Abend.

Gesamtes Restaurant für maximal 90 Gäste. Das gesamte Restaurant kann für eine geschlossene Gesellschaft gemietet werden und wir verlangen eine Restauranmiete von CHF 5000.00. Diese entfällt bei einer Konsumation von über CHF 7000.00 von Sonntag bis Mittwoch und von über CHF 8500.00 von Donnerstag bis Samstag.

## Zahlungsmodalitäten

Auf Wunsch schicken wir ihnen gerne eine Rechnung zu. Bitte geben sie uns dafür die korrekte Rechnungsanschrift bekannt oder geben sie uns ihre Mailadresse, dass wir ihnen die Rechnung online zusenden können. Natürlich kann auch bar oder mit Karte bezahlt werden.

## Haftung

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

## Technische Hilfsmittel

Eine Leinwand haben wir und stellen ihnen diese gratis zur Verfügung. Einen Beamer kann für sie organisiert werden. Bitte geben sie uns rechtzeitig bescheid. die kosten dafür betragen CHF 50.00.

## Parking

Öffentliche Parkplätze finden sie um das Obergericht, gleich bei uns um die Ecke. In unmittelbarer Nähe liegen die Parkhäuser Urania, Central & hohe Promenade

## Taxi

Taxis haben über die Zufahrt untere Zäune die ganze Nacht Zugang zur Kantorei. Gerne bestellen wir am Ende ihres Anlasses die Taxis für sie.