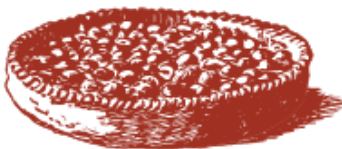




Bankett Menu



Geerlisburg Klassiker

Vorspeisen

Knackige grüne Blattsalatvariation mit gerösteten Kernen und Hausdressing	9.50
Knackige Blattsalatvariation mit gerösteten Kernen Hausdressing und marinierten gemischten Rohkostsalaten	12.50
Caesar Salad mit gebratenen Speckstreifen, Parmesan und Croûtons	16.50
Geräucherter schottischer Lachs mit Senf-Dill Sauce	16.50
Rindstatar 70g mit den klassischen Garnituren und Toast	19.80

Suppen

Weissweinsuppe mit Käsestange	9.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croûtons	10.50
Kombination, Gazpacho und Gurken Dill Kaltschale	11.50
Ingwer Ruebli Suppe	9.50

Hauptspeisen

Pouletpicatta mit Tomatenspaghetti und Gemüse	29.50
Hackbraten mit Kartoffelstock, Gemüse und Jus	29.50
Egli Knusperli mit Pommes und Sauce Tatare	27.50
Rindsschmorbraten mit Butternudeln und Saisongemüse	34.50
Osso Buco auf Parmesanpolenta und Broccoli	34.80
Lammkotelett mit Kräutertomatenkruste auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	42.50
Gebratener Zander auf Safranrisotto mit geschmolzen Cherrytomaten	41.50
«Züri – Burg» Zürcher Geschnetzeltes vom Schweizer Kalb mit Rösti und Ofengemüse	42.50
Entrecôte mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Ofengemüse	48.50
Lachstranche mit Salzkartoffeln und Gemüse	34.50
Schweins-Saltimbocca Milanese mit Polenta	35.50
Kalbhackbraten mit Kartoffelstock und Saisongemüse	29.50

Vegetarische Hauptspeisen

Aubergine im Backteig mit Ziegenkäse auf Bulgur und Thymianhonig	28.50
«Vegi-Züri-Burg» Champignonragout mit Rahmsauce im Rösti mit Ofengemüse	27.50
Safranrisotto mit Broccoli, geschmorten Cherrytomaten, Pinienkernen und Parmesanhobeln	27.50

Süsses

Fruchtsalat mit Vanilleglace	8.50
Meringues mit Früchten und Rahm	12.50
Gebrannte Creme mit Haselnusskrokant	9.50
Schoggikuchen mit Schlagrahm	9.50
Hausgemachte Cremeschnitte mit Früchten der Saison	12.50
Streuselkuchen mit Vanillecreme	10.50
Geerlisburger Dessert-Variation	17.50
Mandelküchlein (Laktose und Glutenfrei) auf saisonalem Fruchtkompott mit Schlagrahm	12.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	9.50
Tiramifru	8.50