



Bankettkarte

für Gruppen ab 12 Personen

Wir bitten Sie, aus folgendem Angebot Ihr Wunschmenü auszuwählen.

**In unserer charmanten Alpenrose setzen wir auf traditionelle
Schweizer Küche und Schweizer Weine.
Im wunderschönen Ambiente wird jeder Besuch zu einer Zeitreise.**



Alle Gerichte werden aus hochwertigen, regionalen und saisonalen Produkten frisch zubereitet. Zudem verwenden wir wo immer möglich, Schweizer Produkte.

**Ein Besuch in unserem Restaurant kommt allen zugute.
Sie verwöhnen Ihren Gaumen mit unseren Köstlichkeiten und sogleich
unterstützen Sie unsere Stiftung Arbeitskette, damit wir weiterhin Arbeits- und
Ausbildungsplätze für die Integration anbieten können.**

Ein Gewinn für alle Seiten.

Ihr Alpenrosen-Team

Snacks

Klein, fein genau richtig für den Auftakt:
Unsere Snacks sind keine Mahlzeit, sondern die perfekte Ergänzung zu einem
Aperitif-Getränk und machen Lust auf mehr.

Snack 1

Alpenrose Popcorn 🌹🌹

Mini-Gemüsegarten mit Cashew Dip 🌹🌹

13.-

Snack 2

Alpenrose Popcorn 🌹🌹

Flûtes mit veganem Frischkäse und Gartenkräutern 🌹🌹

Mini-Gemüsegarten mit Cashew Dip 🌹🌹

Schinken- und Spinatchüsseli

19.-

Apéros

Der Apéro bietet eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl kalter Häppchen in kleinen
Portionen, die überwiegend ohne Besteck serviert werden.
Er ist keine Mahlzeit, sondern der stilvolle Auftakt für besondere Momente.

Apero 1

Rindstatar mit Zürcher Oberländer Miso und geröstetem Hausbrot
Canapé vom geräucherten Lostallo-Lachs mit Gurke und Meerrettich

Tartelette mit geschmorter Karotte, Quinoa und Estragon 🌹🌹

Mini Flammkuchen mit Dörrtomate und Rucola 🌹🌹

24.-

Apero 2

Hausterrine mit Quitte und Rettich

Siedfleisch auf Brioche-Toast mit Senfkaviar und Brunnenkresse

Tartelette vom Saibling mit Schnittlauch-Emulsion und Radisli

Veganes Gemüsetatar auf geröstetem Hausbrot mit Zürcher Miso 🌹🌹

Bio-Austernseitlinge im Bierteig mit BBQ-Emulsion 🌹🌹

32.-

Alpenrose Klassiker

Saisonaler Blattsalat

Grosi's Hausdressing / Granola

Rösli's Kalbs-Hackbraten

Bio-Pilzrahmsauce / hausgemachte Spätzli / Tagesgemüse

Hausgemachtes Schoggi Mousse

Doppelrahm / saisonale Früchte

68.-

Grossmutter's Küche

Sellerie-Apfelsalat

Baumnüsse / Cranberrys

Saisonale Gemüsecremesuppe

Croûtons / Kräuteröl

Rindsschmorbraten "Suure Mocke"

Schmorgemüse / Kartoffelstock / traditionelle Garnitur

Karmellköpfl

Früchtegarnitur / Schlagrahm

86.-

Schweizer Menü-Klassiker

4-Gänge

94.-

3-Gänge

76.-

West Schweiz

Waadtländer-Pastete

Chilbisenf / Zupfsalat / Radisli

Weissweinsuppe 🌹🌹

eingelegte Trauben / Fenchelsamen / Kräuteröl

Saibling nach Genfer Art

Salzkartoffeln / Marktgemüse / Absinth

Tarte Raisinée 🌹

eingelegte Birnen / Birnen Sorbet

Nord-West Schweiz

Siedfleisch Terrine

Wurzelgemüse / Gartenkräuter-Vinaigrette / Marktsalat

Basler-Mehlsuppe 🌹

Käse / eingelegte Zwiebeln / Petersilie

Emmentaler Lammvoressen

Kartoffelstock / Safran / junges Gemüse

Grosis Gebrannte Creme 🌹

Haselnüsse / Schlagrahm

Nord-Ost Schweiz

Haus-Pastete

Preiselbeersauce / Rettich / Marktsalat

Mostsuppe

Sellerie / Haselnuss

Geschnetzeltes vom Kalb nach Zürcher Art

Rösti / Saisonales Gemüse / Petersilie

Crème Schnitte

eingelegte Beeren / Sauerrahm Glacé

Zentralschweiz

Kopfsalat mit Freilande

Speck / Croûtons / Sbrinz

Felchenfilets Zuger Art

Spinat / Kartoffelknusper / Riesling-Espuma

Chügeli Pastetli mit Kalbfleisch

Pilaw Reis / Erbsli & Rüebl  / Champignons

Chlöpfersorbet

Apfel-Chutney / Schaumwein / saisonales Früchtesorbet

Alpen-Südschweiz

Hausterrine

Preiselbeeren / schwarze Baumnüsse / Kräutersalat

Velouté

Capuns / Riesling / Kardamom

Schweizer Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Arven-Hollandaise

geschmorte Kartoffeln / Pfälzerkarotten / Arven-Nüsschen

Marroni-Cheesecake

Sanddorn / Fior di Latte Glacé

Vegane Bankett alternativen

Vorspeisen

Saisonales Gemüse-Ceviche

Sanddorn-Leche de Tigre / Quinoa Salat / Koriander

Ackerbohnen Tatar

Zürcher Oberländer Miso / geröstetes Hausbrot / eingelegtes Gemüse

Hauptgänge

Offener Raviolo

Marktgemüse / eingelegte Pilze / Sellerieschaum

Linsen-Hackbraten

Bio-Pilzrahmsauce / Kartoffelstock / Tagesgemüse

Desserts

Buchweizen-Parfait

Quitten-Chutney / Gewürzfond

Aargauer Rüeblichuche

eingelegte Rüebli / Rüeblichee / Zitronen Sorbet

Gerne können Sie Ihr Wunschmenü auch selbst, aus den verschiedenen Speisen zusammenstellen. Für Fragen und zu allfälligen Preisanpassungen stehen wir Ihnen gerne zur Seite.

Alternative Menüs sind auch gemäss der saisonalen à la Carte-Karte möglich.

 = vegetarisch /   = vegan



Restaurant Alpenrose

Fabrikstrasse 12

CH-8005 Zürich

+41 44 431 11 66

alpenrose@arbeitskette.ch

www.restaurantalpenrose.ch



Ein Betrieb der Stiftung Arbeitskette

Genussfreude, Professionalität und soziales Engagement

Alle Preise sind pro Person, in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt.

Unser Brot, Fleisch & Fisch stammt alles aus der Schweiz.