

Banquetkarte

für Gruppen ab 11 Personen

Wir bitten Sie aus folgendem Angebot Ihr Wunschmenu auszuwählen.

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

Alle Gerichte werden aus hochwertigen, regionalen und saisonalen Produkten stets frisch zubereitet. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Produkte.

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

Ihre Alpenrose



Für einen gelungenen Abend

Apérovorschlüge

Das wo alli gern liänd

Hausgemachte Schinkengipfeli
Spinatwähe mit Dallenwiler Ziegenfrischkäse
Bündner Salsiz dünn geschnitten
Bunte Gemüsestäbli mit Schnittlauchquark
Käseflûte
23 pro Person

Für de erschti Hunger

Dreierlei Blätterteiggebäck
Käsekuchen
Tartar auf geröstetem Hausbrot
17 pro Person

Für de vegetarischli Gluschet

Bunte Gemüsestäbli mit Schnittlauchquark
Karotten-Apfel Suppe mit Rahm
Sbrinz Käse Möckli
17 pro Person



Menüvorschläge

Alpenrose Klassiker

Bunter Blattsalat mit Grosi's Hausdressing und gerösteten Kernen

Rösli's Hackbraten mit Bio-Pilzrahmsauce
Saisonales Gemüse und Spätzli

Hausgemachtes Schokoladen Mousse mit Doppelrahm

64 pro Person

Aus Grossmutter's Küche

Kabis-Rüebli Salat an Birnelvinaigrette mit gerösteten Nüssen

Gemüsecrèmesuppe mit Kräutercroutons

Rindsschmorbraten „Suure Mocke“ so wie früher
mit Schmorgemüse und Kartoffelstock

Hausgemachtes Irchelchlöpfli Bio- Buttermilchglacé
auf Früchtekompott

78.50 pro Person





Restaurant Alpenrose, Fabrikstrasse 12, CH-8005 Zürich, T 044 431 11 66
alpenrose@arbeitskette.ch, www.restaurantalpenrose.ch

Das vegane Menu aus dem Garten

Gemischter Gemüsesalat mit Brunnenkresse und gerösteten Kernen

Kartoffel-Lauchsuppe mit karamellisierten Zwiebeln

Gemüseragout mit Schweizer Hülsenfrüchten an Selleriepüree
mit Baumuss-Rosmarin-Cracker

Apfelsorbet auf saisonalem Früchtekompott

71.50 pro Person

Für besondere Tage mit Genuss

Sellerie Apfelsalat mit Baumüssen

Ochschwanzsuppe mit geröstetem Markbein

Hausgebeizter Lachs aus Lostallo an Honigsenf auf knusprigem Hausbrot

Zarter Kalbsschulterbraten an Sauce Béarnaise
Saisonales Gemüse und Kartoffelspalten

Hausgemachtes Schokoladenmousse
mit Doppelrahm und gebrannten Mandeln

106.50 pro Person

Schlemmen

Salat von der gebackenen Rande an Kräutervinaigrette
mit Dallenwiler Ziegenfrischkäse

Prättigauer Hochzeitssuppe mit Speckwürfeli

Hausgeräuchertes Bachser Bio-Forellenfilet an Essiggurken-Mayonnaise

Schweizer Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Estragonbutter
Saisonales Gemüse und Kartoffelgratin

Caramel-Kopfli mit Schlagrahm und Mandeln

109 pro Person

Von der Wiese

Klare Gemüsebouillon mit Flädli

Alpsteiner Ribelmaispoularde an Rosmarinjus
Saisonales Gemüse und gemischter Salat

Griesschöpfli mit Früchtesauce

63 pro Person

Die Forelle in zwei Akten

1. Akt Tartar von der geräuchten Bio-Forelle auf geröstetem Hausbrot
mit Salatbouquet

2. Akt Ganze Bio-Forelle aus dem Ofen gefüllt mit Gartenkräutern und Zitrone
mit saisonalem Gemüse und Pilavreis

Zürcher Triätschnitte mit Weissweinschaum

72.50 pro Person

