

# Witschi's Menüvorschläge

## Restaurant

Diese Menüvorschläge sollten Ihnen einige Ideen aus unserer Küche vermitteln. Die Menüs sind gedacht für Gesellschaften ab 8 Personen bis 60 Personen. Möchten Sie Ihr Menü individuell zusammenstellen, so sind wir jederzeit bereit alle Ihre Wünsche und Vorstellungen zu berücksichtigen, auf das was Sie Lust und Freude haben und auch auf das was Sie nicht mögen. Die beigelegte Weinkarte ist so weit es geht aktuell, doch es kann vorkommen, dass sich die Jahrgänge ändern oder gewisse Weine nicht in genügenden Mengen erhältlich sind. Ab einem Umsatz von CHF 5'000 können Sie die Restaurant-Räumlichkeiten für sich allein beanspruchen.

## Bar

Der ideale Treffpunkt zum Cocktail oder Apéro, bis alle Gäste eingetroffen sind. Je nach Gesellschaft und Wetter kann das auch an unserer grossen Bar oder auf unserer Garten-Terrasse stattfinden.

## Gourmet Club

Unser exklusiver, vom Restaurant unabhängiger Gourmet-Club im 1. Stock, mit seiner antiken, stilvollen Bar, ist bestens geeignet für eine Präsentation oder Sitzung mit anschliessendem Lunch, oder einem gepflegten Diner bis zu maximal 12 Personen. Die Miete für den Gourmet-Club beträgt CHF 500 pro Essenszeit. Mit Konsumationen über CHF 2'500, sind die Räumlichkeiten kostenlos.

## Dienstleistungen

Gerne bestellen wir für Sie den passenden Blumenschmuck für Ihre Tafel. Arrangements und Sträusse von unserer Floristin ab CHF 80 .

Für den Druck der Menükarten mit Ihrem Logo oder speziellem Titel in farbigem Glanzdruckumschlag eingelegt, verrechnen wir CHF 5 pro Karte.

Möchten Sie Ihr Fest zeitlich verlängern, so verrechnen wir ab 24.00 h für den zusätzlichen Personalaufwand CHF 250 pro halbe Stunde.

Geburtstagskuchen nach Wunsch beschriftet und dekoriert ab CHF 50 .

## Adresse

Witschi's Restaurant & Bar P.O.Box 66 Zürcherstrasse 55 CH-8103 Unterengstringen  
Telefon 04475-04460 Fax 04474-02171 heinz.witschi@bluewin.ch www.witschirestaurant.ch

Alle Menüs ab 10 Personen

### Menü Züri – Connection

Marinierte Seeforelle mit Blumenkohl - Pannacotta  
Kleinen Salaten und Sesamcrackers

Geschnetzeltes Kalbfleisch ‚Züri - Style‘  
Goldbraune Rösti

Kirsch - Parfait Glacé auf Erdbeercoulis

CHF 90 pro Person

### Menü Traditionelle

Salade Campagnarde mit pochiertem Ei  
Croûtons und knuspriger Specktranche

Frische Eglifilets im luftigen Bierteig gebacken  
Sauce Mousseline mit Kräutern

Kalbscarrébraten mit Rosmarinjus  
Bratkartoffeln und buntes Saisongemüse

Schoggisinfonie

Schoggichueche mit Schoggimousse, Vanilleglace, Schoggiglace und Stracciatellaglace

CHF 100 pro Person

## Menü 'Sunneschy'

Törtchen mit Krabbenfleisch auf seinem Gelee  
garniert mit kleinen Salaten

Kleine Bouillabaisse mit Croûtons und Rouille

Lemon-Chicken mit Pfefferjus  
auf goldgelbem Gemüse-Couscous

Warme Tarte Tatin mit Caramelsauce  
und Vanilleglace

CHF 130 pro Person

## Menü Latino

Gazpacho Andaluze mit Lachsroulade  
und kleinem Salat mit Seeteufel-Ceviche

Gambas con Combos

Gebratene Riesencrevetten mit gebackenen Okkras auf Peperoncinisauce

Lammrack in der Pestokruste auf  
grillierten Sonnengemüsen

Beeren-Terrine im Sauternesgelee auf Himbeercoulis  
mit Brombeersobbet, Erdbeersobbet und Himbeersobbet

CHF 130 pro Person

## Menü ‚See the Sea‘

Atlantik - Hummer auf Randencarpaccio  
mit kleinen Salaten

Jakobsmuscheln am Zitronengrasspiess  
auf Fenchelmousseline im Safranschaum

Loup de Mer in der Kartoffelkruste auf  
Spargelragoût und Champagnersauce

Bread & Butter Pudding mit Früchtecoulis  
und Vanilleglace

CHF 140 pro Person

## Menü ‚East meets West‘

Tuna Tataki, Tuna Tatar und Tuna Sashimi  
mit Washabicremesauce und kleinem Salatbouquet

Thaï Curry Soup with Shrimp & Chicken

Frische Jungentenbrüstchen ‚Hoi Sin‘ auf Wok Gemüse  
Riz Parfumé

Gebratene Ananas mit schwarzem Pfeffer karamelisiert  
auf Maracujajus  
Caipirinha Sorbet und Kokostuile

CHF 140 pro Person

## Menüvergrößerungen

- |  |  |        |
|--|--|--------|
| - Apérogebäck  | diverses Blätterteiggebäck, Mini Spring Rolls, Samosas,<br>Butterfly Shrimps, als Finger Food zum Apéro an der Bar | CHF 12 |
| - Appetithäppchen ` Amuse Bouche `                     | elegantes Häppchen am Tisch serviert   | CHF 12 |
| - Käseauswahl mit reifen Rohmilchkäsen vor dem Dessert |  | CHF 20 |
| - Friandises Maison                                    | hausgemachtes Feingebäck und Mini-Pâtisserie   | CHF 12 |

## Gala Gourmet Menü

Für alle vier Jahreszeiten und für die Adventzeit bieten wir jeweils ein spezielles Gala Gourmet Menü an.

Bei diesen Menüs ist alles inklusive, das heisst der Preis enthält alles, vom Appetithäppchen ‚Amuse Bouche‘, bis zum hausgemachten Feingebäck ‚Friandises Maison‘ zum Kaffee.

Diese Menüs stellen wir mit ausgewählten, zu jedem Gang passenden Spitzenweinen zusammen. Pro Gang wird ein Deziliter Wein serviert. Beim Käsegang ein halber Deziliter Portwein.

Möchten Sie ein noch grösseres Gourmet Schlemmer Menü, so sind wir jederzeit bereit, ein individuelles auf Sie zugeschnittenes saisonales Menü zusammenzustellen.

## Caviar

Wir sind in der Lage und an der Quelle, den besten Caviar-Qualitäten zu erhalten, um einem Menü einen exklusiven Tupper zu verleihen.

Der klassische Caviar aus dem kaspischen Meer, wie Ociètre Impérial oder der Beluga, meist aus dem Iran und aus Aserbaidschan, sind in der obersten Liga. Pro Gramm CHF ca. 14 bis ca. CHF 20. Caviar aus der Aquitaine, oder aus anderen Zuchten von China oder Uruguay, sind etwas günstiger, pro Gramm ca. CHF 6.

## Trüffel

Gerne kochen und servieren wir Gerichte mit Trüffel. Der rare weisse Trüffel *Tuber magnatum pico*, ist ab Ende August bis Ende Dezember erhältlich. Letzte Saison war das Gramm bei ca. CHF 9. Der beste schwarze Trüffel *Tuber melanosporum* kann man das ganze Jahr in eine Speisefolge integrieren, da dieser in Portwein und Armagnac sterilisiert und konserviert wird. Frischer *Tuber melanosporum* ist jedoch nur von Januar bis März erhältlich, pro Gramm ca. CHF 5.

## Gala Gourmet Menü Idee

### Amuse Bouche

#### Festlicher ‚Assiette Gourmandises‘

Beispiel je nach Saison : Tuna Tataki, Langustine auf Meerbohnen, Poulardenterrine, Lachstatar, Carpaccio mit Orangentapenade, Blumenkohlmousse & kleines Salatbouquet

#### Sankt Petersfisch gespickt mit Thymian

auf jungem Lauchgemüse und Limonenschaum

#### Kalbsfilet aus dem Entlebuch mit gebratener

Gänseleber auf Ochsenschwanzragoût dazu  
Champagner - Risotto

#### Variationen mit reifen Rohmilchkäsen

Trauben, Nüssen & Birnbrot

#### Dessert Sinfonie

Beispiel je nach Saison: Apfeltarte, Trüffelschnitte, armes Ananasspiessli, Schoggimousse, Vanille-Kirschmousse, Sorbets & Glacen und Mandeltuiles

#### Friandises Maison

CHF 180 pro Person, mit den passenden Weinen CHF 270

### Champagne De Castellane

Brut Tradition, Epernay

### Fläscher Pinot Blanc

Weingut Davaz 2008

### Condrieu ‚La Petite Côte‘

Yves Cuilleron 2008

### Château Petit Bocq

Sainte Estèphe 2005

### Grahams Portwine

10 Years Old

### Château Rayne-Vigneau

Sauternes 2006

## Weitere Hauptgangvorschläge

- Bisonfilet mit Schalottenconfit auf Balsamicojus  
dazu bunte Saisongemüse und Schlosskartoffeln
- Wachtelballotine glasiert mit Portweinjus auf grünen Puy-Linsen
- Challans-Ente ‚à l'Orange‘ mit Kräuterkartoffelmousseline
- Taubenbrüstchen mit seinem gefüllten Schinklein auf gebratenen Artischocken

## Weitere Dessertideen

- Warmes Mandelküchlein auf Espressosauce  
mit Erdbeersabayon und Erdbeersorbet
- Überbackener gebratener Pfirsich mit Himbeercoulis  
Trio von Beerensorbets mit Mandeltuile
- Warmes Soufflé von der Passionsfrucht mit seinem Sorbet
- Single Malt Parfait Glacé auf Vanillesauce mit Kaluha-Sabayon

Alle Preise sind pro Person und inklusive 7,6 % Mehrwertsteuer , bzw. 8% ab 01.01.2011