

Jakobs

Bistro

Bankett Menuvorschläge

Lieber Gast

Für Ihr Bankett hat unser Küchenchef Oliver Noli verschiedene Menus kreiert. Falls Sie bei unserer Auswahl an traditionellen, regionalen und internationalen Menus nicht das Passende gefunden haben, dürfen Sie sich gerne Ihr eigenes Menu zusammenstellen. Sollten Sie in unseren Menuvorschlägen nicht das Passende finden, nehmen wir Ihre Wünsche gerne entgegen. Gerne unterstützen wir Sie bei den Vorbereitungen. Bitte kontaktieren Sie uns, damit wir Sie individuell und persönlich beraten können. Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns zu begrüßen zu dürfen

Essen ist
ein Bedürfnis,
Genießen
ist eine Kunst.
La Rochefoucauld

Kalte Häppchen

Verschiedene Canapés	Stück	CHF	2.50
Verschiedene Frischkäserouladen	Stück	CHF	2.00
Kleiner Crevettencocktail	Stück	CHF	3.50
Roastbeefröllchen	Stück	CHF	2.00
Tomaten-Mozzarella Spiessli	Stück	CHF	2.00
Blätterteiggebäck	Stück	CHF	2.00
Gemüse-Espuma	Stück	CHF	2.50
Tomatenbruschetta (ca 20 Stk)	20 Stück	CHF	19.50
Ananasigel (ca 20 Spiessli) (Käse, Rohschinken, Mozzarella, Trauben, Chorizo)	Pro Ananas	CHF	21.00

Warme Häppchen

Frühlingsrollen mit Chillisauce	Stück	CHF	2.50
Mini Schinkengipfeli	Stück	CHF	2.50
Hackfleischbällchen	Stück	CHF	2.00
Pouletspiessli mit Sataysauce	Stück	CHF	3.00
Mini Käseküchlein	Stück	CHF	2.00
Zwetschgen im Speckmantel	Stück	CHF	2.50
Hausgemachte Tortillas	Stück	CHF	2.00

Empfohlener Richtwert für Apéro Häppchen liegt bei 4-5 Stk pro Person

Suppe

Rindskraftbrühe mit diversen Einlagen	CHF	9.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	CHF	7.50
Kürbissuppe (Saisonbedingt)	CHF	8.00
Spargelsuppe (Saisonbedingt)	CHF	7.50
Kartoffelsuppe mit Majoran	CHF	7.50
Proseccoschaumsuppe	CHF	10.50
Bündner Gerstensuppe	CHF	8.00

Salate und Vorspeisen

Grüner Blattsalat	CHF	8.50
Gemischter Blattsalat mit Sprossen	CHF	9.50
Nüsslisalat mit Ei und Speckstreifen	CHF	12.50
Lattichsalat mit Waldpilzen und gehobeltem Sbrinz	CHF	12.50
Rauchlachstatar auf Gurkencarpaccio und Hüttenkäse	CHF	14.50
Geräucherte Entenbrust Apfelsalat und Nüsse	CHF	15.00

Zu den Salaten servieren wir Ihnen unser Hausgemachtes Salatdressing

Fleischgerichte

Geschmorte Kalbshaxe Cremolata	CHF	28.50
Piccata Milanese mit Marsalajus	CHF	32.00
Schweinsfilet an Honig-Senfsoauce	CHF	34.00
Suure Mocken	CHF	27.50
Poulet Riz Casimir mit Früchtegarnitur	CHF	26.50
Hausgemachter Hackbraten mit Mischgemüse	CHF	24.50
Geschmorte Schweinsbäggli mit Rotweinjus	CHF	26.00
Rosa gebratenes Rindsfilet mit Rotweibutter	CHF	46.00

Fischgerichte

Fischknusperli mit Tatarsauce und Blattspinat	CHF	26.50
Riesencrevetten an rassiger Tomatensauce	CHF	34.00
Frischlachsfilet Limettenbutter auf Linsen-Kartoffelragout	CHF	32.00
Felchenfilet Luzerner Art	CHF	32.00

Vegetarische Gerichte

Gefüllte Wirzpäcklein an Tomatenbasilikumsauce	CHF	21.50
Gemüsecurry im Limetten Reising	CHF	19.50
Gemüsestrudel auf Paprikacoulis	CHF	21.50

Beilagen

Pommes Frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelstock, Salzkartoffeln
Rösti, Butternudeln, Langkornreis, Weissweinsrisotto, Polenta
Butterspätzli, Kartoffelgratin

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen frisches Saisongemüse

Kleine Hausspezialitäten

Gourmetseller mit Fleisch, Käse und Birnenbrot	CHF	26.00
Roastbeef Teller mit Tatarsauce und Salatgarnitur	CHF	23.50
Wurst-Käsesalat garniert	CHF	18.50
Hausgemachte Quiche Lorraine	CHF	16.50
Siedfleisch-Salat mit Knoblauchbrot	CHF	21.50
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	CHF	21.50

Dessert

Crème Caramel (Caramelköppli) mit Schlagrahm	CHF	7.50
Zuger Kirschtorte	CHF	8.50
Schokoladen- Mousse mit Rahm	CHF	9.00
Hausgemachtes Früchte Tiramisu	CHF	9.00
Meringues mit Schlagrahm oder Vanilleglace	CHF	7.00
Exotischer Fruchtsalat mit Vanillerahm	CHF	9.00
Baileysparfait auf Schokoladenspiegel	CHF	9.50

Menuvorschläge Von unserem Küchenchef Daniel Fischer

Menu 1

Bunter Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen und Rettichsprossen

Kartoffelsuppe mit Majoran
Rahmhaube

8 Stunden gegarter Kalbsschulterbraten mit Cognacrahmsauce
Pommes Duchesse
Glasiertes Saisongemüse

Exotischer Fruchtsalat mit Vanillespuma

CHF 67.00

Menu 2

Lattichsalat mit gehobeltem Parmesan
Sautierte Waldpilze an Gorganzoladressing

Lauchsuppe mit frischen Kräutern

Saftiges Siedfleisch in der Bouillon serviert
Salzkartoffeln
Wurzelgemüse und frischer Meerrettich

Baileysparfait auf Schokoladenspiegel

CHF 64.00

Menu 3

Rauchlachstatar
auf mariniertem Gurkencarpaccio
Hüttenkäse

Weissweincrèmesuppe

Grilliertes Seeteufelfilet auf frischem Blattspinat
Wildreismix
Safranschaumsauce

Hausgemachtes Früchte-Tiramisù

CHF 68.00

Menu 4

Grüner Blattsalat mit Hausdressing

Gemüsesuppe mit Rahmhaube

Hausgemachter Hackbraten mit Kräuterrahmsauce
Kartoffelstock
Saisongemüse

Himbeercrème und Garnitur

CHF 49.00

Menu 5

Gemischter Salat mit Croûtons und Hausdressing

Gefüllte Pouletbrust im Schinkenmantel mit Balsamicosauce
Basilikumrisotto mit Mascarpone
Confierte Cherrytomaten

Crème Caramel mit Rahmhaube

CHF 43.00

Menu 6

Kopfsalatherzblätter mit Zitronenvinaigrette
Geröstete Cashewnüsse

**

Thailändisches Gemüsecurry
Limettenreisring
Gebratene Babybananen

Kokosnuss Panna Cotta mit Mangocoulis

CHF 45.00

Weine

Weisswein

Schitenberger Riesling – Sylvaner AOC Schweiz Kanton Zürich	CHF	37.00
Chasselas Cuvée Speciale La Cote AOC Schweiz, Waat, La Cote	CHF	38.00
Roero Arneis DOCG Cantina del Nebbiolo Italien Piemont	CHF	42.00
Chardonnay Vin de France Doudet – Naudin Frankreich, Vin de France	CHF	32.00

Rotwein

Schiterberger Himmelsleiterli AOC Schweiz, Kanton Zürich	CHF	39.00
Schiterberger Cabernet Dorsa AOC Schweiz, Kanton Zürich	CHF	43.00
Il Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Italien, Apulien	CHF	34.00
Paco Garcia Rioja DOCa Seis Spanien, Rioja	CHF	38.00
Domaine de la Jasse d`Oc Vieilles vignes Frankreich, Languedoc	CHF	42.00

Schaumwein

Il Colle Prosecco Brut DOC Treviso, Valdobbiadene	CHF	29.50
Stadt Zürcher Brut Blanc de Noir AOC	CHF	46.00

Alle Preise in CHF und inkl 7,7% MWST