

# Feste Feiern Bankette

## Restaurant



### ***Feste feiern im Gibeleich***

Liebe Gäste

Gerne verwöhnen wir Sie bei uns im Gibeleich immer dann, wenn Sie ein kleineres oder grösseres Fest feiern möchten.

\*\*\*

Die nachfolgenden Vorschläge sollen Ihnen als Anregung für Ihren Anlass ab 20 Personen dienen. Wir freuen uns jedoch sehr darüber, wenn wir mit Ihnen Ihr ganz persönliches Menu zusammenstellen dürfen. Unser Küchenchef berät Sie gerne.

\*\*\*

Stärkebeilagen und Gemüse können frei ausgetauscht werden.

\*\*\*

Ihr Aufenthalt im Restaurant Gibeleich soll für Sie eine gesunde Wohltat für Leib und Seele werden.

\*\*\*

Das Gaumenerlebnis runden wir ab mit einem ausgewählten Angebot an Wein und Bier.

Wir wünschen Ihnen „en Guete“ und zum Wohl!

Das Team Restaurant Gibeleich  
Unsere Telefonnummer: 044 / 829 85 33  
heinz.bossart@opfikon.ch

## ***Apéritif mit Kleinigkeiten***

Apéro-Buffer mit Getränken nach Ihrer Wahl oder einfach einem Gläschen am Tisch?

Salzgebäck (Nüssli, Chips etc.) pro Person Fr. 2.00

## ***Kleine belegte Häppchen***

Spargel, Ei, Käse,  
Meerrettich, Avocados Stück Fr. 2.50

Schinken, Salami,  
Geflügellebermousse Stück Fr. 2.50

Lachs, Krevetten,  
Räucherforellen Stück Fr. 3.00

## ***Warme Häppchen***

Schinkengipfeli Stück Fr. 3.00

Käseküchlein Stück Fr. 2.50

Blätterteiggebäck Stück Fr. 2.50

## ***Kalte Vorspeisen***

Gemischter bunter Salat Fr. 8.50

Crevettencocktail mit Apfelstreifen und  
rosa Grapefruitfilet, kleines Brötchen Fr. 14.00

Farbiger Blattsalat an Himbeerdressing  
mit geräucherter Entenbrust, kleines Brötchen Fr. 14.50

Rauchlachsrosetten gefüllt mit Meerrettichschaum  
Toast und Butter Fr. 16.50

Kleiner Bündnerteller mit  
Rohschinken und Bündnerfleisch  
Salsiz und Bündnerkäse, Nussbrötli Fr. 16.50

Avocadofächer mit Peperoni-Vinaigrette  
und gedünsteten Pilzen, Brötchen Fr. 14.50

## ***Suppen***

Bouillon mit Eierstich, Flädli oder Gemüsestreifen	Fr. 6.00
Bündner Gerstensuppe	Fr. 7.00
Zwiebelsuppe mit Käsetoast	Fr. 6.50
Kalte Gazpacho (Spanien: Tomaten, Gurken, Peperoni etc.)	Fr. 7.50

## ***Warme Vorspeisen***

Blätterteigkissen mit feinem Gemüse an Kerbelrahmsauce	Fr. 13.50
Waldpilzragout auf Toast	Fr. 13.00
Kartoffelgnocchi an Tomatensalbeisauce	Fr. 12.50

## ***Hauptgerichte***

Frischer Fleischkäse mit Kartoffel-Gemüsegratin	Fr. 18.50
Pouletgeschnetzeltes an Curry-Früchtesauce im Reising oder mit feinen Butternüdeli	Fr. 19.50
Schweinsnierstückbraten mit Rosmarinjus Kartoffelstock und zwei Saisongemüse	Fr. 26.00
Glasierter Kalbsschulterbraten Butternudeln und Saisongemüse	Fr. 29.50
Schweinsrahmschnitzel an Champignonsrahmsauce Butternudeln und Gemüse garnitur	Fr. 24.50
Zartes Kalbssteak an Morchelrahmsauce Butternudeln und Gemüse garnitur	Fr. 44.00
Roastbeef rosé gebraten mit Béarnaisesauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	Fr. 39.50
Gespickter Rindsbraten mit Kartoffelstock Rotkraut mit Kastanien	Fr. 29.50
Gebratenes Lammnierstück an Thymianjus Zwiebelkartoffeln und Blattspinat	Fr. 39.00

## ***Desserts***

Frisches Caramelköppli mit Schlagrahm	Fr. 7.00
Rotweibirne mit Zimtglacé	Fr. 8.50
Ofenchüechli mit Vanilleschaum und Früchtegarnitur	Fr. 8.50
Leichtes Tiramisu mit Früchten garniert	Fr. 9.50
Thurgauer Süssmostcrème mit Apfelwürfeli	Fr. 7.00

## ***Unsere hausgemachten Glacés:***

Vanille, Café, Banane-Schoggi	pro Kugel	Fr. 3.00
Himbeer-, Erdbeer-, Mangosorbet	pro Kugel	Fr. 3.00

## ***Unser Weinangebot***

### ***Weissweine***

Riesling "Nadine Saxer"	50 cl	Fr. 20.00
Mont sur Rolle	50 cl	Fr. 19.00
St. Saphorin	50 cl	Fr. 20.00
Petite Arvine	75 cl	Fr. 39.00
Nobler Weisser "Nadine Saxer"	75 cl	Fr. 41.00

### ***Rotweine***

Dôle "La Cloche"	50 cl	Fr. 20.00
Neftenbacher Blauburgunder	50 cl	Fr. 20.00
Nobler Blauer "Nadine Saxer"	75 cl	Fr. 41.00
Ripasso/Valpolicella DOC	75 cl	Fr. 39.00