

BANKETT - MENUVORSCHLÄGE

im Rondo

Apéros



Stellen Sie sich Ihr eigenes Apéro aus unserem Angebot selber zusammen

Preise pro Person

Chips und Nüssli	CHF	1.50
Dörrpflaumen im Speckmantel (Schwein)	CHF	1.80
Früchte-Spiessli, 3 verschiedene Früchte je nach Saison	CHF	1.80
Früchte-Spiessli, mit Schokolade, 3 verschiedene Früchte je nach Saison	CHF	2.00
Gemüsedip mit Kräuterquark	CHF	2.90
Wrap:		
Poulet, Rohschinken (Schwein), Thon (THAI), Ziegenkäse, Räucherlachs (GB Zucht)	CHF	2.90
Flammkuchen:		
Birnen und Crème fraîche	CHF	3.20
Apfel, Zimt und Crème fraîche	CHF	3.20
Zwiebeln, Speck (Schwein) und Crème fraîche	CHF	3.20
Mini Sandwiches:		
Schinken (Schwein), Salami (Schwein), Käse, Thon (THAI), Frischkäse mit getrockneten Tomaten	CHF	3.50
Poulet-Stick im Tempurateig mit Curry Mayonnaise	CHF	4.50
Crispy Poulet-Spiess mit Curry Mayonnaise oder süss-sauer-Sauce	CHF	4.50
Poulet Salat	CHF	4.50
Belegte Brötli:		
Schinken (Schwein), Salami (Schwein), Thon (THAI), Eier, Spargeln	CHF	4.50
Räucherlachs (GB Zucht)	CHF	6.00
Crevetten (MSC DNK) Cocktail	CHF	5.50
Avocado-, Mango- und Gurkensalat mit Black-Tiger-Crevetten-Spiessli (VNM)	CHF	7.50

Vorspeisen

Grüner Salat	CHF	6.50
Gemischter Salat	CHF	8.50
Frühlingsrollen mit Rindshackfleisch im Salatbouquet und süss-sauer-Sauce	CHF	10.50
Randencarpaccio mit Meerrettich	CHF	12.50
Randencarpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse	CHF	12.50
Ananascarpaccio mit Pouletspiessli	CHF	12.50

Nur in der Saison erhältlich

Tomaten Mozzarella Salat mit Basilikum	CHF	8.50
Nüsslisalat mit Ei	CHF	10.50

Suppen

Rinds- oder Gemüsebouillon mit Ei	CHF	4.00
Rinds- oder Gemüsebouillon mit Flädli	CHF	4.00
Blumenkohl-Currysuppe	CHF	8.50
Bündner Gerstensuppe (Rind, Schwein)	CHF	9.50
Currysuppe mit Zitronengras	CHF	9.50
Apfel-Selleriesuppe mit Baumnussglace	CHF	10.50
Rüebli-Ingwersuppe mit Blutorangensorbet	CHF	11.50

Nur in der Saison erhältlich

Kürbissuppe	CHF	8.50
Tomatensuppe	CHF	8.50
Steinpilzsuppe	CHF	11.50

Hauptspeisen

Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce	CHF	22.00
Schweins-Piccata	CHF	26.50
Curry-Schweinsgeschnetzeltes mit Früchten und Kokosnussbanane	CHF	26.50
Schweinsrahmschnitzel	CHF	27.00
Schweins-Cordon bleu	CHF	28.50
Aargauer Schweinsbraten	CHF	29.50
Poulet-Piccata	CHF	27.50
Ungarisches Rindsgulasch	CHF	26.50
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff	CHF	29.50
Curry-Kalbsgeschnetzeltes mit Früchten und Kokosnussbanane	CHF	33.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	CHF	33.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce	CHF	39.00

Suchen Sie sich Ihre Beilagen selber aus

Nudeln, Pommes frites, Rösti, Pommes Duchesse, Kartoffelgratin, Reis, Risotto, Spätzli dazu servieren wir Ihnen ein Mischgemüse nach Saison

Nur in der Saison erhältlich

Rehpfeffer (EU)

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit karamellisierten Marroni, Apfel Mirza CHF 35.00

Hirschschnitzel (EU) an Eierschwämmliisauce

Haselnuss-Risotto, Rotkraut mit karamellisierten Marroni,

Rotweinbirne CHF 39.00

Hauptspeisen ohne Fleisch

Gemüsefajitas mit Kartoffelecken und Sauerrahmdip CHF 23.00

Zucchetti-Piccata mit Tomaten-Spaghetti CHF 23.00

Aubergine-Cordon bleu mit Frischkäse gefüllt dazu Tomaten-Reis CHF 24.50

Quinoatäschli, Salatbouquet, Cherrytomaten und

Avocado an Zitronenvinaigrette CHF 24.50

Dinkelpancakes an Tofubolognese CHF 25.50

Desserts

Zitronencrème	CHF	4.50
Gebrannte Crème mit Rahm	CHF	7.50
Quarktorte mit Saison Frucht	CHF	7.50
Limetten-Kokos Panna Cotta mit Saison-Fruchtspiegel	CHF	8.50
Fruchtsalat mit Saison-Glace und Rahm	CHF	10.50
Tiramisù mit Amaretto 28vol.%	CHF	10.50
Michelle's Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanille-Glace	CHF	12.50
Toblerone-Mousse mit Mango-Minze-Salat	CHF	12.50

Nur in der Saison erhältlich

Vermicelles mit Meringues und Rahm, mit Kirsch 40vol.%	CHF	8.50
Coupe Nesselrode, mit Kirsch 40vol.%	CHF	10.50
Coupe Romanoff	CHF	10.50



Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. CHE-106.346.928

Wenn auf unseren Menuvorschlägen nicht anders vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet. Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten geben wir Ihnen gerne Auskunft.

Reservationen

Wir beraten Sie gerne für Ihren Anlass.

Wenden Sie sich für Reservierungen an:

oder an:

Gabriela Lack
 Bereichsleiterin Hotellerie
 Tel. 062 788 70 24
gabriela.lack@azrondo.ch

Yannick Kohler
 Teamleiter Küche
 Tel. 062 788 70 26
yannick.kohler@azrondo.ch