

## 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

Quinoaatäschli, 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](mailto:gabriela.lack@azrondo.ch)

Patrick Justino  
 Teamleiter Küche  
 Tel. 062 788 70 26  
[patrick.justino@azrondo.ch](mailto:patrick.justino@azrondo.ch)