

FEIER? GESCHÄFTSESSEN? PARTY?

LEIDMAHL? **BANKETT?** FEST? EVENT?

GEBURTSTAGSFEIER? JUBILÄUMSANLASS?

HOCHZEIT? **FAMILIENFEIER?**

Wir sorgen für die Kulisse und die köstliche Begleitung.



Türten 1 | 8915 Hausen am Albis
044 764 07 71 | www.erpel.ch | info@erpel.ch

RÄUMLICHKEITEN.

Restaurant	für 60 Personen
Säli	für 36 Personen

Zusätzlich grosse Gartenterrasse und Parkplatz direkt vor dem Haus

ÖFFNUNGSZEITEN.

Montag bis Freitag	09.00 – 23.00 Uhr
Samstag	10.00 – 23.00 Uhr
Sonntag	10.00 – 22.00 Uhr

Gerne verlängern wir für Sie die Öffnungszeit maximal bis 02:00 Uhr, dabei gilt:

Ab 24:00 Uhr verrechnen wir Ihnen für jede angebrochene ½ Stunde eine Servicepauschale von CHF 100.00

Ruhetage	Mittwoch Sonntag	Januar – Mai September- Dezember Juni, Juli, August
Besonderes	Barrierefreiheit	Ganzes Lokal inkl. WC- Anlage

HINWEISE & TIPPS.

DEKORATION.

Blumenschmuck gibt den Tischen eine farbige und frische Note.

Auf Wunsch bestellen wir für Sie die passenden Arrangements bei unserer Floristin.

Bei Barzahlung verrechnen wir Ihnen nur die Selbstkosten, ansonsten 10% Zuschlag.

MENÜAUSWAHL & PERSONENANZAHL.

Aus betriebstechnischen Gründen servieren wir Ihnen ein Menu nach Ihrer Wahl. Selbstverständlich machen wir gerne eine Ausnahme bei Kindern und Leuten mit eingeschränktem Speiseplan. Wir sind uns bewusst, dass die Anmeldung der Personenzahl als Veranstalter nicht immer einfach ist. Bei der Verrechnung gilt: die gemeldeten Gäste 48 Stunden vor Beginn des Anlasses (Toleranzgrenze 10%).

BANKETTBESPRECHUNG.

Gerne beraten wir Sie persönlich in unserem Restaurant. Wir bitten Sie, hierfür einen Termin zu vereinbaren, damit wir für die Planung Ihrer Feier genügend Zeit reservieren können.

ZAPFENGELD.

Bei mitgebrachten Weinen verrechnen wir Ihnen CHF 25.00 pro Flasche (75cl) für unsere Dienstleistung.

Unser Winterspecial im Herbst und Winter:

TÜRLERSEE-ROMANTIK MIT LAGERFEUER.

FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION

Der gesellige Anlass ab 12 Personen Glühwein & Schlangenbrot am Lagerfeuer Bunter Blattsalat & Fondue Chinoise in unserem Restaurant	pro Person	62
Fondue Chinoise ohne Lagerfeuer ab 4 Personen	pro Person	52

Machen Sie einen gemütlichen Spaziergang um den Türlensee und treffen sich nachher auf unserer Terrasse am Lagerfeuer zu Glühwein und Schlangenbrot. Im gemütlichen Restaurant oder Sali werden Sie dann mit einem bunten Blattsalat mit gerösteten Kernen und anschliessendem Fondue Chinoise à discrétion verwöhnt:

Handgeschnittenes Schweizer Rinds-, Kalbs-, Poulet- und Schweinefleisch. Dazu eine Gemüseplatte mit frischem, knackigem Gemüse verschiedene Saucen und Zutaten zur Auswahl. Dazu servieren wir Reis und Pommes Frites als Beilage.

APÉRO-VORSCHLÄGE.

Früchte-Bowle mit Holunder und Prosecco	pro Person (1,5dl)	12	
Bowle mit saisonalen Früchten und Säfte (ohne Alkohol)	pro Person (1,5dl)	8	
Kalte Häppchen			
Nüssli, Chips und Sticks	pro Person	2	
Gemügestäbchen mit verschiedenen Dips	pro Person	3	
Bruschette	Tomaten und Basilikum	pro Stück	3
	Zucchini und Speck	pro Stück	3
Spiessli	Poulet Satay	pro Stück	3
	Grilliertes Gemüsespiessli	pro Stück	3
Warme Häppchen			
Mini-Pizza, -Schinkengipfeli, -Frühlingsrollen	pro Person	18	
Frittierte Crevette mit Sweet&Sour Sauce	pro Stück	5	
Apéro-Buffer			
Eine Kreation aller aufgeführten Apéroangebote	pro Person	35	
Zeittipp: für Apérobuffet eine Stunde und länger			

MENÜVORSCHLÄGE FÜR IHRE FEIER.

Menü 1.

52

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen

Kalbsgeschnetzeltes an einer Champignon-Rahm-Sauce
Nudeln und Rüeblì

Caramelköpflì mit Rahm

Menü 2.

54

Lachsterrine mit Brunnenkresse

Gebratene Pouletbrust mit Zitronen-Sauce
Wildreis-Mix und Marktgemüse

Mousse au Chocolat

Menü 3.

78

Gebratene Entenleber auf Apfelchutney mit Mesclun-Salat

Rindsfilet „Stroganoff“
Trockenreis und Broccoli

Hausgemachtes Tiramisù

Menü 4.

56

Rindsbouillon mit Gemüseperlen und Sherry

Schweinsfilet „Calvados“
Gemüsebouquet und Nudeln

Crema Catalane

Menü 5.

68

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse, Gurken und Oliven

Lamm Entrecôte rosa gebraten mit Kräuterkruste und Balsamico Jus

Mediterranes Gemüse und Bratkartoffeln

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Menü 6.

54

Randensuppe mit Meerrettichschaum

Schweinssteak „Toskana“

Schinkenstreifen und Blattspinat mit Mozzarella überbacken

Safranrisotto und Grilltomate

Crema Vin Santo con Cantucci

Menü 7.

58

Nüsslisalat mit gehacktem Ei

Rindsschmorbraten „Burgunder Art“

Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Ananasstückli mit Maraschino und Zitronensorbet

Menü 8.

74

Rucolasalat mit gebratenen Champignons

Saltimbocca alla romana

Kalbschnitzel gebraten mit Rohschinken und Salbei

Safran-Risotto und Zucchetti-Gemüse

Panna Cotta mit frischen Früchten

Menü 9.

78

Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen an
Balsamico bianco –Dill Vinaigrette

Kalbssteak mit Morchel Rahmsauce
Gemüsebouquet und Röstikroketten

Zitronensorbet mit Wodka

Menü 10.

72

Black Tiger Crevetten auf Eisbergsalat mit Grapefruit-Filet

Kalbs-Rahmschnitzel an feiner Champignonrahmsauce
Butternudeln und Gemüsebouquet

Mango-Mousse

Menü 11.

58

Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei

Kalbsbraten an Rosmarinjus

Kartoffelstock

Gemüse-Bouquet je nach Saison

Orangen-Parfait

Menü 12.

86

Avocado-Salat mit Crevetten und Kräuter -Balsamico-Sauce

Bouillon mit Sherry

Roastbeef nach „Englischer Art“ mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und Gemüse-Bouquet

Dessert- Variationen

MENÜ SELBER ZUSAMMENSTELLEN.

SUPPEN.

Bouillon mit Gemüsestreifen	8
Bouillon mit Flädli	8
Bouillon mit Sherry	9
Zitronengrassuppe	12
Tomatencrème mit Brot Croutons	12
Parmesansuppe mit Pistazien Rahmtopf	12

SALATE.

Grüner Blattsalat	8
Gemischter Salat	10
Tomatensalat mit Bufala-Mozzarella und frischem Basilikum	14
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	11
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse	13
Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	16

KALTE VORSPEISEN.

Melonen mit Parma -Rohschinken	22
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	18

WARME VORSPEISEN.

Gebratene Entenleber auf Safran Nudeln	29
Black Tigercrevetten auf Zitronengras Risotto	27

HAUPTGERICHTE.

Schweinsfilet „Caiolo“ am Stück gebraten, mit frischen Pilzen und Kräutern, Risotto und Gemüse-Bouquet	46
Kalbs-Cordon Bleu mit feiner Schinken-Käsefüllung, Pommes Frites und Gemüse-Bouquet	54
Rinds-Entrecôte mit feinem hausgemachtem Café de Paris Pommes Frites und Gemüse-Bouquet	52

VEGETARISCHE GERICHTE.

Je nach Saison bieten wir verschiedene vegetarische oder vegane Varianten an.

Preise in CHF inkl. MwSt. 8.1%