

Bankettkarte

Willkommen im Gasthaus Schlosshalde!

Von der Taufe über die Hochzeit bis zum Leidmahl, für Ihre Geburtstagsfeiern, Geschäftsessen, Klassenzusammenkünfte benutzen Sie mit Vorteil unsere Bankettkarte. Ab einer Gruppengrösse von zehn erwachsenen Personen erleichtern Sie uns dadurch die Arbeit, was der Qualität Ihres Anlasses zugutekommt.

Sie orientieren sich auf unserer Homepage, Sie rufen uns an oder Sie machen einen Termin bei uns im Gasthaus aus. Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihren Anlass.

Auf unserer Weinkarte finden Sie einfache und grosse Gewächse aus den Kantonen Zürich, Schaffhausen und Thurgau. Wie beim Fleisch und Gemüse berücksichtigen wir auch beim Wein und Schnaps regionale Produzentinnen und Produzenten, die uns und unsere Ansprüche kennen.

Die Menus sind so zusammengestellt, wie wir sie am ehesten empfehlen. Die Beilagen dürfen Sie nach Ihrem Geschmack abändern und neu kombinieren. Wir kochen diese Gerichte für Gruppen ab 10 Personen.

Apéro

Gerne stellen wir Apéroplatten nach Ihrem Appetit zusammen.
Die Preise gelten pro Person.

Für den Mini-Gluscht

Oliven und Nüsse	3.50
------------------	------

Für den Gluscht

mit zwei Komponenten	5.50
----------------------	------

Für die Freude

mit drei Komponenten	8.50
----------------------	------

Für den Hunger

mit vier Komponenten	11.50
----------------------	-------

Wählen Sie aus folgendem Angebot:

- Focaccia
- Marinierte Oliven
- Würzige Nüsse
- Schnittchen mit Käse oder Fleisch
- Crostini mit Saisongemüse
- Gemüseknabbereien mit Dip
- Frittata
- Saisonale Kleinigkeiten

Suppe

Preis pro Portion

10.50

Wir empfehlen die Suppe unserer monatlich wechselnden Karte, frisch zubereitet aus saisonalen Produkten.

Für grosse Gruppen und nach Verfügbarkeit der Zutaten bieten wir ganzjährig vier verschiedene Suppen an:

Rüebli-suppe

Cremige Rüebli-suppe mit Schlosshalden-Gartenkräuteröl

Randen-Apfel-Suppe

mit Meerrettich und Crème fraîche

Rote Linsensuppe

mit orientalischen Gewürzen und Joghurt

Tomatensuppe

mit Curry, Kokosnuss, Limette und Mohn-Croûtons

Salat

Grüner Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	11.00

Saisonsalat

Preis pro Teller	14.50
------------------	-------

Wir empfehlen den Salat unserer monatlich wechselnden Karte,
frisch zubereitet aus saisonalen Produkten.

Für Gruppen und nach Verfügbarkeit der Zutaten
bieten wir ganzjährig vier verschiedene Salate an:

Wilchinger Linsen

Blattsalat mit Linsen, Saisongemüse und gerösteten Nüssen an Rotwein-
Balsamicodressing

Weisse Geiss

Blattsalat mit Randen und gebackenem Ziegenfrischkäse

Der Leichte

Blattsalat mit Rübli, Sonnenblumenkernen und Guntalinger Bio-Ei

Allerlei Grünzeug

Blattsalat mit Mandeln, Datteln und feinstem Züger Ricotta an Honig-Vinaigrette

Hauptgang mit Fleisch

Diese Gerichte werden mit einer Stärkebeilage und Saisongemüse serviert.

Vom Kalb

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce

mit Pommes-Frites 25.50

Kalbsbraten Schlosshalde an Apfelwein-Rahmsauce

mit Kartoffelgratin 39.00

Kalbssteak mit Zitronenmascarpone

mit Risotto 48.00

Kalbsfilet, rosa am Stück gebraten, an Portweinsauce

mit handgemachten Ricottagnocchi 56.00

Vom Rind

Rindshackbraten an würziger Rotwein-Rahmsauce

mit Knöpfli 29.00

Drunken Beef

im Bier geschmortes Rindsragout mit Kartoffelstock 35.00

Burgherrenbraten im Rotwein geschmort

mit Maispolenta aus Ohringen 37.00

Rindsentrecôte, rosa gebraten, an Rotweinsauce

mit würzigen Kartoffelschnitzen 46.00

Vom Schwein

Schweinsbratwurst mit Kräuter-Aioli

mit Pommes-Frites 25.50

Schweinsbraten an Apfelwein-Rahmsauce

mit Kartoffelgratin 33.00

Arista alla fiorentina

Schweinsbraten mit Kräutern und Zitrone im Süsswein geschmort,
mit handgemachten Ricottagnocchi 34.00

Schweinshalssteak mit Kräuterbutter

mit würzigen Kartoffelschnitzen 35.00

Schweinsfilet an Pflaumensauce

mit Risotto 41.00

Vom Lamm

Würzige Lammwürstchen mit Joghurt-Dip

mit Pommes-Frites 25.50

Lammtajine

Marokkanischer Eintopf mit Lammfleisch, dazu Cous-Cous 36.00

Kräuterlammragout im Weisswein geschmort

mit Kartoffelstock 36.00

Lammgigot, rosa gebraten, an Portweinsauce

mit Kartoffelgratin 42.00

Zusätzliche Stärkebeilage in Schalen auf dem Tisch pro Portion 5.00

Zweite Sauce in Schalen auf dem Tisch pro Person 2.50

Vegetarischer Hauptgang

Preis pro Teller

37.00

Gerne servieren wir Ihnen das vegetarische Menü von unserer monatlich wechselnden Karte. Unser Küchenteam kocht immer vielseitige Vegi-Gerichte. Die saisonale, ausgewogene Küche liegt uns am Herzen. Einen Eindruck erhalten Sie auf unserer Abendkarte.

Gasthaus Schlosshalde

feierlich und individuell

Dessert

Gnüsserkafi

Kafi oder Espresso mit einer kleinen süssen Überraschung	7.50
nur Gnüsser	3.50

Kuchen vom Buffet

pro Stück	6.00
-----------	------

Dessertüberraschung

für den kleinen Gluscht	8.50
-------------------------	------

Klassiker mit Sorbet oder Glacé

Panna cotta	11.50
Crème brûlée	11.50
Sauerrahmtarte	13.50
Mousse au chocolat	13.50
Schokoladenkuchen	13.50
Saisondessert surprise	13.50

Dessertvariation

mit vier Komponenten	16.50
----------------------	-------

Dessertbuffet

mit fünf Komponenten	18.50
----------------------	-------

Wir pflegen eine saisonale Küche.

Unsere Produkte beziehen wir direkt von unseren Partnerbetrieben aus der Region.

Das Kleingedruckte

Dekoration

Wir bestellen für Sie bei „Wilde Blumen“ (Anita Leuthold) oder „Florales Werken“ (Doris Ulrich). Blumenschmuck und Dekoration können auch selber mitgebracht werden. Die Tische sind auf Wunsch mit weissen Stofftischtüchern und -servietten eingedeckt.

Gästezahl

Bekanntgabe der genauen Teilnehmerzahl 48 Stunden vorher, ansonsten Verrechnung der bestellten Dienstleistungen zu 100 %.

Getränke

gemäss separaten Karten auf der Website und im Gasthaus.

Menübesprechung

findet spätestens zwei Wochen im Voraus statt.

Menükarten

werden auf Wunsch durch uns gedruckt.

Parkplätze

stehen kostenlos zwischen Gasthaus und Mörsburg (ca. 40 Plätze) und entlang der Strasse unterhalb des Gasthauses (ca. 10 Plätze) zur Verfügung.

Preise

inklusive 8.1 % MWSt, Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Übernachten

7 Doppelzimmer mit Etagenbadezimmer sind buchbar, kostenloses WLAN in allen Räumen. Kosten Doppelzimmer: CHF 135.-, Kosten Einzelzimmer: CHF 90.-, zusätzlich City Taxe à 3.50/Person/Nacht und wer möchte mit Frühstück à 20.-.

Verlängerung

bis 02.00 Uhr, CHF 150.00

bis 04.00 Uhr, CHF 250.00 für Bewilligungskosten der Stadt Winterthur sowie 80.- pro angefangene Stunde (nach Mitternacht) fürs Personal.

Kontakt

Mörsburgstrasse 36, 8404 Winterthur

Telefon 052 233 78 78

www.schlosshalde-winterthur.ch, info@schlosshalde-winterthur.ch