



**Gasthof zur alten Kanzlei AG  
Familie Jochum**

Dorfstrasse 13  
CH-8606 Greifensee  
Tel. 0041 (0) 44 944 85 65  
info@gasthofkanzlei.ch  
[www.gasthofkanzlei.ch](http://www.gasthofkanzlei.ch)



*Sehr geehrte Bankett-Gastgeberin  
Sehr geehrter Bankett-Gastgeber*

*Wir freuen uns, Ihnen unsere Bankett-Menüvorschläge unterbreiten zu dürfen.  
**Um einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können, bitten wir Sie, sich auf ein Menu zu beschränken** Einzelnen Gästen die vegetarische Kost bevorzugen, werden wir gerne vor Ort einen Hauptgang empfehlen. Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir bitten Sie, Ihr Bankett mindestens zwei Wochen im Voraus zu bestellen und uns **die genaue Teilnehmerzahl 24 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen.***

<i>Räumlichkeiten: Stübli</i>	<i>25 Personen</i>
<i>Restaurant</i>	<i>26 Personen</i>
<i>Saal (unterteilbar)</i>	<i>bis 80 Personen mit Musik bis 100 Personen ohne Musik</i>

*Verlängerung: Sollten Sie beabsichtigen bis nach Mitternacht zu feiern, besteht die Möglichkeit über die Gemeindekanzlei eine Bewilligung bis 2.00 Uhr zu beantragen. Wir berechnen Ihnen Pauschal Fr. 200.-.*

*Verrechnung: Nebst Bargeld in CHF akzeptieren wir EC-Direct, Postcard und Kreditkarten (alle ausser DinersClub). Nach Absprache ist auch eine Zusendung der Rechnung per Post möglich.*

*Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin, um die Details zu besprechen, damit wir genügend Zeit für Sie einplanen können. Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste schon bald bei uns begrüßen zu dürfen.*

*Mit freundlichen Grüssen*

*Familie Jochum  
und Team*

## Suppen

<i>Bouillon mit Mark</i>	Fr. 8.50
<i>Bouillon mit Flädli</i>	Fr. 7.50
<i>Bouillon mit Gemüsewürfel</i>	Fr. 7.50
<i>Kresseschaumsuppe</i>	Fr. 8.50
<i>Tomatencrèmesuppe</i>	Fr. 8.50
<i>Kürbiscrèmesuppe</i>	Fr. 8.50
<i>Currysuppe mit Crevettenspiess</i>	Fr. 10.50

## Salate

<i>Bunter Blattsalat</i>	Fr. 8.00
<i>Bunter Blattsalat mit Pilzen</i>	Fr. 14.50
<i>Gemischter Salat</i>	Fr. 9.50
<i>Nüsslisalat mit Ei und Croûtons</i>	Fr. 9.50
<i>Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum an Ital. Dressing</i>	Fr. 10.50
<i>Bunter Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons an Ital. Dressing</i>	Fr. 13.50

## Kalte Vorspeisen

<i>Bündnerteller</i>	Fr. 13.50
<i>Gourmetteller:</i>	Fr. 19.50
<i>Rauchlachs, Crevetten, geräuchertes Forellenfilet, Terrine, Bündnerfleisch und Rohschinken dazu Toast und Butter</i>	
<i>Morchelterrine mit Toast und Butter</i>	Fr. 16.50
<i>Irischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum</i>	Fr. 19.50
<i>Eisbergsalat mit Rauchlachsstreifen</i>	Fr. 16.50
<i>Blattsalat mit gebackenen Fischstreifen und Tartarsauce</i>	Fr. 16.50

## Warme Vorspeisen

<i>Ricotta-Ravioli mit gebratenen Cherry-Tomaten und Salbeibutter</i>	Fr. 15.00
<i>Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilz-Traubenragoût</i>	Fr. 13.50
<i>Lachsfilet an Weissweinsauce</i>	Fr. 17.00
<i>Fischvariation „Neptun“: Rotzungenfilet, Lachs und Crevetten</i>	Fr. 19.50



## Hauptgerichte

<i>Schweinssteak an Pilzrahmsauce Gemüse garnitur, Nudeln</i>	<i>Fr. 33.50</i>
<i>Schweinsfiletmédailles mit Senfrahmsauce Gemüse garnitur, Reis</i>	<i>Fr. 36.50</i>
<i>Lammfilets gratiniert mit Kräuterkruste Gemüse garnitur, Kartoffelgratin</i>	<i>Fr. 38.00</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“ mit Grilltomate und Rösti</i>	<i>Fr. 36.50</i>
<i>Kalbshohrückensteak an Kumquatsauce Gemüse garnitur, Wildreis</i>	<i>Fr. 37.50</i>
<i>Kalbsbraten „Calvados“ Gemüse garnitur, Kartoffelgratin</i>	<i>Fr. 39.00</i>
<i>Kalbssteak an Morchelrahmsauce Gemüse garnitur, Nudeln</i>	<i>Fr. 47.00</i>
<i>Rindsfiletmédailles, Sauce Béarnaise Gemüse garnitur, Kartoffelkroketten</i>	<i>Fr. 47.00</i>
<i>„Deux Filets“ Kalbs- und Rindsfiletmédailon Morchelrahmsauce und Kräuterbutter Gemüse garnitur, Kroketten</i>	<i>Fr. 49.00</i>
<i>Saiblingsfilet an Grapefruitsauce Broccoli, Wildreis</i>	<i>Fr. 33.50</i>
<i>Rotzungenfilets an Champagnersauce Broccoli, Reis</i>	<i>Fr. 37.50</i>
<i>Zanderfilet „Schwyzer Art“ gebraten in Kartoffelkruste auf Muskat-Weissweinsauce dazu Gemüse garnitur</i>	<i>Fr. 38.50</i>



## *Vegetarische Hauptgerichte*

<i>Hausgemachte Spätzli mit verschiedenem Gemüse und Käse überbacken</i>	<i>Fr. 22.50</i>
<i>Spinat-Ricotta-Ravioli an Salbeibutter mit Gemüse garniert</i>	<i>Fr. 22.50</i>
<i>Rösti mit Gemüse und Spiegelei</i>	<i>Fr. 22.50</i>
<i>Gemüse-Curry im Reisring</i>	<i>Fr. 22.50</i>
<i>Nudeln an Steinpilzsauce und Gemüse garnitur</i>	<i>Fr. 25.50</i>

## *Desserts*

<i>Käseteller</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Schokoladenmousse mit Rahm</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Hausgemachte gebrannte Crème mit Rahm</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Frischer Fruchtsalat mit 1Kugel Vanilleeis und Rahm</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Apfelsorbet mit Calvados</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Aprikosensorbet mit Abricotine</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Zwetschgensorbet mit Pflümli</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Warme Beeren mit Vanilleeis</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Coupe Dänemark</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Eis-Kaffee</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Meringueglace</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Parfait (nach Angebot) mit Früchten garniert</i>	<i>Fr. 9.50</i>

*Je nach Saison:*

<i>Coupe Romanoff</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Frische gemischte Beeren mit Yogurteis und Rahm</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Ananasschiffli mit Zitronensorbet</i>	<i>Fr. 9.50</i>

*Gemischter Salat*

\*\*\*

*Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“  
mit Grilltomate und Nudeln*

\*\*\*

*Gebrannte Crème*

*Fr. 52.00*

*Flädli-suppe*

\*\*\*

*Kalbsbraten „Calvados“*

*Gemüse-garnitur*

*Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Frischer Frucht-salat  
mit Vanilleeis und Rahm*

*Fr. 56.00*

*Eisberg-salat mit Rauch-lachs*

*Toast und Butter*

\*\*\*

*Schweinsfilet-médailles an Pilzrahmsauce*

*Gemüse-garnitur*

*Nudeln*

\*\*\*

*Ananasschiffli mit Zitronensorbet*

*Fr. 59.00*

*Nüssli-salat mit Ei*

\*\*\*

*Kalbshohrückensteak an Kumquatsauce*

*Gemüse-garnitur*

*Wildreis*

\*\*\*

*Schokoladenmousse mit Rahm*

*Fr. 54.00*



*Bunter Blattsalat*

\*\*\*

*Flädli-suppe*

\*\*\*

*Kalbssteak an Morchelrahmsauce*

*Gemüsegarnitur*

*Butternudeln*

\*\*\*

*Coupe Dänemark*

*Fr. 69.00*

*Gemischter Salat*

\*\*\*

*Kresseschaumsuppe*

\*\*\*

*Rindsfiletmédailles mit Sauce Béarnaise*

*Gemüsegarnitur*

*Röstikroketten*

\*\*\*

*Apfelsorbet mit Calvados*

*Fr. 72.00*

*Geräucherter Rauchlachs*

*mit Toast und Butter*

\*\*\*

*Lammfilets gratiniert mit Kräuterkruste*

*Gemüsegarnitur*

*Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Zitronensorbet mit Wodka*

*Fr. 63.00*



*Tomatensalat mit Mozzarella  
und Basilikum*

\*\*\*

*Bouillon mit Gemüsegewürfel*

\*\*\*

*Rotzungenfilets an Kumquatsauce  
und Wildreis*

\*\*\*

*Kalbsfiletmédailles an Morchelrahmsauce*

*Gemüsebouquet*

*Kroketten*

\*\*\*

*Warme Beeren mit Yogurteis*

*Fr. 88.00*

*Rauchlachsrolle*

*gefüllt mit Meerrettichschaum auf Blattsalat*

\*\*\*

*Kürbiscrèmesuppe*

\*\*\*

*Ricotta-Ravioli*

*mit gebratenen Cherry-Tomaten und Salbeibutter*

\*\*\*

*Zitronensorbet*

\*\*\*

*Rindsfiletmédailles an Cognacsauce*

*Gemüsebouquet*

*Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Dessert Surprise*

*Fr. 95.00*