



Gasthof zur alten Kanzlei AG

Familie Jochum und Team

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

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag 10.00 Uhr bis 24.00 Uhr
Warme Küche ab 11.30 bis 13.45 und 17.30 bis 21.45 Uhr

Feiertage (und spezifisch geöffnete Sonntage) 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Warme Küche ab 11.30 bis 13.45 und 17.30 bis 20.45 Uhr

Räumlichkeiten:

Stübli:	20 Personen
Restaurant:	26 Personen
Saal unterteilbar:	vorderer Teil bis 30 Personen hinterer Teil bis 50 Personen
Saal ganz:	bis max. 90 Personen

Verlängerungen für Anlässe bis 2.00 Uhr möglich.
Gerne stehen wir für weitere Angaben zu Verfügung

Liebe Gäste

Alle unsere Preise sind inkl. MwSt.

Sollten Sie unter Allergien und/oder Unverträglichkeiten leiden, lassen Sie es uns bitte wissen, wir sind Ihnen sehr gerne behilflich.

Lebensmittelherkunft

(sofern nicht anders gekennzeichnet)

Poulet:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Lamm:	Australien*, Neuseeland*
Rind:	Schweiz, Uruguay, Paraguay
Rauchlachs:	Norwegen
Egli:	Estland, Island
Saibling:	Island
Rotzunge:	Senegal
Zander:	Estland, Island
Crevetten:	Vietnam

* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Brot- und Backwaren stammen alle aus der Schweiz mit Ausnahme der glutenfreien Ciabattas (Schär): aus Deutschland

Vorspeisen kalt und warm

Bunter Blattsalat	Fr. 9.00
Gemischter Salat	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 10.50
Rüebli-salat	Fr. 9.00
Krachs-salat an Thousand Island Dressing	Fr. 10.50
Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen	Fr. 14.50
Flädli-suppe	Fr. 8.50
Bouillon mit Mark oder Ei oder Sherry	Fr. 9.50
Tomaten-crèmesuppe	Fr. 9.50
Kürbi-s-crèmesuppe	Fr. 9.50
Bündner Teller (Bündnerfleisch, Rohschinken, Mostbröckli)	Fr. 17.50
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter	Fr. 19.50
Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 20.50
Crevetten an Cocktailsauce garniert mit Früchten, dazu Toast und Butter	Fr. 18.50
Spinat-Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter	Fr. 16.00

Salatdressing nach Wahl

Französisches, Italienisches, Thousand Island
oder Holunder Dressing

Fleischgerichte

Hausgemachte Lasagne Fr. 23.50

Pouletbrust an Pilzrahmsauce
mit Gemüse garnitur und hausgemachten Spätzli Fr. 31.50

Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter,
Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 31.50

Schweinssteak „Calvados“
mit Gemüse garnitur und Nudeln Fr. 35.50

Schweinsfiletmedaillons an Portweinjus
mit Gemüse garnitur und Kroketten Fr. 38.50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
mit Rösti Fr. 38.50

„Riz Casimir“
Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce
im Reisring mit Früchten garniert Fr. 38.50

Kalbssteak an Steinpilzsauce
mit Gemüse garnitur und Nudeln Fr. 49.50

Lammfiletragout an Pommery Senf-Estragon-Sauce
mit Gemüse garnitur und Nudeln Fr. 39.50

Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce
im Reising mit Gemüse garniert Fr. 42.50

Rindsfilet „Kanzlei“
tranchiert auf Balsamico-Estragon-Sauce
mit Gemüse garnitur
und hausgemachtem Kartoffelgratin Fr. 51.50

Vom Grill

Schweinssteak Fr. 33.50

Kalbsschnitzel Fr. 39.50

Kalbssteak Fr. 47.50

Lammfilet Fr. 38.50

Rindsfilet Fr. 48.50

Zu unseren Grilladen servieren wir Ihnen eine Gemüse garnitur,
hausgemachte Kräuterbutter und eine Beilage nach Wahl:
Hausgemachte Spätzli, Nudeln, Reis, Kroketten,
Pommes frites oder hausgemachter Kartoffelgratin

Fischgerichte

Eglifilets gebraten mit Mandeln und Salzkartoffeln	Fr. 35.50
Eglifilets im Teig frittiert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	Fr. 35.50
Saiblingsfilet an Grapefruitsauce mit rosa Pfeffer und Reis	Fr. 35.50
Rotzungenfiletrollen an Champagnersauce mit Broccoli und Orangenreis	Fr. 37.50
Zanderfilet „Schwyzer Art“ gebraten in Kartoffelkruste auf Muskat-Weissweinsauce dazu Gemüse garnitur	Fr. 39.50
Black Tiger Crevetten-Spiess „Danieli“ mit Café de Paris überbacken, serviert mit Reis	
1 Spiess	Fr. 26.50
2 Spiess	Fr. 35.50

Leichte Gerichte

Radler-Teller (Pouletbrust mit gemischtem Salat) Fr. 29.50

Sportler-Teller (Pouletbrust mit Gemüse garnitur) Fr. 31.50

Fitness-Teller

(Schweinschnitzel mit gemischtem Salat) Fr. 29.50

Fitness-Teller

(Kalbsschnitzel mit gemischtem Salat) Fr. 36.50

Lammfilet „Schloss Greifensee“

auf buntem Blattsalat und mit Früchten garniert

an Holunder Dressing Fr. 33.50

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter Fr. 29.50

Rauchlachsteller

mit Meerrettichschaum, Toast und Butter Fr. 28.50

Salatdressing nach Wahl

Französisches, Italienisches, Thousand Island
oder Holunder Dressing

Vegetarische Gerichte

Salatteller mit Ei Fr. 20.50

Hausgemachte Spätzli
mit verschiedenem Gemüse und Käse überbacken Fr. 23.50

Gemüse-Curry im Reising Fr. 23.50

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter Fr. 23.50

Nudeln an Steinpilzsauce
und Gemüse garnitur Fr. 25.50

Reichhaltiger Gemüseteller mit Salzkartoffeln Fr. 26.50

Dessertkarte

Bananensplit **Fr.11.50**

1Kugel Schokoladeneis, 1Kugel Vanilleeis,
Banane, Schokoladensauce und Rahm

Eis-Kaffee **Fr.11.50**

3Kugeln Moccaeis mit Rahm

Coupe Belle Helene **Fr.10.50**

1Kugel Schokoladeneis, 1Kugel Vanilleeis,
Birnenstückchen, Schokoladensauce und Rahm

Coupe Dänemark **Fr. 9.50**

2Kugeln Vanilleeis,
Schokoladensauce und Rahm

Coupe Amarena **Fr.10.50**

1Kugel Jogurteis, 1Kugel Vanilleeis,
Amarenakirschen und Rahm

Coupe Fitness **Fr.10.50**

2 Kugeln Jogurteis,
warme Waldbeeren und Rahm

Coupe Kanzlei	Fr.11.50
1Kugel Jogurteis, 1Kugel Pistacheeis, frischer Fruchtsalat und Rahm	
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.50
Cassata mit Rahm	Fr. 8.50
Coupe Nesselrode	Fr.11.50
Kastanienpüree mit Meringue, 1Kugel Vanilleeis und Rahm	
Vermicelles	Fr.11.50
Kastanienpüree mit Meringue und Rahm	
Meringues	Fr. 8.50
2 Meringues Schalen mit Rahm	
Meringues Glace	Fr.10.50
2Meringues Schalen, 1Kugel Vanilleeis, 1Kugel Erdbeereis und Rahm	

Apfelstrudel	Fr.11.50
hausgemacht, mit 1Kugel Vanilleeis und Rahm	
Parfait nach Angebot	Fr.10.50
hausgemacht, mit Rahm	
Caramelchöpfli	Fr. 8.50
hausgemacht, mit Rahm	
Zimt-Apfelstückli	Fr. 9.50
mit 1Kugel Zimteis	
Quittencrêpe	Fr.11.50
hausgemacht, mit 1Kugel Vanilleeis und Rahm	
Schokoladenmousse	Fr.10.50
hausgemacht, mit Rahm	
Mini-Schokoladen-Gugelhopf mit Rahm	Fr. 7.50
Warme Zwetschgen an Portweinsauce	Fr.11.50
mit 1Kugel Zimteis und Rahm	

Coupe Baileys **Fr.10.50**

1Kugel Moccaeis, 1Kugel Schokoladeneis
mit Baileys 2cl

Sorbet Calvados **Fr.11.50**

2Kugeln Apfelsorbet mit Calvados 2cl

Sorbet Colonel **Fr.11.50**

2Kugeln Zitronensorbet mit Wodka 2cl

Sorbet Apricot **Fr.11.50**

2Kugeln Aprikosensorbet mit Abricotine 2cl

Sorbet Pruneau **Fr.11.50**

2Kugeln Zwetschgensorbet mit Pflümli 2cl

EIS- UND SORBETAROMEN

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mocca, Zimt,

Jogurt, Pistache

Apfel, Zitrone, Aprikose, Zwetschge

pro Kugel Fr. 3.50 mit Rahm + Fr. 1.50

Für unsere Kleinen

Kinderdessert nach Angebot **Fr. 4.50**