

Menuvorschläge

Suppen (eine nach Ihrer Wahl)

Bouillon mit Fladli
Bouillon mit Gemüse
Bouillon mit Eieinschlag
Bouillon mit Mark (+ Fr. 2.50)
Consommé Sherry
Consommé Royal
Ochsenschwanzsuppe
Brotsuppe
Tomatencrèmesuppe
Gemüsecrèmesuppe
Gurkenkaltschale

(Suppen im Menu inbegriffen)

Kalte Vorspeisen

Hauspastete mit Selleriesalat	Fr. 13.00
Hausterrine mit Selleriesalat	Fr. 13.00
Crevettencocktail, Black Tiger	Fr. 14.00
Bauernsalat (Salatschüssel)	Fr. 11.50
Miesmuscheln gratiniert	Fr. 14.00
Gemischter Bündnerteller	Fr. 11.50
Bündnerteller	Fr. 13.50
Gemischter Vorspeiseteller	Fr. 23.50
Rohschinken mit Melone	Fr. 11.50
Rauchlachsteller	Fr. 14.50
Frischlachs-Tartar	Fr. 13.50

Warme Vorspeisen

Ravioli an Salbeibutter	Fr. 13.50
Cannelloni mit Tomatensauce	Fr. 13.50
Salat Isabelle (Kalbsleberli auf Nüsslisalat)	Fr. 16.50
Seezungenfilet Tropical mit Kräutersauce, Reis und Blattspinat	Fr. 16.50
Pangasius Knusperli, Sauce Remoulade und Salzkartoffeln	Fr. 12.00
Eglifilets im Bierteig gebacken, Sauce Tartare und Salzkartoffeln	Fr. 17.50
Forellenfilet Mullerinnenart (in Butter gebraten) mit Salzkartoffeln	Fr. 16.50
Pastetli gefüllt mit Fischragout an Weissweihnrahmsauce und Reis	Fr. 15.50
Pastetli gefüllt mit Waldpilzen an Kräuterrahmsauce	Fr. 12.50
Pilzrisotto	Fr. 12.50

Menu 1 Fr. 45.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Schweinsnierstück

Waldpilzrahmsauce

Risotto

Gemüsegarnitur

Menu 2 Fr. 48.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbsbraten Schwedenart

Zwetschgensauce

Kartoffelstock

Gemüsegarnitur

Menu 3 Fr. 75.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbsnierstuck mit

Steinpilzrahmsauce

Butternudeln

Gemüsegarnitur

Menu 4 Fr. 84.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbsfilet
Morchelrahmsauce
Spätzli
Gemüse garnitur

Menu 7 Fr. 45.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Schweinskarreebraten
Waldpilzrahmsauce
Risotto
Gemüse garnitur

Menu 10 Fr. 41.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Schweizer Mistkratzerli
aus dem Ofenrohr
Bratkartoffeln
Gemüse garnitur

Menu 13 Fr. 47.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Rindsschmorbraten
Rotweinsauce
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Menu 5 Fr. 48.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbsbraten
Bratensauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Menu 8 Fr. 56.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbsschnitzel mit
Champignonrahmsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

Menu 11 Fr. 54.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Geschnetztes Kalbfleisch
nach Zürcherart
Butterrösti
Gemüse garnitur

Menu 14 Fr. 59.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Roastbeef englisch gebraten
Sauce Béarnaise
Kroketten
Gemüse garnitur

Menu 6 Fr. 53.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Saltimbocca Romana
Rotweinsauce
Risotto
Gemüse garnitur

Menu 9 Fr. 49.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Lammracks Provençale
Rotweinsauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Menu 12 Fr. 49.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbshaxen Cremolata
Bratensauce
Risotto mit Pilzen
Gemüse garnitur

Menu 15 Fr. 49.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Schweinsfilet Limone
Zitronenrahmsauce
Butterreis
Gemüse garnitur

Menu 16 Fr. 59.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Kalbskarreebraten
Steinpilzrahmsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

Menu 17 Fr. 46.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Schweinspiccata Milanaise
(mit Kalb + Fr. 8.00)
Spaghetti Huusart
Gemüse garnitur

Menu 18 Fr. 52.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Schweins-Cordonbleu
(mit Kalb + Fr. 8.00)
Pommes Frites
Gemüse garnitur

Menu 19 Fr. 49.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Zanderfilet
mit Kräuterrahmsauce
Wildreis
Grilltomate & Blattspinat

Menu 20 Fr. 78.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Rindsfilet Wellington
Sauce Béarnaise
Kroketten
Gemüse garnitur

Menu 21 Fr. 54.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Schweinsfilet im Teig
Sauce Hollandaise
Butternudeln
Gemüse garnitur

Menu 22 Fr. 62.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Rindsfiletspitzen an
Rahmbéarnaise
Spätzli
Gemüse garnitur

Menu 23 Fr. 61.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Rindsfiletwürfel Stroganoff
an Paprikarahmsauce
Butterreis
Gemüse garnitur

Menu 24 Fr. 45.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Rindssauerbraten
an Rotweinsauce
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Menu 25 Fr. 62.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Rindsfiletspitzen an
Cognacrahmsauce
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Menu 26 Fr. 49.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Riz Casimir
Kalbsgeschnetzeltes an
Currysauce im Reiring
mit Früchten garniert

Menu 27 Fr. 51.50

Suppe n. Wahl

Gemischter Salat

Lammrückenfilet
Provençale
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Kalte Platten

Buureplatte garniert mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Buurespeck, Rohschinken, Bündnerfleisch und Käse	Fr. 24.50	Gemischter Bündnerteller mit Rohschinken, Bündnerfleisch und Buurespeck	Fr. 25.50
---	-----------	---	-----------

Fondue Chinoise (mit Bouillon) mit Frischfleisch Fr. 65.00

Zum Fondue Chinoise servieren wir Ihnen zuerst eine Salatschüssel mit Gebratenem Speck.

Danach Fleischwürfel oder feine Tranchen (Chinoise) vom Rinds-entrecôte, Kalbshüftli und Schweinsfilet, auf Wunsch auch mit Kalbsleber.

Dazu reichhaltige Beilagen, hausgemachte Saucen, Früchteplatte, Pommes Chips, Reis oder Pommes Frites.

In der Winterzeit

Käsefondue - Huisart (mit Knoblauch und Kirsch)	Fr. 27.50
Fribourger Käsefondue, mit Vacherin	Fr. 28.50
Tomatenfondue mit Gschwelti oder / und Brot	Fr. 29.50
Fondue Gorgonzola	Fr. 28.50
Pilz - Käsefondue	Fr. 31.50
Fondue Hawaii	Fr. 29.50
Fondue Williamine	Fr. 28.50

Kinder

Bei Kindern sind auch Kindermenüs möglich oder wir bieten verschiedene Kinderteller an. Bei der Auswahl sind wir Ihnen gerne behilflich.

Desserts

Gebrannte Crème mit Rahm	Fr. 8.90	Oragnesorbet m. Prosecco	Fr. 10.50
Frische Ananas mit Kirsch	Fr. 9.90	Champagnesorbet	Fr. 12.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.00	Apfelsorbet mit Calvados	Fr. 12.00
Fruchtsalat mit Maraschino	Fr. 9.90	Schoggi-Mousetorte	Fr. 12.50
Panna Cotta m. Waldbeeren	Fr. 10.50	Quarktorte	Fr. 10.50
Soufflé glacé Gr. Marnier	Fr. 9.90	Schwyzerhüslitorte	Fr. 11.50
Karamelköpfler mit Rahm	Fr. 8.50	P.Glacée Torte Baileys	Fr. 9.90
Schoggi Mousse	Fr. 10.50	P.Glacée Gr.Marnier Torte	Fr. 9.90
Warme Zwetschgen & Glace	Fr. 11.00	Vacheringlacetorte	Fr. 10.50
Gemischter Dessertteller	Fr. 19.50	Coupe Dänemark	Fr. 10.50
Warmer Schoggikuchen & Vanillesauce			Fr. 11.50
Pfannkuchen mit Apfelfüllung & Vanillesauce			Fr. 13.50

Menuvorschläge für Familien-, Geschäfts- & Firmenessen

Menu A Fr. 74.50

Eisbergsalat Americaine

Grünerbsensuppe

Pastetli mit Fischragoût

Kalbspiccata Milanaise

Spaghetti mit Tomatensauce

Gemüsegar nitur

Frischer Fruchtsalat

Menu D Fr. 82.00

Rauchlachsteller

Consommé Sherry

Salat Isabelle

Lammracks Provençale

Pfefferminzsauce

Kartoffelgratin

Gemüsegar nitur

Dessertteller (Nach Absprache)

Menu G Fr. 98.00

Bauernsalat

Consommé Royal

Seezungenfilet Tropical

mit Blattspinat auf Dillsauce

Butterreis

Rindsfilet Wellington

Sauce Béarnaise

Butternudeln

Gemüsegar nitur

Soufflé Glacé Grand Marnier

Menu B Fr. 66.00

Meerfruchtsalat

Bündner Gerstensuppe

Toast mit Waldpilzen

Frische Mistkratzerli

Rosmarinkartoffeln

Gemüsegar nitur

Mousse au Chocolat

Menu E Fr. 99.00

Hors d'oeuvre Teller

Ochschwanzsuppe

Herz vom Kopfsalat mit Ei

Châteaubriand

Sauce Béarnaise

Kroketten

Gemüsegar nitur

Champagnersorbet

Menu H Fr. 79.50

Hausterrine Waldorf

Bouillon mit Mark

Gratinierte Miesmuscheln

Bauernsalat

Schweinsfilet mit

Steinpilzrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Gemüsegar nitur

Eingelegte Feigen mit Zimtglace

Menu C Fr. 77.00

Bauernsalat

Minestrone

Ravioli im Salbeibutter

Osso Bucco Cremolata

Risotto

Gemüsegar nitur

Panna Cotta

Menu F Fr. 79.00

Geräuchtes Forellenfilet

Steinpilzcremesuppe

Nüsslisalat Mimosa

Schweinsfilet Limone

Zitronensauce

Butterreis

Gemüsegar nitur

Eingelegte Feigen mit Glace

Menu J Fr. 86.00

Crevettencocktail

Kürbiscremesuppe

Forellenfilet

auf Kräuterrahmsauce

Butterreis und ged. Tomate

Felchen mit

Zitronenbutter gebraten

Bratkartoffeln

Blattspinat

Apelsorbet mit Calvados

Einige, für Sie wichtige Hinweise und Empfehlungen

- Lage:** An schöner ruhiger Lage inmitten herrlicher Landschaft auf dem Horgenberg einige Minuten von Sihlbrugg und der Autobahnausfahrt (A3) Horgen entfernt.
(Situationsplan siehe letzte Seite)
- Adresse:** Restaurant Schwyzerhüsli
Familie Sommerhalder
Bergstrasse 125
8815 Horgenberg
Tel. 044 725 47 47
Mail: kontakt@rest-schwyzerhuesli.ch
- Öffnungszeiten:** Das Restaurant ist 7 Tage geöffnet.
Montag - Samstag 11.00 - 23.30 Uhr
Sonntag 11.00 - 22.30 Uhr
- Das Schwyzerhüsli bietet:** **Restaurant:**
Vorderer Teil max. 40 Pers. (je nach Anlass)
Hinterer Teil max. 42 Pers. (je nach Anlass)
(Ganzes Restaurant ab 60 Personen)
(Halbes Restaurant ab 30 Personen)
(Kleinere Personenzahl nach Absprache)
- Terrasse:** max. 36 Pers. (je nach Anlass)
Garten: max. 65 Pers. (je nach Anlass)
- Spezielles:** Für unsere kleinen Gäste steht ein grosser Kinderspielplatz zur Verfügung.
- Parkmöglichkeiten:** Es steht Ihnen ein grosser Parkplatz zur Verfügung.

- Mögliche Zahlungsarten:** Bar, auf Rechnung, EC-Direct, Postcard oder Lunch-Checks
„WIR“ nach Absprache
- Mehrwertsteuer:** Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
(Preisänderungen vorbehalten)
- Tarife nach Mitternacht:** Verlängerung bis 01.00 Uhr Fr. 250.00
Verlängerung bis 02.00 Uhr Fr. 500.00
Für jede weitere Stunde Fr. 300.00
- Süssspeisen:** Für mitgebrachte Hochzeitstorten, Kuchen oder andere Süssspeisen wird pro Gedeck Fr. 4.50 verrechnet.
- Zeitplan:** Bitte teilen Sie uns 14 Tage im voraus die ungefähre Personenzahl mit, sowie bis spätestens 24 Stunden zuvor die genaue Anzahl. Sie sparen sich damit deren Verrechnung.
- Tischwäsche:** Unser Haus verfügt über traditionelle gelbe Tischwäsche
(rote Servietten)
- Blumenschmuck:** Blumensträusschen, kleine oder grosse Arrangements.
Preise auf Anfrage.
- Menukarten:** Fr. 0.50 / Stück.

Für spezielle Wünsche stehen wir Ihnen gerne unverbindlich und beratend zur Seite.

Zürichsee

Horgen

Autobahn Richtung Zürich

Autobahn Richtung Chur

