

FEIER? GESCHÄFTSSESSEN? 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](http://www.erpel.ch) | [info@erpel.ch](mailto: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	Rollstuhlgängig Hunde	Ganzes Lokal inkl. WC- Anlage nur auf der Terrasse erlaubt

## 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 November und Dezember

## **TÜRLERSEE-ROMANTIK MIT LAGERFEUER & FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION**

Der gesellige Anlass ab 12 Personen Glühwein & Schlangenbrot am Lagerfeuer Bunter Blattsalat & Fonduechinoise in unserem Restaurant	pro Person	52
Fondue Chinoise ohne Lagerfeuer (ab 4 Pers.)	pro Person	44

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

Rinds-, Kalbs-, Schweins-, Lamm und Poulet, Gemüseplatte mit frischem, knackigem Gemüse und Fleischbouillon, 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)	10	
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 Zeittipp: für Apérobuffet eine Stunde und länger	pro Person	35	

# MENÜVORSCHLÄGE FÜR IHRE FEIER

## Menu 1

47

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes an einer Champignon-Rahm-Sauce  
Nudeln und Rüeblì

\*\*\*

Caramelköpflì mit Rahm

## Menu 2

48

Lachsterrine mit Brunnenkresse

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust mit Zitronen-Sauce  
Wildreis-Mix und Marktgemüse

\*\*\*

Mousse au Chocolat

## Menu 3

70

Gebratene Entenleber auf Apfelchutney mit Mesclun-Salat

\*\*\*

Rindsfilet „Stroganoff“  
Trockenreis und Broccoli

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisù

## Menu 4

52

Rindsbouillon mit Gemüseperlen und Sherry

\*\*\*

Schweinsfilet „Calvados“  
Gemüsebouquet und Nudeln

\*\*\*

Crema Catalane

## **Menu 5**

62

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse, Gurken und Oliven

\*\*\*

Lamm Entrecôte rosa gebraten mit Kräuterkruste und Balsamico Jus

Mediterranes Gemüse und Bratkartoffeln

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

## **Menu 6**

48

Randensuppe mit Meerrettichschaum

\*\*\*

Schweinssteak „Toskana“

Schinkenstreifen und Blattspinat mit Mozzarella überbacken

Safranrisotto und Grilltomate

\*\*\*

Crema Vin Santo con Cantucci

## **Menu 7**

52

Nüsslisalat mit gehacktem Ei

\*\*\*

Rindsschmorbraten „Burgunder Art“

Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

\*\*\*

Ananasstückli mit Maraschino und Zitronensorbet

## **Menu 8**

60

Rucolasalat mit gebratenen Champignons

\*\*\*

Saltimbocca alla romana

Kalbschnitzel gebraten mit Rohschinken und Salbei

Safran-Risotto und Zucchetti-Gemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit frischen Früchten

## **Menu 9**

74

Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen an  
Balsamico bianco –Dill Vinaigrette

\*\*\*

Kalbssteak mit Morchel Rahmsauce  
Gemüsebouquet und Röstikroketten

\*\*\*

Zitronensorbet mit Wodka

## **Menu 10**

64

Black Tiger Crevetten auf Eisbergsalat mit Grapefruit-Filet

\*\*\*

Kalbs-Rahmschnitzel an feiner Champignonrahmsauce  
Butternudeln und Gemüsebouquet

\*\*\*

Mango-Mousse

## **Menu 11**

52

Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei

\*\*\*

Kalbsbraten an Rosmarinjus

Kartoffelstock

Gemüse-Bouquet je nach Saison

\*\*\*

Orangen-Parfait

## **Menu 12**

80

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	9
Tomatencrème mit Brot Croutons	9
Parmesansuppe mit Pistazien Rahmtopf	9

## 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
Avocado mit Crevetten an Kräutersauce	16
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	17

## WARME VORSPEISEN

Gebratene Entenleber auf Safran Nudeln	24
Black Tigercrevetten auf Zitronengras Risotto	23

## HAUPTGERICHTE

Schweinsfilet „Caiolo“ am Stück gebraten, mit frischen Pilzen und Kräutern, Risotto und Gemüse-Bouquet	42
Kalbs-Cordon Bleu mit feiner Schinken-Käsefüllung, Pommes Frites und Gemüse-Bouquet	49
Rinds-Entrecôte mit feinem hausgemachtem Café de Paris Pommes Frites und Gemüse-Bouquet	50

## VEGETARISCHE GERICHTE

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