



## Vorschläge zur Menükomposition

### Warme und kalte Vorspeisen

#### Suppen

Bouillon mit Einlage	6.50
Tomaten-, Broccoli-, Curry/Kokos-Crème	8.00

#### Salate

Saisonaler Blattsalat	8.50
Kleiner gemischter Salat	10.50
Frischer Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen	14.00

#### Warme Gerichte

Heisser Delikatessfleischkäse mit Kartoffelsalat garniert	19.50
Schinken im Brotteig und vier verschiedene Salate	29.00
Hausgemachter Hackbraten, Kartoffelstock, 1 Gemüse	24.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch „Zürcher Art“, Nudeln, 1 Gemüse	26.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“, Nudeln, 1 Gemüse	36.50
Rindsbraten an Rosmarinjus, Kartoffelstock, Vichy-Karotten	32.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Spätzli, Broccoli	32.00
Schweinsbraten gefüllt mit Zwetschgen, Bratkartoffeln, 1 Gemüse	30.00
Glasierter Schweinsbraten, Kartoffelgratin, 1 Gemüse	31.50
Kalbsschulterbraten mit Kartoffelstock, 1 Gemüse	35.00
Im Ofen gebratener Kalbsschulterbraten mit Rosmarin-Thymian-Jus Kartoffelstock und Saisongemüse	36.00
Felchenfilet vom Greifensee „Müllerinnen-Art“, Salzkartoffeln, Spinat	29.50
Eglifilet vom Greifensee „Müllerinnen-Art“, Salzkartoffeln, Spinat	34.00
Gemüseteller mit Nudeln oder Petersilienkartoffeln	22.00
Thai-Curry mit Poulet im Reising mit asiatischem Gemüse	24.50
Reichhaltiger Gemüsestrudel mit Paprikasauce, Salzkartoffeln	18.50
Weitere Gemüsebeilagen	pro Gemüse 4.50

#### Fitnesssteller, reichhaltige Salatkomposition mit:

- gefülltem Pouletschenkel	25.50
- grillierter Pouletbrust	26.00
- Seehechtknusperli und Tartarsauce	30.00
- feiner Quiche Lorraine	22.50

### 3 - Gang Menüvorschläge

Bunter Blattsalat  
mit französischer Salatsauce  
\*\*\*\*\*

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes  
Butternudeln  
Gefüllte Tomate  
\*\*\*\*\*

Gebrannte Crème

**CHF 52.00**

Nüsslisalat  
an italienischer Salatsauce  
mit gebratenen Waldpilzen  
\*\*\*\*\*

Hausgemachter Hackbraten  
an Rosmarinjus  
Kartoffelstock  
Mischgemüse  
\*\*\*\*\*

Gedeckter Apfelkuchen

**CHF 44.00**

Nüsslisalat mit gehacktem Ei  
an französischer Salatsauce

\*\*\*\*\*

Glasierter Schweinsbraten  
Rotweinsauce  
Kartoffelgratin  
Mischgemüse  
\*\*\*\*\*

Fruchtsalat

**CHF 48.00**

Tomatencrèmesuppe  
mit Croûtons  
\*\*\*\*\*

Ofenfleischkäse mit Senf  
Kartoffelsalat

\*\*\*\*\*

Schokoladencrème mit Birne

**CHF 33.00**

Bouillon mit Flädli

\*\*\*\*\*

Rindsschmorbraten Grossmutterart  
Rotweinsauce  
Spätzli  
Broccoli  
\*\*\*\*\*

Tiramisu

**CHF 43.00**

Currysuppe mit Kokosmilch

\*\*\*\*\*

Bamigoreng  
Indonesisches Nudelgericht mit Pouletfleisch  
Wildreismix und orientalischem Gemüse  
\*\*\*\*\*

Kokosflan mit Ananascarpaccio

**CHF 35.00**

Gemüsebouillon  
mit Griessnocken  
\*\*\*\*\*

Gemüse-Thai-Curry  
mit Basmatireis

\*\*\*\*\*

Mangomousse mit Himbeercouli

**CHF 36.00**

## Buffet

Bunter Blattsalat mit Frenchdressing (Salat wird eingesetzt)

Eglifilet Müllerinnenart (¼ Anteil)

Geschnetzeltes Pouletfleisch an Pilzsauce (¼ Anteil)

Kalbsschulterbraten mit Zitronensauce und Rotweinjus (½ Anteil)

Salzkartoffeln, Nudeln und Reis,  
Blattspinat, Rübli und Blumenkohl

Kleines Dessertbuffet mit

Schoggimousse, gebrannte Crème,

Fruchtsalat, Rüblicake, Meringue, Rahm

Pro Person

49.50

## Desserts

Caramelköpfl

6.50

Eiskaffee

7.50

Mini-Vienetta (Vanilleglace mit feinen Schokoladelagen)

7.50

Zimt-Glacéstern (Zimt-Apfelglacé)

7.50

Frischer Fruchtsalat

9.50

Mousse, (Schokolade, Vanille oder Zitrone)

9.50

Aprikosen-, Apfel-, Zwetschgenjalousien (saisonal)

3.50

Nussgipfel, Mandelgipfel, Nussschnecken

3.50

Hausgemachte Torten

6.50

## Dessertbuffet

Fruchtsalat, Schoggimousse, gebrannte Crème

Rüblicake, Meringue mit Rahm

pro Person

15.00

## Getränkekarte

Mineral mit und ohne Kohlensäure

1 Liter

9.00

Orangensaft

1 Liter

10.50

Mineral mit und ohne Kohlensäure

5 dl PET

4.80

Rivella rot / blau

5 dl PET

4.80

Coca-Cola normal / zero

5 dl PET

4.80

Apfelschorle

5 dl PET

4.80

Citro

5 dl PET

4.80

Schweppes Tonic

2 dl

4.80

Kaffee / Espresso / Tee

4.00

## Bier / Most

Spezli mit und ohne Alkohol, Suure-Most

3,3 dl

4.80

## Schaumweine

Prosecco Cuvée, Mati, Az. Cantina Roeno

7,5 dl

47.00

Prosecco brut, il Castello Gancia, Italien

7,5 dl

43.00

## Weissweine

RxS Schloss Uster, Eveline Heusser, Uster	7,5 dl	35.00
Küsnachter Weissburgunder, Welti Küsnacht	7,5 dl	45.00
Epresses Rocanel AOC Lavaux	7,5 dl	44.00
„Greif-Wein“ Chardonnay du Valais, AOC, Welti Küsnacht	5 dl	22.50

## Roséwein

„Greif-Wein“ Silber Clevner, Welti Küsnacht	5 dl	22.50
---	------	-------

## Rotweine

Dornfelder Küsnachter, Eigenbau Welti Küsnacht	7,5 dl	42.00
St. Saphorin rouge AOC Lavaux	7,5 dl	47.00
Cuvée dell'Abate, Montepulciano d' Abruzzo DOC	7,5 dl	48.00
Primitivo Salento, IGT – Antica Masseria del Sigillo	7,5 dl	42.00
Navarra „Tio Manolo“ Tempranillo & Cabernet Sauvignon	5 dl	22.50

## Apéro - Buffet (für ca. 30 Personen) 435.00

1 garnierte Käseplatte (Ø 50 cm) mit Brot  
1 Aufschnittplatte, 15 Schinkengipfel, 15 Käseküchlein  
1 Partybrot gefüllt mit Thon-, Schinken-,  
Ei-Mousse und Schnittlauchquark (32 Stückli)  
Gemüsesticks mit Sauce

## Apéro - Buffet (für ca. 50 Personen) 725.00

1 garnierte Käseplatte (Ø 70 cm) mit Brot  
1 Aufschnittplatte, 15 Schinkengipfel, 25 Käseküchlein  
2 Partybrote gefüllt mit Thon-, Schinken-,  
Ei-Mousse und Schnittlauchquark (1 x 32 Stückli / 1 x 48 Stückli)  
Gemüsesticks mit Sauce

## Apéro-Platten und Snacks

Partybrot 32 Stück (Füllung siehe oben)	65.00
Partybrot 48 Stück (Füllung siehe oben)	90.00
Garnierte Käseplatte (Ø 50 cm für ca. 10 Personen) mit Brot	140.00
Garnierte Käseplatte (Ø 70 cm für ca. 20 Personen) mit Brot	240.00
Aufschnittplatte (für ca. 15 Personen) mit Brot	80.00
Trockenfleischplatte (für ca. 15 Personen) mit Brot	95.00
Knoblauchbrot pro Stück	9.00
Käseküchlein (40g) pro Stück	3.50
Schinkengipfel (40g) pro Stück	3.50
Laugenbrötli (Schinken, Käse, Salami)	4.50
Chips (175 g), Salznüssli (500g), Gemischtes Salzgebäck (180 g) je	8.00

Alle Preisangaben in CHF, inklusive 7,6 % MWst

Preis- und Sortimentsänderungen während der Saison bleiben vorbehalten.

Schiffahrts-Genossenschaft Greifensee, Postfach 17, 8124 Maur  
044 980 01 69, [see@sgg-greifensee.ch](mailto:see@sgg-greifensee.ch), [www.sgg-greifensee.ch](http://www.sgg-greifensee.ch)