

## Lieber Gast

Es freut uns, dass sie ihren Anlass, ob geschäftlich oder Privat, bei uns in der Kantorei durchführen möchten. Wir möchten sie nicht nur kulinarisch verwöhnen, es liegt uns auch am Herzen, dass sie sich rundum bei uns wohl fühlen.

Die nachfolgenden Gerichte ermöglichen es ihnen, ihr ganz eigenes Menü selber zusammenzustellen. Oder wählen sie aus unseren bereits kreierten Menüvorschlägen etwas aus. Falls sie eigene Ideen oder Vorschläge haben, zögern sie bitte nicht uns diese weiterzuleiten. Natürlich nehmen wir Rücksicht auf Allergene und Intoleranzen.

Jubiläumssessen, Geburtstagsfeste, Seminare, Weihnachtssessen, Firmenanlässe oder Klassenzusammenkünfte. Welchen Grund sie auch haben, es gibt immer einen Anlass zu feiern.

Gerne begrüßen wir sie zu ihrem speziellen Anlass bei uns in der Kantorei. Lassen sie sich verwöhnen und geniessen sie unsere saisonale & regionale Frischküche.



## Apérokarte

---

### fingerfood kalt

Kantorei-Plättli • Bündlerfleisch, Rohschinken, Salmi & Käse	14.50/Pers.
Parmesanstückli mit Balsamico	4.00/Port.
Babba Ganoush mit Focaccia	5.50/Port.
Quinoasalat • Feta & Spinat	6.50/Port.
Fleischkäsewürfel • Kartoffel-Gurken-Salat & Senf	5.50/Port.

Grissini mit Parmaschinken	4.00/Port.
Humus mit Focaccia	6.00/Port.
Fenchel-Feta-Salat • Granatapfel	5.50/Port.
Tomaten-Pfirsich-Salat • Burrata	6.00/Port.
Couscoussalat • Aprikose & Minze	5.50/Port.

---

### fingerfood warm

Sämiges Risotto • je nach Saison	4.50/Port.
G'hackets mit Hörnli • mit Öpfelmues	5.50/Port.
Poulet-Taler mit Zucchini • an Limettensauce	5.50/Port.
Hausgemachte Gemüsequiche	3.50/Stück
Rindsfiletwürfeli • Steinpilzrisotto & Jus	9.50/Port.

Poulet-Satayspiessli • an Erdnuss-Sauce	4.50/Stück
Hackbällchen • an Tomatensauce mit Kümmel	5.50/Port.
Mini Schinkengipfeli	3.50/Stück
Mini Clubsandwich	5.00/Stück
Hausgemachter Mini Burger • mit Rindfleisch	6.50/Stück

---

### canapées & bruschettas

Frischkäsemousse • mit Feigen	4.00/Stück
Avocadomousse • mit Tomatenwürfel	3.50/Stück
Tomatenwürfeli • mit Basilikum	3.50/Stück
Oliven Tapenade	3.50/Stück

Rauchlachstatar • mit Sauerrahm	4.50/Stück
Gehacktes Ei • mit Mayonnaise	3.00/Stück
Rindstatar • mit Kapern	4.00/Stück

---

### süsses

Früchtespiessli	3.50/Stück
Mini Brännli Creme • mit Schlagrahm	4.50/Port.
Schoko-Kuss • von Dubler	1.50/Stück

Mini Schokoladenmousse	4.50/Port.
Mini Crema Catalana	5.50/Port.
Hausgemachte Meringue • mit Haselnuss & Zimt	4.50/Stück

## Kreieren sie aus diesen Gerichten ihr individuelles Menü

---

### vorspeisen & suppen

penne • belle pepper cream sauce, peas & fresh herbs	20.50
Tomaten-Pfirsich-Salat mit Burrata	15.50
Lauwarmer Randen-Birnen-Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse • Baumnüsse & Kerbel	15.50
Lauwarmer Pulposalat • mit Tomatenwürfel an Kräutervinaigrette serviert mit Crostini	16.50
Tomatensuppe mit Gin • mit frischem Basilikum	11.50
Französische Zwiebelsuppe • mit Crostini, überbacken mit Käse	12.50
Marronisuppe • mit Speck & Frangelico • je nach Saison erhältlich	14.50
Steinpilzcremesuppe • mit Blätterteigstängel • je nach Saison erhältlich	12.50

---

### hauptspeisen

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes • mit Butterrösti	41.50
Schweizer Kalbssteak • mit Cognacrahmsauce, Kartoffelgratin & Gemüse	57.00
Rindsschmorbraten • mit hausgemachtem Kartoffelstock & glasierten Karotten	40.50
Rindsstroganoff mit Tagliatelle • verfeinert mit Sauerrahm	43.50
Rindsfilet an einer Portweinsauce • mit Kartoffelstock & Bohnenbündel	65.00
Rosa gebratene Lammkoteletten Provençale • mit Kräutern mariniert dazu Rosmarinkartoffeln & Marktgemüse	39.50
Am Stück gebratenes Schweinsfilet • an Apfel-Calvados-Sauce, Spätzli & Gemüse	39.50
Rosa gebratene Lachsfilettranche • mit Ratatouille, Petersilien-Kartoffeln & Sauce Béarnaise	34.50
Zitronen-Ricotta-Ravioli von Patrizia Fontana • in Buttersauce mit Schnittlauch, Tomatenwürfel & gebratenen Pilzen	35.00

---

### dessert

Brännli Creme • mit Schlagrahm verfeinert	9.50	Crema Catalana • mit Weichselkirschen-Sorbet	12.50
Himbeertiramisu	12.50	Öpfelchüechli • auf Vanillesauce	12.50

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit 14.50  
Passionsfruchtkern • mit  
Sauerrahmglace

Saisonaler Fruchsalat • mit Sorbet 11.50

---

## herkunft fleisch

Kalb - Schweiz

Geflügel - Schweiz

Rind - Schweiz

Schwein -Schweiz

Lamm -  
Neuseeland/Australien

Lachs - Norwegen

---

## Unsere Menüvorschläge für ihren Anlass

---

### *kantorei-menü*

Bis maximal 16 Personen möglich

Marktfrischer Blattsalat mit saisonalem Gemüse & Kräuter-Crostini

• an Hausdressing •

Kantorei Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb

• mit Pommes allumettes serviert •

Crema Catalana

• mit Weichselkirschensorbet •

Menü CHF 69.50/Person

---

### *altstadt-menü*

Steinpilzcrème

• mit Blätterteigstängel •

Boeuf braisé (Rindsschmorbraten)

• mit Kartoffelstock und Marktgemüse •

Brännli Creme

• mit Schlagrahm verfeinert •

Menü CHF 62.50/Person

---

### *ratsherren-menü*

Marktfrischer Blattsalat mit saisonalem Gemüse & Kräuter-Crostini

• an Hausdressing •

Gebratenes Schweizer Schweinsfilet an Apfel-Calvadosauce

• mit Spätzli und Gemüse •

Crème Catalana

• mit Weichselkirschensorbet •

Menü CHF 65.50/Person

---

### *züri-menü*

Marktfrischer Blattsalat mit saisonalem Gemüse & Kräuter-Crostini

- an Hausdressing •

Zürcher Kalbsgeschentzeltes

- mit Butterrösti •

Öpfelchüechli

- auf Vanillesauce •

Menü 65.50/Person

---

*neumarkt-menu*

Taufrischer Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen

- an französischem Dressing •

Hausgemachter Kalbshackbraten an Morchelrahmsauce

- mit Karotten-Gemüse und Kartoffelstock •

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtkern

- mit Sauerrahmglace •

Menü CHF 65.50/Person

---

*zunft-menü*

Marktfrischer Blattsalat mit saisonalem Gemüse & Kräuter-Crostini

- an Hausdressing •

Grilliertes Rindsfilet an Portweinjus

- mit Kartoffelstock und Marktgemüse •

Öpfelchüechli

- auf Vanillesauce •

Menü CHF 89.00/Person

---

*turkey-menü*

jeweils im November & Dezember

Taufrischer Nüsslisalat mit Speck & Ei oder Curry-Kürbisschaumsuppe

Ganzer Truthahn

- Rotkraut mit Zwetschgen und Marroni, hausgemachte Spätzli, Rosenkohl und Preislebeer-Sauce •

Öpfelchüechli auf Vanille-Sauce

Menü CHF 69.50/Person

---

*fondue-menü*

serviert im Kneip Stübli nur möglich zwischen 16 - 24 Personen

nur November bis Januar

Kleines Bündnerplättli

- mit geholbeltem Fleisch und Käse, Cornichons & Silberzwiebeln •

Feines Käsefondue vom Chäscheller im Niederdorf

• mit Hausbrot •

Brännli Creme

• mit Schlagrahm verfeinert •

Menü CHF 49.50/Person

---

### chinoise-menü

serviert im Kneip Stübli nur möglich zwischen 16 - 24 Personen

Marktfrischer Blattsalat mit saisonalem Gemüse & Kräuter-Crostini

• an Hausdressing •

Fondue Chinoise mit Schweizer Rind-, Kalb-, & Pouletfleisch

• serviert mit verschiedenem Gemüse & verschiedenen Saucen •

Öpfelchüechli

• auf Vanillesauce •

Menü CHF 71.50/Person

---

## Getränkepauschalen

- |   |                      |
|---|----------------------|
| ❶ 2.5 dl Hauswein (weiss oder rot), 5dl Mineralwasser, 1 Kaffee oder Tee                              | CHF 33.50/pro Person |
| ❷ 1 Glas Prosecco, ½ Flasche Hauswein (weiss oder rot), ½ Liter Mineralwasser, 1 Kaffee oder Espresso | CHF 42.50/pro Person |

---

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Kleine Gruppen

---

*Bis maximal 20 Personen können sie von einem reduzierten saisonalen Menü individuell bestellen.*

Grössere Gruppen

---

Ab 20 Personen müssen sie sich auf ein Menü einigen. Angemeldete Vegetarier dürfen im Voraus aus unserer Saisonkarte oder von unserem Bankettmenü etwas auswählen. Ab 20 Personen kochen wir gerne, zusätzlich zu unserem Saisonangebot, nach ihren Wünschen etwas.

### Verrechnungen

---

Wir akzeptieren Änderungen der Teilnehmeranzahl bis 2 Tage vor ihrem Anlass. Wenn sie ein Menü aus unserer aktuellen Saisonkarte ausgewählt haben, ist eine Änderung auch noch 24 Stunden vor ihrem Anlass möglich. Danach erlauben wir uns die bestellten und nicht konsumierten Mahlzeiten mit 50% des Preises zu verrechnen.

### Zapfengeld

---

Ihren ausgewählten Tropfen dürfen sie gerne mitbringen. Wir verrechnen ihnen dafür ein Zapfengeld von CHF 35.00.

### Dekorationen

---

Blumen organisieren wir ihnen gerne zum Selbstkostenpreis.

### Menükarten

---

Wir schreiben und drucken Menükarten in unserem standardisierten Format. Diese sind in den Bereitstellungskosten integriert. Aus ökologischen Gründen drucken wir nicht für jeden Gast eine Karte, da diese am Schluss oft weggeworfen werden müssen.

### Saalmieten & Mindestkonsumationen

---

Kneip Stübli im 1. Stock für max. 45 Personen geeignet. Für die Saalmiete verrechnen wir einen einmaligen Betrag von CHF 250.00. Die Miete entfällt bei einer Mindestkonsumation von CHF 1000.00 am Mittag oder CHF 1500.00 am Abend.



Gesamtes Restaurant für maximal 90 Gäste. Das gesamte Restaurant kann für eine geschlossene Gesellschaft gemietet werden und wir verlangen eine Restoranmiete von CHF 5000.00. Diese entfällt bei einer Konsumation von über CHF 7000.00 von Sonntag bis Mittwoch und von über CHF 8500.00 von Donnerstag bis Samstag.

#### Zahlungsmodalitäten

---

Auf Wunsch schicken wir ihnen gerne eine Rechnung zu. Bitte geben sie uns dafür die korrekte Rechnungsanschrift bekannt oder geben sie uns ihre Mailadresse, dass wir ihnen die Rechnung online zusenden können. Natürlich kann auch bar oder mit Karte bezahlt werden.

#### Haftung

---

Der Veranstalter haftet für alle Verluste oder Beschädigungen, welche durch ihn, seine Mitarbeiter oder seine Veranstaltungsteilnehmer entstehen.

#### Technische Hilfsmittel

---

Eine Leinwand haben wir und stellen ihnen diese gratis zur Verfügung. Einen Beamer kann für sie organisiert werden. Bitte geben sie uns rechtzeitig bescheid. die kosten dafür betragen CHF 50.00.

#### Parking

---

Öffentliche Parkplätze finden sie um das Obergericht, gleich bei uns um die Ecke. In unmittelbarer Nähe liegen die Parkhäuser Urania, Central & hohe Promenade

#### Taxi

---

Taxis haben über die Zufahrt untere Zäune die ganze Nacht Zugang zur Kantorei. Gerne bestellen wir am Ende ihres Anlasses die Taxis für sie.