



Seminare & Bankette

Restaurant & Lounge-Bar

## ***Bankettvorschläge ab 12 Personen***

---

Zusammen mit unserem Küchenchef, Herrn Martin Bunge, haben wir für Sie eine Auswahl von Gerichten für Ihren festlichen Anlass zusammengestellt. Unsere Bankettmenüs sind reine Vorschläge. Die einzelnen Menükomponenten sind frei wähl- und austauschbar. Gerne stellen wir Ihnen auch weitere Menüs nach Ihren persönlichen Wünschen und nach unseren aktuellen, marktorientierten Angeboten zusammen.

Früher bestellte in der Regel ein Auftraggeber für all seine Gäste ein einheitliches Menü. Doch heute sind die kulinarischen Ansprüche in unserer multikulturellen Gesellschaft gestiegen. Diese Tatsache bewegte uns auch dazu, im Bankettbereich eine Menü-Auswahl für Ihre werten Gäste anzubieten. Die Auswahl-Menüs (ab CHF 45.00 im Angebot), servieren wir Ihnen gerne bis zu 50 Personen in unserem gepflegten, modern umgebauten Restaurant oder dem angrenzenden Contisaal im Erdgeschoss. Die klassischen Menüvorschläge servieren wir Ihnen auch gerne bis zu 90 Personen im Limmatsaal auf der obersten Etage.

Auf den folgenden Seiten können Sie sich anhand der Beispiele einen Überblick über die verschiedenen Möglichkeiten verschaffen.

Was wäre ein feines Essen ohne den passenden Wein. Unsere Weinkarte mit auserlesenen Tropfen aus nah und fern gehört natürlich mit dazu.

Gerne führen wir für Sie Ihren Anlass durch und versichern Ihnen schon heute, unser Bestes zum guten Gelingen beizutragen. Für telefonische Auskunft oder einen Termin vor Ort stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

### **Unser Restaurant ist rauchfrei!**

Mit kulinarischen Grüßen aus dem Limmattal

Andreas Büchel, Geschäftsführer  
& das Conti Team



Seminare & Bankette

Restaurant & Lounge-Bar

## Apéro-Vorschläge

### Kalte Canapés

Grösse = ½ Toastscheibe

#### *Die klassische Variante für viele Gelegenheiten*

Schinken, Salami, Eier, Käse	pro Stück	2.50
Tomaten & Mozzarella, Spargeln	pro Stück	2.80
Bündnerfleisch, Rohschinken, Tartar	pro Stück	3.50
Crevetten, Rauchlachs, Lachstartar	pro Stück	4.00
Assortiert, ein Wahl-Canapé aus jeder Zeile	4 Stück	12.00

### Warme Apéro-Häppchen

#### *Eine beliebte Ergänzung zu den kalten Canapés*

Käse-Mandelkroketten	pro 2 Stk.	2.50
Pflaumen im Speckmantel	pro 2 Stk.	2.50
Panierte Austernpilze	pro 2 Stk.	2.50
Frühlingsrolle „Leguma“ oder "Krevetten"	pro Stück	2.50
Mini Pizzas, Fleischbällchen	pro 2 Stk.	2.50
Riesencrevetten in der Knusperpanade	pro Stück	2.50
Mit Mozzarella gratinierte Kartoffeln	pro Stück	1.50

### Conti-Apéropalette

Grösse= ¼ Toastscheibe

#### *Ein gelungener Einstieg für jeden Anlass, „gluschtig“ präsentiert auf kalten und warmen Schieferplatten.*

Mit 7 Stück von Ihnen ausgesuchten kalten und warmen Amuse-bouche  
Assortiert eine Wahl aus jeder Zeile pro Person CHF 15.00

Selbstverständlich ist auch eine gekürzte Palette möglich! Bestimmen Sie den Preis selber, ab CHF 8.00 bis CHF 15.00 und wir werden Ihnen eine Palette zusammenstellen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten 8,0% MwSt.



Seminare & Bankette

Restaurant & Lounge-Bar

## Auswahlmenüs

Bei den Auswahlmenüs stellt die Küche die Auswahl der Speisen nach Ihrem Budget zusammen. Die Gäste dürfen sich daraus am Tisch das eigene Lieblingsmenü aussuchen.

---

### ***Beispiel für ein 3-Gang Menü à CHF 48.00*** (gedeckt mit Conti-Tischset)

Tomatencremesuppe mit Rahmhäubchen  
oder  
Nüsslisalat mit Ei

\* \* \*

Gebratenes Zanderfilet in der Kräuterkruste  
auf Rahmlauch mit Dillkartoffeln  
oder  
Grilliertes Schweinssteak  
an kräftig, aromatischem Rosmarinjus  
serviert mit Kartoffelgratin und buntem saisonalen Gemüse  
oder  
Rindshuftstreifen an Grünpfeffer-Rahmsauce  
dazu Hausmachernudeln mit bunten Gemüsestreifen

\* \* \*

Schokoladenmousse Black & White

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten 8,0% MwSt.



Seminare & Bankette

Restaurant & Lounge-Bar

***Beispiel für ein 3-Gang Menü à CHF 60.00  
oder ein 4-Gang Menü à CHF 70.00***  
(gedeckt mit Tischwäsche)

Gruss aus der Küche

\* \* \*

Sautierte Wald- und gebackene Austernpilze  
oder  
In Butter gebratene Kalbsleberli  
oder  
Gebackene Riesenkrevetten  
auf  
buntem Salatbouquet an Balsamico-Dressing

\* \* \*

Waldpilzcrèmesuppe mit Rahmhaube und Brotcroûtons  
oder  
Saisonal gefüllte Ravioli in Mohnbutter geschwenkt  
dazu Tagliatelle an Kräuterschaum

\* \* \*

Auf der Haut gebratenes Kaiserbarschfilet in der Kartoffelkruste  
an cremigem Lauchgemüse  
oder  
Gebratenes Kalbssteak „aux Vieux Tailor's Port“  
an kräftig, aromatischer Portweinsauce  
serviert mit einer Kartoffelrose und buntem saisonalen Gemüse  
oder  
Rindsfiletscheiben vom Grill auf getrüffeltem Rahmtagliatelle  
dazu glasiertes saisonales Gemüse

\* \* \*

Dessert Variation „Saisonal“  
oder  
Internationale Käseauswahl mit Birnen-Zwiebelchutney

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten 8,0% MwSt.



Seminare & Bankette

Restaurant & Lounge-Bar

## Klassisches Menü

### *Salate*

Bunter Blattsalat mit Dressing nach Wahl	
mit Speckwürfelchen und Kräutern	10.50
mit sautierten Pilzen	12.00
mit gebackenen Eglistreifen	13.50
mit gebratener Kalbsleber	14.00
Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfelchen und Croûtons	
mit Salatdressing nach Wahl	10.50
„Ceasar“ Salat mit Parmesan-Chips	9.50
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl	8.50

### *Suppen*

Consommé mit Flädli, Gemüsestreifen oder Royal	8.00
Champignonsrahmsuppe mit Croûtons	8.50
Geflügelcrèmesuppe mit Pouletbrust-Streifen	9.50
Tomatencrèmesuppe	
mit Streifen von getrockneten Tomaten und Basilikum verfeinert	8.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten 8,0% MwSt.



Seminare & Bankette

Restaurant & Lounge-Bar

---

### ***Kalte Vorspeisen***

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade	15.50
Beefsteak Tatar mit Calvados, dazu Toastecken und Butter	14.50
Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	15.50

---

### ***Warme Vorspeisen***

Pasta Duo - Ravioli mit Ricottafüllung an Mohnbutter und Tagliatelle an Tomatensauce	13.00
Risotto „Primavera“ mit Gemüsechips	13.50
Pilz-Stroganow serviert im Nudelnest mit Peperoniheu	14.50

---

### ***Fischgerichte***

Ganze Bachforelle „Blau“ mit Petersilienkartoffeln und Saisongemüse dazu Meerrettichschaum	30.50
Bachforelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Saisongemüse dazu Meerrettichschaum	30.50
Saiblingsfilet „Zuger Art“ an Weisswein-Kräutersauce, dazu Trockenreis und glasierter Lauch	31.50
Gebratenes Zanderfilet mit Tatarensauce und Salzkartoffeln und Blattspinat	34.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten 8,0% MwSt.



Seminare & Bankette

Restaurant & Lounge-Bar

## ***Fleischgerichte***

Schweinssteak vom Grill an Kräuterbuttersauce dazu Pommes-frites und buntes Saisongemüse	28.50
Rosa gebratenes Schweinsfilet an Morchelrahmsauce mit Hausmacher-Gemüsenudeln und Cherry-Tomaten	38.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art, traditionell serviert mit Butterrösti	37.00
„Piccata Milanaise“ Kalbsschnitzel in Käse-Ei-Hülle, dazu Tomatenspaghetti	37.50
Kalbsschnitzel „Saltimbocca“ an Marsalajus dazu Basilikumrisotto und Saisongemüse	38.50
In Niedertemperatur gegarte Kalbsschulter an Rosmarinjus, dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse	36.50
In Niedertemperatur gegartes Kalbs-Ribeye an Portweinjus dazu Kartoffelrose und Gemüsebündel	42.50
Gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Hausmacher-Gemüsenudeln und Cherry-Tomaten	45.50
Sautierte Rindshuftstreifen „Stroganow“ dazu Gemüse-Tagliatelle und Peperoniheu	37.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise dazu Schlosskartoffeln und buntes Gemüse	42.00
Rindsfiletstreifen an Grünpfeffersauce im Nudelnest serviert mit glasiertem Gemüse	42.50
Am Stück gebratenes Rindsfiletherz an getrüffeltem Portweinjus auf Parmesanrisotto mit glasiertem Gemüse	45.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten 8,0% MwSt.



Seminare & Bankette

Restaurant & Lounge-Bar

---

## *Desserts*

Karamellköppli mit Rahm	8.00
Gebrannte Karamellcrème in einer Mandelhüppe	8.50
Schokoladenmousse "Black & White" zart schmelzendes Duo aus weisser und dunkler Schokolade	9.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce	9.50
Vanilleglace mit heissen Waldbeeren an Sauce Flambée	9.50
Sorbet Trio mit Champagner	9.50
Dessertteller „Symphonie“ – Feine, süsse Kleinigkeiten und kleine feine Süssigkeiten	13.00
Frischer Fruchtsalat nature	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet-Duo	12.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten 8,0% MwSt.



Seminare & Bankette

Restaurant & Lounge-Bar

## **Büffet-Varianten ab 30 Personen**

### ***Vorspeisen-Bufferet à 26.00***

Bunte Blattsalate, knackige Gemüsesalate, Tomatensalat mit Mozzarella, verschiedene Saucen und Garnituren

Pastinakensuppe

Rauchfischplatte mit Meerrettichschaum, Sea-Food-Cocktail mit Olivenöl und weissem Balsamico

Pastete und Terrine mit Sauce Cumberland, Roastbeef mit Tatarsauce, Rohschinken, Salami Piccante und Bündnerfleisch

Brotkorb und Butterportionen

### ***Hauptspeisen-Bufferet à 56.00***

Gebackene Krevetten mit Sweet-Chilisauce, rote Forellenfilet-Stückli vom Grill an Zitronenbutter

In Niedertemperatur gegartes Kalbs-Rib-Eye und Alpenlammgigot an Rosmarinjus und Kräuterbuttersauce, Cipollata und pikante Argentinowurstli, Poulet-Spiessli an Soja-Kräutermarinade

Kartoffelgratin, Penne, Kräuterreis, Pommes frites und buntes, marktfrisches Gemüse

### ***Dessert-Bufferet à 21.00***

Fruchtsalat mit Pitahaya, Rahmglacé und Sorbet-Bar, Tiramisù, gebrannte Crème nach Grossmutter's Art, dunkles Schokoladenmousse, Apfel-Streuselkuchen, geschlagener Rahm

Käseplatte mit Trauben, Nüssen und Birnenschnitze

### ***3-Gang Büffet-Variante à 95.00***

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten 8,0% MwSt.