

Menü's

Sehr geschätzter Gast

Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage und Ihr Interesse an unserem Haus.

Auf den folgenden Seiten können Sie sich über die wichtigsten Details Ihres Anlasses informieren.

Gerne verwirklichen wir Ihre Wünsche und stellen gemeinsam mit Ihnen ein passendes Menü zusammen.

Unser Anliegen ist es, für die Menübesprechung sowie die Details Ihres Anlasses genügend Zeit einzuplanen. Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen persönlichen Termin mit uns.

Menüwahl

Unsere Menüvorschläge gelten ab 12 Personen. Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü für den gesamten Anlass zu entscheiden. Für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung bei der Planung danken wir Ihnen herzlich.

Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten können, bitten wir Sie zudem um die Angabe der genauen Ankunftszeit sowie der voraussichtlichen Dauer der Veranstaltung.

Viel Spass beim Auswählen und Planen Ihres Anlasses.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Susanna Haziri und Patrick Erpen

Co-Leitung Geschäftsbereichsleitung Gastronomie

Telefon 041 818 32 99

info@zum-acher.ch

www.zum-acher.ch

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat mit Sprossen und Kernen	10.50
Gemischter Salat	12.50
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Rucola	13.50
Schottischer Rauchlachs mit Salatbouquet an einer Honig-Senfsauce	17.50
Vorspeisevariation nach Empfehlung «zum Acher»	16.50

Wählen Sie dazu eine unserer hausgemachten Salatsaucen; Französisch oder Italienisch

Suppen

Saisonale Gemüse-Suppe nach Empfehlung	12.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum	12.00
Zitronen-Kokosnuss-Schaumsuppe	14.50
Prosecco-Schaumsuppe	14.50
Rinds- oder Geflügel Bouillon	13.50
Einlage nach Wunsch:	
• Flädli	
• Gemüsestreifen	
• Backerbsen	

Hauptspeisen

*Wählen Sie zu allen Hauptgängen eine Stärke- und Gemüsebeilage aus Seite 5.
Ausgenommen sind unsere vegetarischen Gerichte*

Schwein

Klassiker «Geräucherter Schwyzer Chämibraten an Calvadossauce»	28.50
Schweinsfilet an einer Champagner-Senfsauce	35.50
Schweins Cordon bleu mit Alpkäse gefüllt	34.50
Schwedenbraten vom Schweinehals mit Pflaumen an Rosmarinjus	30.50
Innerschwiizer Schweinsrückensteak mit Kräuterbutter	32.50

Rind

Rindsgeschnetzeltes	32.50
Rindsbraten	34.50
Roastbeef an Sauce béarnaise	43.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit «Café de Paris»	55.00

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes an einer Champignonsauce	35.50
Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Cognacsauce	45.00
Kalbsvoressen	35.50

Geflügel

Piccata von der Poulet Brust mit Tomatensauce	34.00
Gebratene Poulet Würfel an einer Apfelsauce	32.00
Französische Maispoularde an einem Marsalajus	31.00

Lamm

Lammgigot an einer Rosmarin-Portwein-Sauce	35.50
Lammgeschnetzeltes an einer Currysauce	34.50

Aus dem Wasser

Schweizer Regenbogenforelle	38.50
Gebratener Saibling (Island) an Weissweinsauce	32.50
Schottische Lachstranche an Limonensauce	36.50

Vegetarisch

Asiatische Gemüse-Reispfanne mit Tofu	26.50
Gemüsecurry mit Basmatireis und gebratener Banane	24.50
Spätzlipfanne mit Gemüse und Alpkäse	28.50
Weissweinrisotto mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und Rucola	28.50
Planted Poulet an Curry-Sauce mit Jasminreis und gebackener Banane	32.50

Für unsere Kleinen Gäste bis 12 Jahre

Kleiner Blattsalat	5.00
Kleiner gemischter Salat	5.50
Tagessuppe	5.00
Portion Pommes frites	7.50
Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan	10.50
4 hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse	12.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	16.00
Kinderglace «Eule Eulalia vom Entdeckerweg»	5.00

Stärkebeilagen

- Pommes–frites
- Rosmarin-Kartoffeln
- Kartoffelstock
- Kartoffelgratin
- Rösti-Kroketten
- Pilaw-Reis
- Risotto
- Nudeln
- Spätzli
- Bramata-Polenta

Gemüse

- Bunttes Saisongemüse

Hausgemachte Dessert

Gebrannte Creme	12.50
Süssmostcreme	12.50
Caramelköppli	12.50
Saisonaler Fruchtsalat	12.50
Tiramisu	12.50
Felchlin Schokoladenmousse	13.50
Eiskaffee «zum Acher»	13.50