



## Herzlich Willkommen

im urbanen Restaurant 1777 im historischen Schmiedenhof!



Das Essen wird vermehrt zur Routine: wir kochen und essen jeden Tag, denn wir sehen es als Notwendigkeit an. Wir verbinden mit Kochen ein Gefühl von Genuss und mit dem Essen einen Moment voller Lebensfreude. Kochen, essen und trinken heisst für uns Leidenschaft, damit wir uns gut fühlen, vital, lebendig und lebensfroh.

Die Motivation, diese pure Freude Tag für Tag erneut zu erleben, treibt uns voran. Wir sind davon überzeugt, dass Sie bei uns diese Momente erleben und sie diese Freude mit ihrer Familie, Freunden, Arbeitskollegen teilen werden. Wir freuen uns auf Sie!

### Die kulinarischen Spielregeln

Grundsätzlich gilt: bei uns ist Vieles möglich. Zögern Sie nicht uns mitzuteilen, was wir für Sie tun dürfen.

#### REGEL 1

Unsere Menuvorschläge gelten ab **10 Personen**, dies, wenn für alle Gäste das gleiche Menu bestellt wird.

#### REGEL 2

Bitte erstellen Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menu (**jeweils ein Gericht pro Gang**) nach Ihren Wünschen.

#### REGEL 3

Wir sind dankbar, wenn Sie uns über allfällige Lebensmittelallergien im Voraus informieren.

### Preise pro Person

2-Gang-Menu  
3-Gang-Menu  
4-Gang-Menu  
5-Gang-Menu

CHF 52  
CHF 66  
CHF 81  
CHF 96

«Fleisch-Upgrade» - Nachschlag oder grössere Portionen

CHF 15

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt. Die Preise sind pro Person angegeben.



## MENU-VORSCHLÄGE HERBST

### FRESH

Herbstsalat mit Dörraprikosenvinaigrette, karamellisierten Nüssen und Bresaola

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen, Kürbiswürfeln, Feigen und Walnussdressing

Eisbergsalat mit Parmesandressing, Knoblauchcroûtons und Bauernspeck

Federkohl-Rucola Salat mit Süsskartoffeln, gerösteten Walnüssen und Fetakäse

### SOUP

Butternut-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Glasierte Karottensuppe mit Tequila und Limetten

### STARTERS – MEAT & FISH

Roastbeef im Kaffeemantel mit Sellerie-Birnensalat

Zander mit farbigen Linsen, Stangensellerie und Speckvinaigrette

Thunfischtatar mit Koriander-Limonen und asiatischem Gemüsesalat

### STARTERS – VEGGIE

Risotto mit Kürbis und glasierten Maronen, gerösteten Pinienkernen und Pilzen

Kürbis-Feuilleté mit Pilzsalsa und gerösteten Mandeln

Randen-Carpaccio mit mariniertem Spinatsalat, Birnen und Walnuss-Vinaigrette



## WE LIKE IT WITH MEAT

Saftiges Perlhuhnbrüstchen mit Spinat, Granatapfel, Sour-Cream und knusprigen Bratkartoffeln

Kalbsschulterbraten mit Balsamicojus, Kürbis-Malfati und Brokkoli-Gemüse

Knuspriger Schweinebraten mit Teufelbier-Sauce, Polenta-Galetten und grilliertem Lauch

Rindsentrecôte Pommes Allumettes, grünen Bohnen und kräftiger Rotweinsauce

## WE LIKE IT WITHOUT MEAT

Wirsingroulade mit Fetakäse an roter Peperonisauce und Kartoffelgratin

Gebackener Butternuss-Kürbis mit Kräuter-Sour-Cream, frischem Lauch und gerösteten Mandeln

## CHEESE!

1777-Hart- oder Weichkäselektion aus dem Tagesangebot

## CLASSIC SWEETS

Schokoladenfondant mit Früchteragout und Vanille-Glacé

Sorbet Trilogie aus unserem Tagesangebot

Vermicelles mit Gruyère-Meringues und Doppelrahm

Ingwer-Pumpkin-Pie Schnitte mit Vanille-Glacé



## AGB's für unsere Bankettabteilung

Bitte beachten Sie, dass:

- ❖ die Reservation eines Banketts einen gegenseitigen Vertrag darstellt
- ❖ wir bei der Stornierung eines Bankettes:
  - ❖ innert 9 Tagen bis am Vortag 50% des vereinbarten Menüpreises (mindestens CHF 50.00 pro Person) verrechnen müssen
  - ❖ bei einer Absage am Tag des Anlasses den vollen Menüpreis (mindestens CHF 100.00 pro Person
  - ❖ wir im Falle einer Absage aufgrund höherer Gewalt den Anlass bis 3 Tage vor Anlassdatum kostenfrei stornieren
  - ❖ die zuletzt gemeldete Anzahl Teilnehmende verrechnet wird
  - ❖ eine Reduktion der Personenzahl von bis zu 10% bis am Vorabend der Veranstaltung möglich ist
  - ❖ eine Reduktion der Personenzahl von über 10% wie oben aufgeführt verrechnet wird
  - ❖ wir bei Nichterscheinen einer à la carte Gruppe ab 6 Personen ohne rechtzeitiger Abmeldung CHF 100.00 verrechnen