



Tel.: 044 725 42 47
info@restauranthanegg.ch
www.restauranthanegg.ch

Liebe Gäste

Für Ihr Interesse an unserem Hause danken wir Ihnen recht herzlich.

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menuvorschläge präsentieren zu dürfen und sind gerne bereit, mit Ihnen Ihren Anlass zu besprechen und ein Menu nach Ihren Wünschen zusammenzustellen.

Nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Für die Durchführung Ihres Anlasses stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Diese Menuvorschläge gelten für einheitliches Essen auf Vorbestellung für 10 bis 40 Personen

Die definitive Personenzahl muss spätestens 2 Arbeitstage vor dem Anlass bekannt sein. Minusdifferenzen von mehr als 10% müssen berechnet werden.

Preise inkl. MWST

Vorspeisen

Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	10.00
Tomatensalat mit Büffelmozzarella	15.00
Kabissalat mit Speckwürfeli	14.00
Saisonsalat mit Rauchlachsstreifen	18.50
Saisonsalat mit lauwarmen Pilzen	18.50
Saisonsalat mit gebratenem Frischlachsschnitzel	21.50
Saisonsalat mit gebratenem Entenbrüstchen	19.50
Crevettencocktail	19.00
Frischlachsschnitzel auf Lauchbett	21.00
Linsensalat mit gebratenen Riesencrevetten	21.00

Suppen

Flädli-suppe	9.00
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	9.00
Kresse-crèmesuppe	9.00
Tomaten-crèmesuppe	9.00
Zuccetti-crèmesuppe	9.00
Kohlrabi-crèmesuppe mit Champagner	10.50

Menuvorschläge

- | | | |
|-----|---|-------|
| 1. | Schweinssteak an einer Pilzrahmsauce,
Gemüse garniture, Butternudeln | 36.00 |
| 2. | Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter
P.frites, Gemüse garniture | 35.00 |
| 3. | Schweinscarré am Stück gebraten mit Rotweinjus
Gemüse garniture, Kartoffelgratin | 36.00 |
| 4. | Schweinsfilet an einer sämigen Kräuterrahmsauce
Gemüse garniture, Spätzli | 39.00 |
| 5. | Pouletbrüstchen an einer Morchelrahmsauce
Gemüse garniture, Butternudeln | 39.00 |
| 6. | Kalbsschulter am Stück gebraten an Rosmarinsauce
Gemüse garniture, Kartoffelgratin | 38.00 |
| 7. | Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“ mit Rösti | 39.00 |
| 8. | Kalbsteak an einer feinen Morchelsauce
Gemüse garniture, Butternudeln | 52.00 |
| 9. | Kalbsfilet mit frischen Saisonpilzen
Gemüse garniture, Nudeln | 53.00 |
| 10. | Rindsfilet – SwissPrim an rassiger Pfeffersauce
Gemüse garniture, Nudeln | 56.00 |
| 11. | Rindsfiletwürfel Stroganov - SwissPrim – mit Spätzli | 51.00 |
| 12. | Lammentrecôte mit frischem Knoblauch und Kräuter
Gemüse garniture, Risotto | 45.00 |
| 14. | Unser Hit: Mistkratzerli „Hanegg“ frisch aus dem Ofen
mit unseren 3 Saucen (Kräuter, Knobli-Peperoncini und rote Thai Curry)
separat serviert . | 39.00 |

Menuvorschläge

Vegetarisch

- | | | |
|-----|--|-------|
| 27. | Gemüsecurry an roter Thailändischer Currysauce mit Basmatireis | 31.00 |
| 28. | Risotto mit frischen Pilzen | 31.00 |

Fisch

- | | | |
|-----|--|-------|
| 29. | Frischlachsschnitzel auf Lauchbeet
Basmatireis | 39.00 |
| 30. | Riesencrevetten an rassiger Currysauce, Reis | 44.00 |
| 31. | Zürichseefisch - je nach Fang - auf Rahmblattspinat
Neue Bratkartoffeln | 39.00 |

Spezialmenüs

Menu 33 Fr. 67.00

Flädliisuppe

Kabissalat
mit Speckwürfeli

Mistkratzerli „Hanegg“
mit unseren 3 Saucen

Pommes Frites

Gemüse

Brannti Crème

Menu 34 Fr. 76.00

Kohlräblisuppe mit Champagner

Crevettensalat mit Tomaten
an Balsamicodressing

Schweinsfilet an einer Morchelsauce
Nudeln, Gemüse

Schoggichüechli
mit Williamssorbet

Menu 35 Fr. 98.00

Saisonsalat mit lauwarmem
Entenbrüstchen

Kraftbrühe mit Sherry

Frischlachs auf Lauchbeet

Rindsfilet mit Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin

Gemüsegariture

**

Apfelstrüdeli mit Zimtglace Glace

Menu 36 Fr. 98.00

Saisonsalat mit fein geschnittenem
Sprinz

Kohlrabisuppe mit Champagner

Riesencrevetten auf Safrannüdeli

Kalbssteak mit Morchelsauce

Bratkartoffeln

Gemüsegariture

**

Schoggichüechli
mit Williamssorbet

Menu 37 Fr. 92.00

Saisonsalat mit frischen Pilzen

Kressecrèmesuppe

Zürichseseffisch mit Rahmblattspinat

Lammentrecôte mit Knoblauch und
Kräuter

Bratkartoffeln

Bohnen

Caramelköppli

Menu 38 Fr. 72.00

Zuccetticrèmesuppe

Saisonsalat mit Rauchlachsstreifen

Schweinsfilet mit Kräuterrahmsauce
Spätzli

Gemüsegariture

Passionsftucht-Mangosorbet mit
Champagner

Unsere Hausspezialität

Mistkratzerli aus dem Ofen

Einfach nature knusprig gebraten	35.00
Mit frischen Kräuter und Butter	37.00
Mit Knoblauch und Peperoncini im Butter geschwenkt für den scharfen Geniesser	37.00
Coque-au-vin	40.00
In roter Thai-Currysauce geschmort mit Basmati Reis (scharf)	40.00
Mit allen 3 Saucen zur Auswahl separat serviert	40.00

**Dazu servieren wir Ihnen nach Wahl Nudeln, Pommes Frites,
Risotto oder Reis**

Desserts

Caramelköppli mit Rahm	8.00
Brännli Crème	9.00
Lauwarmes Schoggi-Chüechli mit Williamssorbet	13.00
Apfelstrüdeli lauwarm mit Zimt Glace	12.00
Armagnacpflaumen mit Vanille Glace und Rahm	13.00
Coupe Tiramisu	12.50
Riesenmeringues mit Vanille und Erdbeer Glace und Rahm	12.50
Citronensorbet mit Wodka	12.50
Passionsfrucht-Mangosorbet mit Champagner	12.50

Fragen Sie nach den saisonalen Angeboten