



Bankett Menu Vorschläge

Auswahl an süssem Gebäck

Mandelgipfel	Stück	CHF 4.00
Muffins mit Zitrone, Schokolade oder Blaubeeren	Stück	CHF 4.90
Nusstengel	Stück	CHF 4.50
Gemischtes Plundergebäck	Stück	CHF 4.00
Mini Fruchttörtli mit frischen Früchten	Stück	CHF 5.50
Auswahl an Mini Patisserie	Stück	CHF 4.50
Mini-Brownie	Stück	CHF 4.50
Aprikosenjalousie	Stück	CHF 4.50
Amaretti	2 Stücke	CHF 2.50
Cremeschnitte	Stück	CHF 3.50



SNACKS UND HÄPPCHEN / KALTE KÖSTLICHKEITEN

APERERO

Blätterteiggebäck (3 versch. Sorten)	pro Portion	CHF 5.50
Mini Chäschüechlip.	Stück	1,80
Mini Pizza (hausgemacht)	Stück.	3,00
Crevetten im Teig	Stück	3,50
Eglichenusperli mit Sauce Tartare 100g		CHF 7,50

SNACKS UND HÄPPCHEN / KALTE KÖSTLICHKEITEN

CANAPÉES

mit rassigem Rindfleisch-Tatar	Stück	CHF 3.50
mit Schinken und Spargeln	Stück	CHF 3.00
mit Rauchlachs und Apfelmeerrettich	Stück	CHF 4.00
mit Brie de Meaux, Traube und Baumnuss	Stück	CHF 3.50



PARTY-BRÖTCHEN (AB 10 STÜCK)

mit Bündnerfleisch	Stück CHF 6.50
mit Salami Nostrano	Stück CHF 4.00
mit Brie de Meaux	Stück CHF 5.00
mit Kräuterfrischkäse	Stück CHF 4.00
mit Tomaten und Büffelmozzarella	Stück CHF 6.00
mit Norwegischem Rauchlachs	Stück CHF 6.50
mit Roastbeef	Stück CHF 6.00
mit Parmaschinken	Stück CHF 6.50

Kleine Knabbereien

Geröstete Nüsse und Mandeln, gemischt	p. P. CHF 3.50
Pommes Chips	p. P. CHF 2.80
Marinierte Oliven, gemischt	p. P. CHF 3.50
Gemischtes Blätterteiggebäck	p. P. CHF 3.00



SNACKS UND HÄPPCHEN / WARME KÖSTLICHKEITEN

Warme Häppchen mit Fleisch und Fisch

Stück CHF 4.50

Chäschüechli

Mini Gemüse-Frühlingsrollen mit sweet&sour Dip

Egliknusperli mit Tartarsauc

Blätterteig Schinkengipfeli

Tiger Prawns auf Zitronengras

Marinierte Poulet Satay Spiesschen mit Erdnussauce

Riesencrevetten im Kokosmantel mit Curry-Dip

Würzige Dollar Hamburger mit BBQ Dip



Menu 1

Walenstadter Rieslingsuppe

* * *

Schweinssteak „Waldfee“
mit Waldpilz-Rahmsauce
Röstikorrekten und Saisongemüse

* * *

Erdbeere Glacé und Rahm

SFr. 58.--

Menu 2

Kraftbrühe mit Sherry und Blätterteiggebäck

* * *

Blattsalate mit Honigsenfauce

* * *

Gefülltes Schweinsfilet an leichter Morchelsauce
Nudeln und Saisongemüse

* * *

Caramelköppli mit Rahm

SFr. 68.--

Menu 3

Klare Ochsenchwanzsuppe

* * *

Nüsslisalat an Olivenöl mit Aceto di Modena

* * *

Kalbsrücken am Stück gebraten
mit leicht gebundenem Rosmarinjus
Butter Nudeln und Saisongemüse

* * *

Braunes und weisses Schoggimousse

SFr. 75.--

Menu 4

Scampi auf Safranlinguine
mit Steinpilzen

* * *

Kraftbrühe mit Flädli

* * *

Spinatsalat mit Honigsenfauce

* * *

Kalbssteak „Chäserrugg“
mit Morchelsauce
Nudeln und Saisongemüse

* * *

Tiramisu

SFr. 85.--



Menu 5

Kraftbrühe mit Gemüsewürfeli

* * *

Lachstranche gebraten
auf Safransauce

Reis

* * *

Sorbettraum mit verschiedenen Früchten

SFr. 62.--

Menu 6

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

* * *

Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeli

* * *

Entrecôte „Madagaskar“
an Rahmsauce mit grünen Pfefferkörnern
Bratkartoffeln und Saisongemüse

* * *

Panna Cotta mit lauwarmen Waldbeeren
Parfumiert mit Kirsch

SFr. 68.--

Menu 7

Buntgemischter Saisonsalat

* * *

Rindsfilet „Churfürsten“
mit Steinpilzen an leichter Rahmsauce
Butter Nudeln und Saisongemüse

* * *

Apfelchüechli mit Vanilleglacé

SFr. 69.--

Menu 8

Buntgemischter Saisonsalat

* * *

Médailon vom Kalbsfilet mit Orangensauce
Risotto und Saisongemüse

* * *

Zitronensorbet mit Campari

SFr. 85.--



Menu 9

Blattsalate mit frischen Wiesenchampignons
Thousand Island Dressing

* * *

Médallions vom Kalbsfilet „Calvados“
mit glacierten Apfelscheiben
Butter Nudeln und Saisongemüse

* * *

weisses Schoggimousse

SFr. 85.--

Menu 10

Blattsalate an Cäsarsauce

* * *

Kraftbrühe mit Mark

* * *

Lammcarrébraten „Provençales“
Kartoffelgraten und Saisongemüse

* * *

Caramelköppli mit Rahm

SFr. 75.--

Menu 11

Melone mit Babycrevetten

* * *

Blattsalate mit Rauchlachsstreifen

* * *

Ganze Seezunge gebraten mit Tomaten Zitronen-Kapernsauce
Reis und Grilltomate und Spinat

* * *

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

SFr. 67.--

Menu 12

Kraftbrühe mit Gemüseeinlage

Blattsalat mit Speckwürfeli und Croûtons

Schweinsgeschnetzeltes
an Currysauce
Reis und Früchtegarnitur

Caramelköppli

SFr. 38. --



Menu 13

SFr. 48.--

Solothurner Wysüpli

Nüsslersalat mit Speckwürfeli und Croûtons

Schweinshalsbraten
an Kräuterrahmsauce

Pommes Frites
Gemüse garnitur

Caramelköppli

Menu 14

SFr. 48.--

Safran-Lauchcrèmesuppe

Blattsalat mit Ei

Paprikarahmgulasch
Spätzli

Gedämpfte Bohnen

Schokoladenmousse

Menu 15

SFr. 48.—

Currycrèmesuppe

Gemischter Salat

Gebratene Pouletbrüstchen
an Safransauce

Trockenreis

Caramelköppli

Menu 16

SFr. 38.--

Gemischter Salat

Schweins-Piccata

Mailänder Art

Safranrisotto

Blattspinat

Caramelköppli



MENU 17 CHF 58.00

Rigihof Salat mit Sojasprossen, Karotten, Radiesli
Croûtons und Hausdressing

* * *

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ an Champignonrahmsauce
mit Butterrösti

* * *

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Vanilleglace

MENU 18 CHF 54.00

Nüsslisalat mit warmen Waldpilzen
an Baumnussöl Dressing

* * *

Glasierter Kalbsbraten mit Rosmarinjus
Butternudeln und buntes Gemüsebouquet

Caramelköpflli mit Schlagrahm

MENU 19 CHF 46.00

Kokos-Zitronengrassuppe mit Sahnehaube

* * *

Maispoulardenbrust an roter Thaicurrysauce
Wokgemüse und Jasminreis

* * *

Frische Ananas mit Vanille Mascarpone auf Passionsfruchtsauce

MENU 20 CHF 62.00

Rucolasalat mit Rohschinken und Olivenbrot

* * *

Poeliertes Wolfsbarschfilet mit Thymianbutter
Frischer Blattspinat und gebratene Kartoffeln

* * *

Amaretti Parfait mit Orangenfilets und Schokoladensauce



MENU 21 CHF 61.00

Gartensalat mit sautierten Fischstreifen
an Olivenöl Dressing

* * *

Rindsschmorbraten an kräftiger Barolosauce
Saisonales Gemüse und Kartoffelpüree

* * *

Apfeltörtchen mit Vanillesauce

MENU 22 CHF 98.00

Carpaccio vom Rind auf Rucolasalat

* * *

Blumenkohlcremesuppe
mit Gemüsestreifen und Trüffelöl

* * *

Kurz gebratenes Saiblingfilet auf Kerbelschaum
Feines Lauchgemüse mit geschmorten Strauchtomaten
Gemischter Wildreis

* * *

Kalbsnierstück ganz im Ofen gebraten
mit Madeirajus und Waldpilzen in Rahm
Gemüsebouquet und neuen Bratkartoffeln

* * *

Marroniparfait mit Rotweinzwetschgen

MENU 23 CHF 115.00

Thunfischtatar auf Papayasalat Graved Lachs an Dillsenfauce
und Rauchlachsrosette an Meerrettichschaum

* * *

Doppelte Rindskraftbrühe
mit Sherry unter der Blätterteighaube

* * *

Gebratenes Rotbarbenfilet auf geschmortem Safranfenchel
an süss-saurem Tomatenconfit und kleinen Kartoffeln

* * *

Kalbskarree am Stück gebraten an Portweinjus
mit sautierten Waldpilzen Rahmnudeln
Gemüsebouquet

* * *

Himbeercharlotte mit Beerencoulis und Rahmrosette



MENU 24 CHF 135.00

Antipasti Teller mit Grillgemüse, Meeresfrüchtesalat
Melone mit Parmaschinken, VitelloTonnato und Salatbouquet

* * *

Geflügelconsommé
mit Streifen von getrockneten Tomaten und Rucolafädli

* * *

Pasta nach Lake Side Kreation

* * *

Sorbet nach Wahl

* * *

Wolfsbarschfilet auf Blattspinat an Limettenbutter
mit schwarzem Reis

* * *

Kalbssteak an Marsalajus
Mediterranes Gemüse und neue Bratkartoffeln

* * *

Grosses Dessertbuffet „Rigihof“

MENU 25 CHF 115.00

Carpaccio von geräuchertem Schwertfisch
an Limonen-Senf-Koriander-Vinaigrette und Glasnudelsalat

* * *

Zitronengrassuppe mit Perlhuhnstreifen

* * *

Zanderfilet auf Wokgemüse
an roter Thaicurrysauce mit Jasminreis

* * *

Rindsfilet an an Pfeffersauce
Pak-Choi Gemüse
Ingwer-Kartoffelstock

* * *

Lycheesorbet auf exotischen Früchten Mangomousse
Crème brûlée von Zitronengras



STEHCOCKTAILS / BUFFET-SPEISEN

... das Rustikale CHF 76.00

Roastbeef mit Tartarsauce und Baguette
Bündnerfleischstreifen auf Selleriesalat mit Baumnüssen
Lachsterrine an Schnittlauch-Sauerrahm
Geräucherte Forellenfilets auf Toast mit Meerrettichschaum
Tête de Moine Käse mit Roggenbrot

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti
Schweinsfiletstreifen an Rosmarinjus, Pilawreis
Zanderfilets an Weissweinsrahmsauce
Buntes Gemüsebouquet

Apfelküchlein mit Vanillesauce
Gebrannte Creme
Sorbetauswahl
Fruchtwähen

... das Mediterrane CHF 82.00

Grilliertes Gemüse auf Rucolasalat
Melone mit Parmaschinken
VitelloTonnato
Bresaola mit Grissini
Meeresfrüchtesalat mit Avocadowürfel an Limonen-Olivenöl-Vinaigrette

Sautierte Kalbsfiletstreifen an Marsalajus mit Safranrisotto
Grillierte Jakobsmuscheln und Riesencrevetten am Spieß
Lammnierstück auf Ratatouille und neuen Bratkartoffeln
Penne all' arrabbiata
Mandel-Zitronenflan
Panna Cotta mit Himbeersauce
Tiramisu
Aufgeschnittene Früchteplatten



... das Asiatische CHF 82.00

Thailändischer Rindfleischsalat mit Basilikum
Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen
Gemüse-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce

Poulet Satay-Spiesschen
Riesencrevetten und RedSnapper Filetstreifen auf Wokgemüse an roter
Currysauce
Rindfleisch Chop-Suey mit Jasminreis
Pouletbruststreifen an grüner Thai-Currysauce
Fried-Noodles mit Ei, Gemüse und Erdnüssen

Exotische Früchteplatte
Gebackene Banane

LUNCH & PASTA BUFFET

LUNCH BUFFET CHF 58.00

Grosses Salatbuffet mit frischen Blatt- und Gemüsesalaten
Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Brotcroûtons und Speckwürfel
Drei verschiedene Salatsaucen

Saftiges braunes Kalbsvoressen
Pouletbruststreifen an Thaicurrysauce
Lachssteak mit Zitronen-Kräuterbutter
Duftreis
Petersilienkartoffeln
Gemüseauswahl

Fruchtsalat
Flan Caramel
Saisonale Fruchtwähen
Schokoladenmousse



PASTA BUFFET CHF 58.00

Grosses Salatbuffet mit frischen Blatt- und Gemüsesalaten
Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Brotcroûtons und Speckwürfel
Drei verschiedene Salatsaucen

Cannelloni mit Fleischfüllung und Tomaten-Kräutersauce überbacken
Ravioli in Spinatteig an Safransauce
Gnocchi mit Pilzen und Spargeln an Baumnussbutter
Tortelloni an Blauschimmelkäsesauce

Fruchtsalat
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Fruchtmousse der Saison
Mini-Pâtisserie

GALA BUFFET (AB 80 PERSONEN)

GALA BUFFET CHF 118.00

VORPEISEN

Melone mit Parmaschinken
Antipasti miste mit Zucchini, Tomaten, Auberginen
Papayasalat mit kurz gebratenem Thunfisch
Tomaten-Mozzarella mit Balsamico und Olivenöl
Taboulé-Salat (Couscous, Tomaten, Kräuter, Olivenöl, Koriander, Zitrone)
Thailändischer Rindfleischsalat

WARME HAUPTGERICHTE

Seeteufelwürfel gebraten an Safransauce auf Spargel-Cherrytomatenbeet
Sautierte Jakobsmuscheln und Riesencrevetten mit Knoblauch und Chili
Ravioli gefüllt mit Zitronen-Ricotta an Zitronenbuttersauce
Roastbeef am Stück gebraten, Sauce Bernaise
Perlhuhnbruststreifen mit asiatischem Gemüse an grüner Thaicurry-Sauce
Jasminreis, Kartoffelgnocchi, Gemüseauswahl, Kartoffelgratin



SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

Aufgeschnittene exotische Früchteplatten
Duo von weisser und dunkler Schokoladenmousse
Orangen-Tiramisu
Sorbet und Glaceauswahl
Passionsfrucht mousse
Creme Catalana

ITALIENISCHES BUFFET (AB 80 PERSONEN)

ITALIENISCHES BUFFET CHF 98.00

KALTES BUFFET

Grosses Antipastabuffet mit
Grillierte Auberginen, Zucchini, Peperoni, Balsamicozwiebeln, getrocknete
Tomaten
Salat von Meeresfrüchten mit Avocado
Rindfleisch carpaccio mit Parmesanspänen
Vitello Tonnato (zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
Pastasalat mit Pouletstreifen und Baumnüssen
Melone mit Parmaschinken
Bunte Gartensalate mit Garnituren und verschiedenen Dressings

WARME HAUPTGERICHTE

Saltimbocca mit Portweinsauce
Kalbpiccata alla milanese
Kabeljaufilet auf toskanische Art
Tagliatelle mit Lachsstreifen
Penne mit Riesencrevetten, Tomaten und Knoblauch
Peperonata
Gemüseauswahl
Weissweinsrisotto mit Pilze

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

Tiramisu
Panna Cotta
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino
Sorbet Auswahl
Fruchtparfait mit marinierten Beeren
Profiteroles mit Schokoladenfüllung

Hotel Restaurant zur Au
Regensdorferstrasse 3
8108 Dällikon Telefon: 044 844 00 37



THAILÄNDISCHES BUFFET (AB 80 PERSONEN)

THAILÄNDISCHES BUFFET CHF 96.00

KALTES UND WARMES VORSPEISEN BUFFET

Thailändischer Papayasalat
Glasnudelsalat mit Shitakepilzen und Erbsen
Im Bambuskorb gedämpfte DimSum
Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce
Meeresfrüchtesalat mit Sojasprossen
Bambussprossen-Salat mit Entenbrust und Hoi-Sin-Sauce
Pikanter Rindfleischsalat mit Koriander und Kafirblättern
Gemüsesalat an roter Currypaste

WARME HAUPTGERICHTE

Riesencrevetten mit Chili, Knoblauch und Gemüse
Gedämpfter RedSnapper auf Wokgemüse und Koriandersauce
Pouletbrust mit Cashew-Nüssen und Gemüse an roter Currysauce
Rindfleisch mit Brokkoli, Strohpilzen und Gewürzsauce
Gebackene Nudeln
Duftreis
Pfannengerührtes Gemüse

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

Gebackene Bananen mit Sirup
Frische exotische Früchteplatte
Mangomousse
Glace und Sorbet Auswahl



Menü A

Gala Warme Häppchen mit Fleisch und Fisch pro Person FR. 30.00

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Pesto mariniert

Crevetten im Teig

Eglichenusperli mit Sauce Tartare

Mini Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce

Marinierte Poulet Satay Spiesschen mit Erdnussauce

Gemüse Stabil im Korb mit Dips

CANAPÉES

Pro Stück

Schinken, Salami, Fleischkäse,
Ei, Thon,

Fr. 3.50

Lachs, Beef-Tartar, Trockenfleisch
Canapés ½ Toast

Fr. 4.00

Schinken, Salami, Fleischkäse,
Ei, Käse, Thon

Fr. 1.90

Baguette, ca. 45cm, geschnitten

Schinken, Salami, Fleischkäse,
Ei, Käse, Thon

Fr. 3.50

Lachs, Beef-Tartar,
Trockenfleisch

Fr. 4.50



Menü B

Kalte Platten pro Person

Fleisch-/ Käseplatte, bunt gemischt
als Imbiss (120g) pro Person Fr. 24.50
als Mahlzeit (200g) pro Person Fr. 30.50

Fleisch-/ Käseplatte, nur Trockenfleisch
als Imbiss (120g) pro Person Fr. 24.50
als Mahlzeit (200g) pro Person Fr. 30.50

Salate pro Person

Mischsalat Fr. 3.00
Tomaten-Mozzarella-Salat Fr. 6.50
Kartoffelsalat Fr. 4.80
Salate (2 Sorten) Fr. 12.00
Salate (3 Sorten) Fr. 18.00
Salate (5 Sorten) Fr. 21.00
Salate (6 Sorten) Fr. 30.00

Folgende Salate stehen Ihnen zur Auswahl:

Mischsalat
Gurkensalat
Maissalat
Rüebli-salat
Bohnensalat
Selleriesalat
Reissalat
Teigwarensalat
Kartoffelsalat
Tomatensalat
Randensalat