

TRAMHÜSLI

Bistro & Bar

Preisliste & Vorschläge 2023/2024

Unsere Menus servieren wir ab mindestens 10 Personen und nur auf Vorbestellung von mindestens 3 Tagen.

Wir benötigen ein einheitliches Menu für die Gesellschaft, dass unsere Küche nicht ins Schwimmen gerät. Eine fleischlose Alternative, sowie ein angepasstes Menu für Allergiker sind selbstverständlich.

Apero

Chips	Schale	3.-
Oliven	Schale	5.-
Bruschetta		
• Tomatenwürfel	pro Stück	3.5
• Grillpeperoni und Feta	pro Stück	3.5
• Ziegenkäse mit Erdbeeren	pro Stück	3.5
• Artischocken & Oliven	pro Stück	3.5
• Lachstatar	pro Stück	3.5
Flammenkuchen geschnitten		18.-
(Elsässer Art, vegetarisch oder Lachs & Crevetten)		
Aperoplättli	2 Personen	24.-

Vorspeisen

Kalte Gazpacho Suppe		12.-
Mango – Karotten – Cocos Suppe		12.-
Salatschüssel mit Huusdressing ab 2 Personen	pro Person	11.-
Rindscarpaccio mit Hobelkäse und Rucola		23.-

TRAMHÜSLI

Bistro & Bar

Hauptgänge

Pastetli mit Brätkügeli	22.-
Geschnetztes «Zürcher Art» (Poulet oder Schwein)	25.-
Rindsragout	35.-
Schweinsrippli (ca. 150g)	28.-
Riz Casimir	22.-
Rahmschnitzel	25.-
Fleischvögel	30.-
Schweinebraten an Pilzrahmsauce	30.-
Rindsbraten an Rotweinjus	35.-
Ravioli (gefüllt mit Lachs, Wildpilzen <u>oder</u> Trüffel – Käse)	20.-
Pastaplausch mit 3 verschiedenen Sausen (Bolognese / Pesto / Tomate)	25.-

Dazu servieren wir Kroketten, Rösti Frites, oder Pommes und ein saisonales Gemüsebouquet.

Dessert

Tiramisu	pro Stück	8.-
Royal Schnitte	pro Stück	8.-
Zuger Kirschtorte vom Treichler	pro Stück	8.-
Schwedentorte	pro Stück	8.-
Quarktorte oder Schwarzwälder Torte	pro Stück	8.-
Mousse-Variationen a la casa	pro Stück	5.-

3 - Gang Menu minus CHF 5.- pro Person

Sie haben nichts passendes gefunden? Kein Problem! Sehr gerne stellen wir mit Ihnen gemeinsam ein für Sie passendes Menu zusammen.

*Kinder bis 6 Jahre gratis.

*7 bis 14 Jahre CHF 2.00 pro Altersjahr bei 2 vollzahlenden Erwachsenen.