
Kontaktdaten



Restaurant Am Brühlbach
Kappenbühlweg 11 8049 Zürich Höngg

Telefon 044 344 43 36
restaurant.imbruehl@tertianum.ch

Bankettvorschläge

ein Grund zum Feiern...

... ob privat oder geschäftlich, wir machen Ihre kulinarischen Träume wahr.

Anlässe – Räumlichkeiten

... sei es zur Taufe, Kommunion oder Konfirmation, zum Geburtstag, zur Klassenzusammenkunft, Vereinsanlass oder Firmenbankett...

> Saal Bungert für 12 bis 45 Personen

> Saal Reblaub für 40 bis 120 Personen

Weitere Angaben zu unseren Räumen ersehen Sie auf Seite 15

Menüberatung

Ab 12 Personen empfehlen wir ein einheitliches Menü. Wir beraten Sie gerne und bitten Sie einen Termin für die Menübesprechung zu vereinbaren.

Menüdruck – Dekoration

Die Menükarte drucken wir zum Anlass kostenlos.

Für das passende Ambiente ist gesorgt!

Gerne dekorieren wir nach Ihren Wünschen und Ideen
Preise auf Anfrage.

Wir freuen uns Ihren nächsten Anlass zu organisieren.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Brühlbach Team

Telefon 044 344 43 36

Aperitif

Amuse Bouche		
Salami, Schinken, Spargeln	pro Stück	2.50
Tatar, Krevetten, Rauchlachs		3.20
Chäschüechli gross	pro Stück	3.70
Schinkengipfeli	pro Stück	2.50
Apero-Igel ab/für 20 Personen		50.00
Ein Igel aus feinen köstlichen Spiessen zum picken Melone, Rohschinken, Mozzarella, Käse...		
Spiessli	pro Stück	2.50
Vegetarische Spiessli	pro Stück	2.00
Grüne und schwarze Oliven mariniert	pro Person	3.50
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	p.P.	4.00
Kleine Partybrötli assortiert Rohschinken, Salami, Käse, Cantadou		5.00

Für Ihren Apéro Riche offerieren wir gerne
ein massgeschneidertes Menu

Salate und kalte Vorspeisen

Gartenfrische Blattsalate	7.00
Gemischter Salat	8.10
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	10.50
Salatbuffet ab 20 Personen Angebot aus 10 verschiedenen Salaten	18.50
Geräuchertes Forellenfilet auf buntem Saisonsalat mit Italienischem Dressing	15.50
Norwegischer Rauchlachs mit Salatbukett Meerrettichschaum Toast und Butter	16.50
Carpaccio vom Rind Hauchdünn geschnittenes Rindsfilet mit Rucola, Parmesanspänen, Olivenöl und Zitrone	16.50

Saisonale Vorspeisen auf Anfrage

Suppen und warme Vorspeisen

Consommé mit Sherry oder Flädli	7.50
Creemesuppe je nach Saison z.B. mit Tomaten, Spargel oder Kürbis	8.50
Kokoscremesuppe mit Zitronengras	8.50
Saiblingsfilet Zuger Art gedämpft mit Kräutern Blätterteigkissen	16.50
Ravioli mit Zitronenmousse	12.50
Kresse-Tagliatelle mit Riesenkrevetten	17.50

Saisonale Vorspeisen auf Anfrage

Fleischgerichte

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce	35.00
Kalbsfilet ganz gebraten auf Calvadosrahmsauce oder Mangosabayon	42.00
Kalbspiccata Mailänder Art	31.00
Saltimbocca alla Romana Kalbfleischmedaillons mit Rohschinken und Salbei	31.00
Kalbsbraten "Im Brühl" mit frischem Rosmarin und Thymian an leichter Sherrysauce	27.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art	27.50
Poulardenbrust gefüllt mit Contadou im Rohschinkenmantel Thymianjus	22.50
Riz Kasimir geschnetzeltes Pouletbrüstchen im Reisring an pikanter Currysauce mit Früchten garniert	25.00

Fleischgerichte

Rindsfilet am Stück rosa gebraten Béarnaise – Sauce	38.00
Roastbeef englisch gebraten Béarnaise – Sauce	34.00
Rindsbraten Burgunder Art auf Wunsch mit geschmorten Kalbsfüsschen	27.00
Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Steinpilzen, Peperoni, Gurken, Paprikasauce und Sauerrahm	32.00
"Les deux filets du Chef" Kalbsfilet mit Orangensabayon Rindsfilet mit Morchelrahmsauce in zwei Gängen serviert	42.00

Wir beraten sie gerne und berücksichtigen die
individuellen Bedürfnissen Ihrer vegetarischen Gäste

Beilagen

Gemüsebouquet mit 2 Gemüse	4.00
Gemüsebouquet mit 4 Gemüse	6.00
Hausgemachter Kartoffelstock	3.50
Williamskartoffeln	3.50
Pommes frites	3.50
Butternudeln	3.50
Kreolenreis	3.50
Hausgemachter Kartoffelgratin	4.50
Butterrösti	4.50
Hausgemachte Spätzli	4.50
Weisswein- oder Safranrisotto	5.50

Dessert

Karamellköpfler nach Originalrezept mit Rahm	8.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirschen	8.00 9.80
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Rahm	7.50
Gebrannte Creme	10.00
Schokoladenmousse mit Früchten garniert	12.50
Vacherin Eistorte mit Früchten garniert	12.50
Parfait glacé Grand Marnier Mit frischen Früchten garniert	12.50
Dessertsymphonie Gefüllter Brandteigschwan, Schokoladenmousse, Parfait glacé und Früchtegarnitur	16.50
Dessertbuffet ab 20 Personen Grosse Auswahl von hausgemachten Köstlichkeiten	20.00
fragen sie nach unserer saisonalen Dessertauswahl	

Menü Infos

Gerne stellen wir Ihnen für Ihren Anlass ein
fixfertiges Menü zusammen.

Mehrgängige Menus
nach Ihren Wünschen und Budget

Menü I

Tomatenschaumsüppchen mit Basilikum

Kalbfleischvögel "Im Brühl"
an Weissweinsrahmsauce mit Gemüsestreifen
Hausmacher Nudeln
Brokkoli mit Mandelsplittern

Orangenmousse mit Grapefruitsfilets

CHF 47.00

Menüvorschläge

Menü II

Bunter Saisonblattsalat
mit gerösteten Kürbiskernen
an Limettendressing

Karotten–Ingwer–Süppchen
mit Orangenrahmhaube

Schweinsfilet am Stück gebraten
an Calvadossauce
Gemüsereisköpfchen
Gemüsebouquet

Hausgemachte Früchteschnitte

CHF 57.00

Menüvorschläge

Menü III

Rosette von Schottischem Rauchlachs
auf grünem Spargelsalat

Kresseschaumsüppchen
mit Satéspiesschen vom Kaninchenfilet

Lammierstück mit Pistazienkruste
an Thymianjus
Kartoffelgaletten
mediterranes Gemüsebouquet

Hausgemachter Rhabarberstrudel
mit Mandelschaum und Aprikosensorbet

CHF 78.00

Zwischendurch	
"Am Brühlbach" Komposition mit gekochtem Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Melone, Tête de Moine – Rose und zwei Salaten	23.00
"Am Brühlbach Deluxe" Komposition mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Kalbfleischpastete, Rauchlachs, Melone, Tête de Moine – Rose und zwei Salaten	25.50
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	25.00
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelgratin / Kartoffelsalat	22.00

Flaschenweine Weiss	
Höngger Riesling x Sylvaner D. Wegmann, Frankental	7.5 dl 34.50
Quintett, Weisse Assemblage Zweifel Weine	45.50
Duett – Chardonnay und Sauv. Blanc Zweifel Weine	38.50
Féchy AOC Sélection La Côte Cave Berthaudin	33.50
St. Saphorin AOC L'Archevesque Louis Bovard SA	45.50
Heida Lukas Stoffel, Visperterminen	39.00
Lugana DOC, Limne Tenuta Roveglia	39.00
Sauvignon Blanc, Petit Bourgeois Henry Bourgeois, Val de Loire	36.50
Hess Select Chardonnay Monterey Californien	36.50
Flaschenwein Rosé	
Oeil de Perdrix AOC Domaine de Montmollin SA	45.00
Champagner / Schaumwein	
Veuve Cliquot	79.00
Prosecco di Conegliano brut (Tipp des Hauses)	49.00

Flaschenweine Rot

	7.5 dl
Höngger Pinot Noir Riedhof	39.00
IP-Eigenbau, Winzerwy Zweifel	
Höngger Pinot Noir Nr. 572 Barrique	51.50
Zweifel Weine	
Ursus (Pinot/Syrah/Cabernet Cubin)	40.50
Zweifel Weine	
Ocioto Cuvée rot "Zürcher Amarone"	41.50
Zweifel Weine	
La Bannière, Cépage Noble AOC	40.00
Pinot Noir du Valais	
Maienfelder Blauburgunder – Pola	49.50
Andreas von Sprecher	
Merlot Selezione d'Ottobre	36.50
Ticino Rosso DOC	
Salice Salentino Riserva DOC	36.50
Cantele, Apulien	
Barolo DOCG Schiavenza	72.00
Serralunga d'Alba	
Rioja Coto de Imaz DOC	45.00
Reserva, Bodega El coto	
Cabernet Sauvignon Legado, Reserva	39.50
De Martino, Maipo Valley	
Cabernet Sauvignon / Shiraz	43.00
Rosemount Estate	
Château Gaillard, a.c. grand cru	53.00
Domaines de Catherine Papon-Nouvel	

Seminar / Präsentation / Konferenz

Saal Bungert		12 bis 45 Personen	
<i>Raummiete</i>	1 Tag	1/2 Tag	abends
Seminar	180.00	95.00	95.00
Bankett	gratis	gratis	gratis

Kleiner Konferenzraum		bis 10 Personen	
<i>Raummiete</i>	1 Tag	1/2 Tag	abends
Seminar	60.00	35.00	35.00

Reblaube		bis 120 Personen	
<i>Raummiete</i>		mittags	abends
Seminar		———	125.00
Bankett		———	gratis

Technische Hilfsmittel	
	1 Tag
Projektortisch, Leinwand, CD-Spieler	gratis
Flipchart mit Papier	gratis
zusätzliche Flipchart	20.00
Mikrofon (Kabel-, Funk- oder Knopf-)	20.00
Pinwand	20.00
Internetzugang	30.00
Hellraum-, Diaprojektor, TV, Video, DVD	40.00
Beamer inkl. Leinwand	80.00