

HANS IM GLÜCK

MÄRCHENHAFT FRISCH

Lieber Gast

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere

Menüvorschläge

mit denen wir Sie gerne verwöhnen möchten.

Sie haben richtig gelesen, es handelt sich hier um Vorschläge. Ihr Anlass ist etwas Besonderes, Einmaliges und darum sind wir der Meinung, dass es sich lohnt, wenn Sie einmal bei uns vorbeischaun. So können wir alle notwendigen Details an Ort und Stelle besprechen. Können Anpassungen vornehmen und auf Ihre individuellen Wünsche eingehen, damit Ihr Anlass für Sie und Ihre Gäste ein voller Erfolg wird.

Schon heute freuen wir uns, Sie und Ihre Gäste im Gasthaus Hans im Glück verwöhnen zu dürfen und danken für Ihr Vertrauen.

Gasthaus Hans im Glück
Marco Borer, Leiter Gasthaus
Christian Bohnert, Küchenchef

Graswinkelstrasse 54
8302 Kloten

Tel 044 800 76 00

gasthaus@pigna.ch
www.pigna.ch

Unsere Philosophie

Wir kaufen, wenn immer es die Qualität erlaubt, Produkte von regionalen Betrieben mit artgerechter Tierhaltung ein. Gemüse und Früchte beziehen wir, so weit als möglich, aus kontrolliertem Anbau. Wir legen Wert darauf, dass alle Transportwege kurz und ökologisch sind.

Gastroprofis und Menschen mit Behinderung verwöhnen Sie mit ausgewählten Produkten von auserwählten Lieferanten!

Dies und das.....

Aperitif

Begrüssen Sie Ihre Gäste mit einem Aperitif. Sie finden verschiedene leckere Häppchen auf der nächsten Seite. Ein Einstieg der sich lohnt!

Menüwahl

Wir bitten Sie, sich auf ein Menü zu beschränken und uns Ihren Wunsch 7 Tage im Voraus bekannt zu geben. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Wein

Die Weinkarte haben wir bei unseren Menüvorschlägen bewusst weggelassen, weil wir Sie sehr gerne bei der Menübesprechung persönlich beraten. Sollten Sie unsere Weinkarte trotzdem wünschen, schicken wir sie Ihnen selbstverständlich zu.

Tisch

Wünschen Sie Kerzen, Blumen, Dekorationen oder Menükarten? Wir helfen Ihnen gerne weiter und arrangieren den Tisch nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Zeiten

Wir bitten Sie, uns zu informieren, falls Reden oder Darbietungen vorgesehen sind, damit wir den Ablauf optimal planen können.

Personenzahl

Wir sind uns bewusst, dass die Bestimmung der Personenzahl für Sie als Veranstalter nicht immer einfach ist. Bei der Verrechnung ist die Zahl der gemeldeten Gäste **24 Stunden vor Beginn** des Anlasses massgebend.

Verlängerung

Gerne verlängern wir für Sie die Öffnungszeiten. Für jede angebrochene Halbstunde ab Mitternacht berechnen wir CHF 100.00.

Aperovorschläge

Bella Italia Prosecco mit Crostinis (2) und Mineralwasser	pro Person	18.00
Hans im Glück Süd Klotener Riesling-Silvaner und Mineralwasser, dazu Chips und Nüssli	pro Person	15.00
Aperoempfang Süd Klotener Riesling-Silvaner und Mineralwasser, dazu Chips, Nüssli, Tomaten-Basilikum und Hüttenkäse-Honig Crostini	pro Person	21.00

Für eine Apéritifdauer von 30 Minuten benötigen Sie
ca. 4-5 Amuse Bouche pro Person

Crostinis mit: Tatar, Rohschinken, Roastbeef, Rauchlachs, Hüttenkäse-Honig, Avocado-Melone, Tomaten-Mozzarella, Oliven-Ricotta, Tête de Moine	pro Stück	3.50
Spiessli ✗ Poulet Satay mit Erdnuss Sauce ✗ Crevetten ✗ Tomaten Mozzarella ✗ Grissini mit Rohschinken	pro Stück	5.50
Klein, salzig, fein Mini Calzone gefüllt mit Tomate Schinken/ Tomate Spinat	pro Stück	6.00
Tortillachips mit Avocadocreme und Sauerrahm	pro Person	3.50
Gemüsemuffin mit Schnittlauchquark	pro Stück	3.50
Chäschüechli oder Schinkengipfeli	pro Stück	3.00
Müsliblätter Salbeiblätter in einem leichten Bierteig fritiert	pro Person	2.50
Zum Knabbern Nüssli, Chips, Grissini	pro Person	2.00

Alles inbegriffen.....

ab 10 Personen

Schnell und Einfach

68.00

Blattsalat mit Croûtons

Schweinscarée im Ofen gebraten
mariniert mit Senf und Rosmarin
Speckkartoffeln und grüne Bohnen

Panna Cotta auf Beerenragout

*Süd Klotener Riesling-Silvaner und Äntschberger Blauburgunder
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure ein Kaffee/ Espresso*

Klein aber Fein

78.00

Chicoréesalat mit Gorgonzoladressing
und gebratenem Speck

Geschnetzeltes Rindfleisch Stroganoff
an einer rassigen Paprikasauce
Nudeln und Gemüse

Weisses und dunkles Schoggimouse

*Féchy AOC und Merlot Terre Alte Rosso
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
und ein Kaffee/ Espresso*

Südlicher Charme

89.00

Blattsalat mit Gartenkräutern und
gebratenen Riesencrevetten

Mais-Currysuppe
mit Pouletbällchen auf Zitronengras

Kalbpaillard gefüllt mit saisonalem Gemüse
serviert mit Tagliatelle

Haselnuss-Krokant-Parfait mit Früchten und Rahm

*Dazu kredenzen wir einen weissen Merlot aus dem Tessin und einen
Primitivo Gioia del Colle DOC aus Italien.
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, ein Kaffee/ Espresso*

Alles inbegriffen...

ab 10 Personen

Feinschmeckermenü

CHF 130.00

Thunfischcarpaccio
mit gebratenem Thon
an Limettendressing

Peperonischaumsuppe
mit Pouletbällchen

Maispoulardenbrust gebraten
auf Ruccularisotto
und Ratatouille

Kaffevariation
Weisses Kaffemouse
mit Espresso-shot und Glace

Auch hier darf der passende Wein nicht fehlen:

*Sauvignon Blanc und Nobler Blauer (Pinot Noir)
beide Weine vom mehrfach ausgezeichneten Weingut
Nadine Saxer in Neftenbach*

*Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
und ein Kaffee oder ein Espresso*

Menüs für Sie zusammengestellt...

ab 10 Personen

Menü A à 54.00

Tomatencremesuppe mit Basilikum

*

Knuspriger Kalbsbraten

mit Marsalajus

Thymiannrisotto und Gemüse

*

Hausgemachter, frischer Fruchtsalat

mit Sorbet

* *

*

Menü B à 57.00

Rindsconsommé

mit Kräuterflädli

*

Schweinsfilet im Ofen gebraten

Pilzrahmsauce

Butternudeln und Gemüse

*

Mangocreme auf Ananascarpaccio

mit Passionsfruchtsauce

* *

*

Menü C à 68.00

Peperonischaumsuppe

mit Poulet Saltimbocca

*

Rindsfiletmédallions

mit Sauce Béarnaise

Kartoffelkroketten und Gemüse garniture

*

Parfait Glacé Grand Marnier

* *

*

Tellergerichte

ab 10 Personen

VORSPEISEN

Suppen:

Tomatencremesuppe
mit Basilikum 10.50

Weissweinschaumsuppe
mit Rauchlachs und Croûtons 11.50

Peperonischamsuppe
mit Poulet Saltimbocca 11.50

Klassische Rindsconsommé
mit hausgemachten Kräuterflädli 9.50

Saisonsuppen:

Kürbiscremesuppe (Herbst)
mit Kernen und Balsamico 10.50

Spargelcremesuppe (Frühling)
mit Spargelstückli 10.50

Kalte Suppen

Erbsenkaltschale mit Minze
und Grapefruitfilets 10.50

Gazpacho
mit Riesencrevette 13.50

Kalte Vorspeisen:

Tomaten mit Büffelmozzarella
Zwiebeln und Basilikum 13.00

Rindfleisch Carpaccio
mit Ruccola und Sbrinz 16.50

Cesar Salad
Eisbergsalat mit Parmesan, Croûtons
und knusprigen Speckstreifen 14.00

Gemüsetatare mit Mangochutney
Schnittlauchquark, Brioche Toast und Butter 15.50

Tellergerichte

ab 10 Personen

FLEISCH

KALB

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Champignons an feiner Rahmsauce dazu eine knusprige Butterrösti	39.00
Riz „Casimir“ Zartes Kalbfleisch an rassisiger Currysauce mit Früchten dazu servieren wir Ihnen einen duftenden Jasminreis	38.00
Wiener Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzli und Mandelbroccoli	35.00
Knuspriger Kalbsbraten mit Marsalajus, Thymianrisotto und Gemüse	34.00
Kalbspaillard gefüllt mit saisonalem Gemüse Kräuterjus und Tagliatelle	38.50
Zartes Kalbssteak (160g) mit Morcheln an feiner Rahmsauce, dazu Nudeln und saisonalem Gemüse	48.00

RIND

Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“ mit Butterspätzli und Sauerrahm	39.50
„Suurer Mocke“ Rindsbraten in Rotwein und Essig mariniert, im Ofen geschmort, dazu Kartoffelgaletten und Gemüse	36.50
Rindsfilet ganz im Ofen gebraten/Steak Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Gemüsegarnitur	49.50
Rindsfiletmédaille mit Eierschwämmli an Rahmsauce, mit Nudeln und Gemüse	44.50

SCHWEIN

Schweinefilet mit Pilzrahmsauce mit Butternudeln und saisonalem Gemüse	36.50
Schweinskarree im Ofen gebraten mariniert mit Senf und Rosmarin, dazu Speckkartoffeln und grüne Bohnen	32.50

Tellergerichte

ab 10 Personen

SCHWEIN

Schweinssteak gefüllt mit Tomaten-Mozzarella
Kartoffelkroketten und Gemüse 32.50

Schweinspiccata
Safranrisotto und Gemüse 30.50

POULET

Pouletbrust im Cocos-Knuspermantel gebraten
auf Ananasrisotto 29.50

Poulet Saltimbocca
Tomatenrisotto und Broccoli 31.50

Geschnetzeltes Pouletfleisch
an grüner Currysauce mit Basmatireis und Früchten 29.50

Maispouardenbrust im Kartoffelmantel
an Morchelrahmsauce mit Gemüsebeilage 39.50

LAMM

Lammierstück unter der Baumnußkruste
mit Kartoffelgratin und Gemüse 41.50

Lamkotelettes mit Honig, Senf und Knoblauch
Rosmarin-Risotto und Gemüse 43.50

FISCH

Red Snapper gebraten, serviert auf Rahmlauch mit
Pinienkernen und Gemüsenudeln 39.50

Lachssteak gebraten an Honig-Dillsauce mit Mandelreis und
Gemüse 36.00

Frische Eglifilets in Butter gebraten mit Mandeln, dazu
Petersilienkartoffeln und Broccoli 36.00

Seeteufelmédailles pochiert, serviert auf Ratatouille, dazu
Bratkartoffeln 36.50

VEGETARISCHES

Gerne stellen wir Ihnen eine vegetarische Variante zu Ihrem
ausgewählten Menü zusammen.

Tellergerichte

ab 10 Personen

DESSERTS

Helles und dunkles Schoggimousse garniert mit Früchten und Rahmtupf	11.50
Mangocreme auf Ananascarpaccio mit Passionsfruchtsauce	11.50
Panna Cotta mit Himbeercoulis	10.50
Öpfelchüechli mit Vanilleglacé	12.50
Haselnuss-Krokant Parfait auf Beerensalat	11.50
Hausgemachter, frischer Fruchtsalat mit Sorbet	10.50

COUPES:

Der Klassiker – Coupe Dänemark Zartschmelzendes Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm	9.50
Coupe nach der Saison Romanoff (Erdbeeren), Nesselrode (Vermicelle)	10.50

Kleine Gerichte für dä Z'vieri oder Z'nacht! **Ab 10**
Personen

Teller Graswinkel mit Salami, Fleischkäse, Ballenberg Kochschinken und Käse	21.50
Gourmet-Teller mit Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Kochschinken Greyerzer, Camenbert und Ei mit Salat garniert	26.50
Salatteller „Hans im Glück“ Sautierte Pouletstreifen auf farbenfroh angerichtetem, Blattsalat, Apfel-Mangochutney und knusprigen Kartoffelspalten	26.50
Geschnetzeltes Pouletfleisch Zürcher Art mit Pilzen an feiner Rahmsauce, Butternudeln und Gemüse	26.50
Salatteller mit paniertem Schnitzeli	26.50
Spaghetti al Pesto oder Tomatensauce	19.50
Gemüsewähe mit Blattsalaten	18.50
Käsewähe mit Blattsalaten	16.50
<u>Kleiner Dessert:</u>	
Coupe nach der Saison	8.50
Frischer Fruchtsalat	10.50
Früchtejalousie mit Vanilleglacé	8.50
Brännli Crème mit Rahmtupf	9.50