

Der idyllische Landgasthof für:

- Momente der beschaulichen Einkehr,**
- stilvolle und unvergessliche Feste**
- und erfolgreiche Seminare.**



Catering ab 15 Personen

Getreu unserem Motto „überdacht Geniessen“ verwöhnen wir Sie auch ausserhalb der Mauern unseres Landgasthofs. Ob bei Ihnen zu Hause oder an einem Platz Ihrer Wahl, wir organisieren für Sie Mitarbeiter, Geschirr und Getränke oder zaubern wundervolle Gerichte auf Ihren Teller.

Kontaktieren Sie uns, wir unterstützen Sie gerne bei der Planung Ihrer persönlichen Vorstellungen.

Zum Apéro empfehlen wir



Oliven, getrocknete Tomaten pro Person Fetakäsewürfel und Brotwürfeli	Fr. 1.00
Crostini pro Stück mit Oliventapenade, Tomatentatar, Ei Atlantik - Krevetten, Thunfisch, Mischpilzen Rohschinken, Buurehamme, Tomaten und Mozzarella Rauchlachs- und Rindstatar	Fr. 2.80
Warme Cocktailvariationen pro Stück Schinkengipfeli, Käse- und Spinatchüechli Pfefferwurstli im Blätterteig, Meatballs, Mini - Springrolls	Fr. 2.80
Party - Minibrötli pro Stück Vollkorn-, Gruyère-, Bauern- und Mohnbrötli gefüllt mit Schnittlauch - Rahmquark, Rauchlachs Buurehamme, Roastbeef, Rauchrohschinken Käse, Salami oder Tomaten	Fr. 3.50
Gemüse - Dipping pro Person mit drei verschiedenen Saucen	Fr. 4.00
Apérovariation Kleinjogg pro Person Belegte Mini Partybrötli, Würfeli von Käse- und Spinatquiche Zigerbrötli, Crostini	Fr. 15.00
Apérovariation Puurehuus pro Person Thunfischsashimi auf Fogashbrot, Crostini mit Tomaten- und Rindstatar, Pouletbrustspiessli im Honig Elleron mit Tartaresauce, Minihacktäschli Frühlingsgemüse im Knusperteig, Käse- und Spinatquiche Pflaumen im Speckmantel, mit Hüttenkäse gefüllte Zucchinirolle gefüllte Cherrytomaten, feines Grillgemüse	Fr. 28.00

Brot

Tischbrötli 5 verschiedene Sorten pro Stk	Fr. 0.70
Huusbrot pro Person	Fr. 1.50
Gluschtiger Brotkorb gemischt pro Person Malzkornbrot, Krustabrot, Sonnenblumenbrot Puurehuusbrot	Fr. 2.50

Mitternachts - Snacks

Schweinswurstli mit Brot und Senf	Fr. 8.50
Minestrone	Fr. 9.50
Ungarische Gulaschsuppe	Fr. 12.00

Zum Z'vieri oder als kleiner Imbiss

Weinplatte

Käseplatte aus dem Zürcher Oberland	Fr. 14.00
-------------------------------------	-----------

Kalte Puureplatte

Käsewürfeli aus dem Zürcher Oberland, Rauchfleisch Zürcher Oberländer Trockenfleisch, Hobelkäse Garnituren	Fr. 15.50
--	-----------

Brotzeitplatte

Schwartenmagenschnitze, Puurefleischkäse, Hinterschinken Salami, Bündnerfleisch, Landrauchschinken, Hobelkäse Lyonerwurst und Käse, dazu Sherrytomaten, Essiggurken gefüllte Eier	Fr. 18.50
--	-----------

Bratenplatte

Roastbeef, Kalbs- und Schweinebraten Tartare-, Cocktail- und Knoblauchsauce	Fr. 24.50
--	-----------

Puurefleischkäse mit Kartoffelsalat
im Ofen gebacken

Fr. 16.50

Virginia Sugar Ham

Bauernschinken mit frischem Orangensaft
und Rohrzucker im Ofen überglänzt, mit Kartoffelsalat

Fr. 28.00

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Milkensalat an Sherrydressing mit bunten Gemüseмикado	Fr. 10.50
Hausgemachte Kalbfleischterrinen mit kleinem Salatbouquet und Preiselbeerschaum	Fr. 11.50
Dreierlei vom Lachs Geräucht, mariniert und Tatar mit Briochetoast	Fr. 16.00
Chicoréevariation mit Scampi und Orangenfilet	Fr. 19.00

Suppen

Kraftbrühe mit Gemüsejulienne Flädli	Fr. 6.50
Crèmesuppen nach Ihrem Wunsch - saisonal Sellerie, Spinat, Broccoli, Fenchel Rüebli, Kürbis, Tomaten, Spargel Randen, Erbsen, Kresse, Mais	Fr. 7.50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	Fr. 9.50

Kalte Suppen

Lauchcrèmesuppe	Fr. 7.50
Gazpacho (Spanische Gemüsesuppe) mit Knoblauchcroûtons	Fr. 8.50

Salate

Bunter Blattsalat mit gerösteten Körnern	Fr. 6.50
Tomatencarpaccio mit Mozzarella (Saisonal)	Fr. 9.50
Eisbergsalatherzen mit Rose Island Dressing und gebratenen Champignons	Fr. 10.50

Salatbuffet

6 Sorten	pro Person	Fr. 12.00
15 Sorten	pro Person	Fr. 16.00
dazu servieren wir Ihnen drei verschiedene Saucen und diverse Garnituren. (French, Italienne, Thousand Island)		

Warme Vorspeisen

Feines Milkenragoût im Blätterteigkissen auf einem Lauchbett	Fr. 12.00
Buntes Pilzragoût an kräftiger Burgundersauce im Blätterteigpastetli	Fr. 12.50
Hausgemachte Tagliolini mit Schottischen Lachsstreifen an leichter Rahmsauce	Fr. 13.50

Hauptspeisen

Vom Schwein

Geräuchertes Rippli mit Sauerkraut und Salkartoffeln
Senfauswahl mit drei Sorten Fr. 17.50

Schweinschalsbraten Schwedenart
mit Zwetschgen gespickt Fr. 19.50
Kartoffelgratin Dauphinoise und Mischgemüse

Schweinskronenbraten an Portweinjus Fr. 27.00
mit Annakartoffeln und buntem Saisongemüse

Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce Fr. 29.00
mit hausgemachten Spinatspätzli und Grilltomate
mit Zucchinigemüse

Geflügel

Geschnetztes Pouletfleisch Fr. 16.50
Casimir, Zürcher Art oder Stroganoff
mit Röstli, Reis oder Nudeln

Mistkratzerli pikant, mit Knoblauch Fr. 18.50
oder frischen Gartenkräutern

Poulardenkotelette auf Gemüsebett Fr. 19.50
und Estragonschaum
Reisköpfchen

Vom Kalb

Kalbshackbraten mit Pilzsauce Kartoffelstock und Mischgemüse	Fr. 19.50
Geschmorte Kalbsschulter mit Rosmarinjus und Bratkartoffeln, Saisongemüse	Fr. 21.00
Wiener Kalbsrahmgulasch mit Spinatspätzli und buntem Mischgemüse	Fr. 22.00
Osso bucco "Cremolata" Polentaschnitten und Mischgemüse	Fr. 23.00
Kalbshohrückenbraten an Portweinjus mit Kartoffelgratin Dauphinoise und Gemüsebouquet	Fr. 29.50
<i>„En Hit“ ab 10 Personen</i> Kalbskrone Puurehuus halber Kalbsrücken zur Krone gebunden im Ofen gebraten, mit Portweinjus Kartoffelgratin Dauphinoise und Gemüsebouquet	Fr. 32.00

Vom Rind

Ungarisches Gulasch
mit Spätzli Fr. 22.00

Gespickter Rindsschmorbraten „Grand Mère“
an Rotweinsauce Fr. 25.00
garniert mit Pilzen, Speck und Croûtons
Kartoffelstock und Gemüse

Roastbeef Englische Art Fr. 28.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise
mit Schmelzkartoffeln und Mischgemüse

US - Rindsfilet im Blätterteigmantel Fr. 33.00
Portweinjus und Gemüse

Vom Lamm

Lammragoût „au Curry“ Fr. 21.50
mit frischen Früchten und Creolreis

Lammgigot „Provençale“ Fr. 23.00
mit frischen Kräutern und Knoblauch im Ofen gebraten
dazu Schmelzkartoffeln

Unsere Menüvorschläge

Menü 1

Salatfantasie mit gebratenen Champignons

Wiener Kalbsrahmgulasch
Spinatspätzli und Mischgemüse

Hausgemachter Apfelkuchen mit Rahm

pro Person Fr. 53.00

Menü 2

Hausgemachte Terrine mit Preiselbeerschaum

Burgunder Rindsschmorbraten
Kartoffelstock und Mischgemüse

Gebrannte Crème mit Rahm

pro Person Fr. 58.00

Menü 3

Rauchlachstatar mit einem Bouquet von Blattsalaten

Schweinshalsbraten im Ofen gebraten, an Orangensauce
Tagliatelle, Saisongemüse

Apfeljalousie mit Vanillesauce

pro Person Fr. 55.00

Menü 4

Hauspastete „Waldorf“
Priselbeerschaum

Kalbshohrückenbraten
Kartoffelgratin Dauphinoise
Gemüsebouquet

Hausgemachtes Karamelköpfl

pro Person Fr. 65.00

Menü 5

Tomatencrèmesuppe

Schweinsfilet im Teig
an einer feinen Pilzsauce
mit Gemüsebouquet

Variation von Sorbet und Früchten

pro Person Fr. 62.00

Menü 6

Papillons vom Sjomga Lachs mit bunten Salaten

Steinpilzkraftbrühe mit Lauchstreifen
unter der Blätterteighaube

Roastbeef gebraten, Sauce Bernaise
Kartoffelgratin Dauphinoise, Gemüsebouquet

Weisse und dunkle Schokoladenmousse

pro Person Fr. 80.00

Menü 7

Steinpilzkraftbrühe
unter der Blätterteighaube

Zanderfilet auf Limonenschaum
und Wildreis

Rindsfilet „Wellington“ mit Gemüsestreifen
und Périgord-Sauce

Füllhorn mit Glace und Früchten garniert

pro Person Fr. 95.00

**Fondue chinoise à discrétion
ab 20 Personen**

Frisch geschnittenes Fleisch vom
Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Strauss und Lamm
250 gr pro Person



Hausgemachte Saucen
Curry, Cocktail, Knoblauch, Senf, Tartare, Chili und Kräuter



Diversen Garnituren
Essiggurken, Silberzwiebeln, Cocktailtomaten und Senffrüchte



Beilagen
Pommes Chips und Trockenreis

pro Person Fr. 36.00

Buffetvorschläge

Puurebuffet (ab 30 Personen)

Geflügelterrine, Bauernpastete, Siedfleischsülze
Schinkenplatte mit Melone
Brotzeitplatte mit div. Würsten
Diverse Garnituren
Buntes Salatbuffet mit diversen Salaten
und drei verschiedenen Saucen



Kartoffelschaumsuppe mit Kerbel (wird serviert)



Churer Fleischtorte, im Ofen gebratene Poularden
mit Rosmarin und Knoblauch
Heisser Bauernfleischkäse, Beinschinken im Brotteig
Verschiedene Würste
Speck und Bohnen, Bratkartoffeln, Äpler Makronen
Rösti, Apfelmus, Senfauswahl, Meerrettich, Vinaigrette



Kuchen und Wähenbuffet, Kompott, Glaceauswahl,
Gebrannte Crème, Süssmostcrème
Hasliberger Meringue
Strudel nach Jahreszeit

pro Person Fr. 42.00

Grillbuffet Puurehuus (ab 25 Personen)

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Saucen
und Garnituren



Ministeaks von Schwein, Poulet, Kalb, Lamm und Rind
verschiedene Würste
Krevettenspiess
Kartoffeln in der Folie
Grillgemüse
Sour cream, Knoblauch- und Chilisaucen, Kräuterbutter

pro Person Fr. 38.00

Brunch
(ab 20 Personen)

Frühstücksbuffet mit

Brot und Brötchen, Butter, Honig, Konfi, Nutella
Früchtekorb und Fruchtsalat, verschiedenem Müsli
Rühr- und Spiegeleier, 3 Minuten Eier und Speck
Wurst und Käse



Kalbshackbraten mit Champignonrahmsauce*
Schweinshalsbraten in der Senfkruste*
Nüdeli, Kartoffelgratin Dauphinoise
und saisonalem Mischgemüse
Salatbuffet



Dessertbuffet Puurehuus
mit vielen süssen Köstlichkeiten

pro Person Fr. 40.00

Hausgemachte Desserts

Dessertbuffet ab 30 Personen

Dunkles und weisses Schoggimousse, Gebrannte Crème
Karamelköpfler, frischer Fruchtsalat, Glaceauswahl, geschlagener Rahm
Auswahl an hausgemachter Patisserie
Hausgemachte Kuchen und Früchtekuchen
Crèmeschnitten und saisonale Spezialitäten
Käseplatte mit einer Auswahl von Käse aus dem Zürcher Oberland, Birnenbrot

pro Person Fr. 15.00

Frischer Fruchtsalat	Fr. 5.50
Hausgemachte Rahmcrèmeschnitte	Fr. 4.50
Apfeljalousie mit Vanillesauce	Fr. 6.50
Tranche Parisienne Blätterteiggebäck mit Saisonfrüchten	Fr. 6.50
Dunkles und/oder Weisses Schoggimousse mit Doppelrahm	Fr. 8.00
Gebrannte Crème nach Grossmutter's Art	Fr. 5.50
Hausgemachtes Tiramisu	Fr. 6.50