

Restaurant Stadiönli

Siewerdstrasse 80
8050 Zürich
Tel. 043 333 49 14
www.stadiönli.ch



Menuvorschläge

Herzlich Willkommen in unserem Eishockey-Sport-Restaurant „Stadiönli“

Wir freuen uns, Ihnen bei der Organisation Ihres Bankettes oder Ihrer Familienfeier mit dieser Broschüre behilflich sein zu dürfen. Wir setzen alles daran, damit Ihr Anlass zu einem gelungenen und unvergesslichen Erlebnis wird.

Um auf alle Ihre Wünsche eingehen zu können, schätzen wir es sehr, wenn Sie mit uns einen Termin für die Menu- & Detailbesprechung vereinbaren.

Unsere Räumlichkeiten

Schiihütte-Stübli, bis ca. 35 Personen
Sports-Restaurant, bis ca. 80 Personen

Für Ihre Veranstaltung bitten wir Sie, uns die Teilnehmerzahl bis 24 Stunden im Voraus bekannt zu geben.

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MWST.

Die nachstehenden Vorschläge können selbstverständlich individuell nach Ihren Wünschen geändert oder ergänzt werden.

Selbstverständlich werden alle unsere Gerichte bei uns im Haus zubereitet oder veredelt. Unsere Suppen, Saucen, Beilagen, (z.B. Spätzli, Rösti, Kartoffelstock, Gratins), werden hausgemacht.

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Supplément.

Wir freuen uns auf Sie!

Jürg Kleemann & Team

Apero:

Aussen: auf der Restaurant-Terrasse nahe des Aussen-Eisfeldes
oder

Innen: Im Eingangsbereich vor dem Restaurant mit Blick auf die Eishalle

| | | | |
|---------------------------------------|-----------|------|--------------|
| Glühwein | pro Pers. | 2 dl | 5.— |
| Appenzeller Glühbier | pro Pers. | 2 dl | 6.— |
| Öpfelpunsch (ohne Alkohol) | pro Pers. | 2 dl | 4.— |
| Weitere Getränke gemäss Getränkekarte | | | nach Aufwand |

Häppchen:

| | | | |
|--|-----------|-----------|------|
| Raclette Brötchen (warm, überbacken) | | à | 3.— |
| Belegte Brötchen | | à | 2.50 |
| Gemüse-Stängeli assortiert mit Dipsaucen | | pro Pers. | 1.50 |
| Assortierter Apero | pro Pers. | Pauschal | 12.— |

Vorspeisen:

Salate:

| | |
|--|------|
| Mix Salat aus dem Schüsseli, mit Kernen und Sprossen | 5.— |
| Nüsslisalat aus dem Schüsseli, mit gehacktem Ei (Saisonal) | 6.50 |

Suppen:

| | |
|----------------------------------|-----|
| Kürbiscrèmesuppe | 6.— |
| Tomatensuppe mit Orangenhäubchen | 7.— |
| Weissweinsuppe mit Käsekruste | 8.— |

(als Zwischengang servieren wir die Suppe gerne in der kleinen Tasse,
Preisnachlass 2.—)

Hauptgerichte:

| | |
|---|-------|
| Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart mit Rösti oder Butternüdeli, Marktgemüse | 35.— |
| Gefülltes Poulardenbrüstchen mit sautierten Steinpilzen Kartoffelgratin und Marktgemüse | 32.— |
| Rindsfilet am Stück gebraten an Portweinsauce Kartoffelmousseline (Rahmkartoffelstock) und Marktgemüse | 41.— |
| Fondueplausch: frisch zubereitetes Appenzeller Käsefondue aus unserer Hausmischung mit 5erlei Käse Ruchbrot von der Bäckerei Mühlebach in Flaach mit Raclettekartoffeln, Cherrytomaten, Champignons und Birnenstückchen | 28.— |
| Spaghettiplausch: Spaghettibuffet à Discrétion mit 4 wählbaren Saucen Bolognese, Carbonnara, Napoli, Padrone, Pesto, Poulet Curry, Mexicaine, Thai Curry | 21.50 |

Desserts:

| | |
|---|-----|
| Panna Cotta mit Himbeer-Coulis | 7.— |
| Vermicelles mit Meringues Vanilleglacé und Rahm | 9.— |
| Warme Öpfelchüechli mit Zimt-Vanilleglacé | 8.— |