

Menü's

Sehr geschätzter Gast

Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage und Ihr Interesse an unserem Haus.

Auf den folgenden Seiten können Sie sich über die wichtigsten Details Ihres Anlasses informieren.

Gerne verwirklichen wir Ihre Wünsche und stellen gemeinsam mit Ihnen ein passendes Menü zusammen.

Unser Anliegen ist es, für die Menübesprechung sowie die Details Ihres Anlasses genügend Zeit einzuplanen. Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen persönlichen Termin mit uns.

Viel Spass beim Auswählen und Planen Ihres Anlasses.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Susanna Haziri und Patrick Erpen

Co-Leitung Geschäftsbereichsleitung Gastronomie

Telefon 041 818 32 99

info@zum-acher.ch

www.zum-acher.ch

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat mit Sprossen und Kernen	10.50
Gemischter Salat	14.50
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Rucola	13.50
Schottischer Rauchlachs 50g mit Salatbouquet an einer Honig - Senfsauce	17.50
Klassisches Rindstatar 75g mit Toast und Butter	22.50
Vorspeisevariation nach Empfehlung «zum Acher»	16.50

Wählen Sie dazu eine unserer hausgemachten Salatsaucen, Französisch oder Italienisch

Suppen

Saisonale Gemüse-Suppe nach Empfehlung	12.00
Tomatencremesuppe mit Basilikumhäubchen	12.50
Zitronen-Kokosnuss-Schaumsuppe	14.50
• mit Black Tiger Crevette (VN)	18.50
Prosecco-Schaumsuppe	14.50
Rinds- oder Geflügel Bouillon	13.50
Einlage nach Wunsch:	
• Flädli	
• Gemüsestreifen	
• Backerbsen	
• Eierstich	
• Gemüsewürfel	

Hauptspeisen

Alle Gerichte ab 12 Personen erhältlich

Schwein

Geräucherter Schwyzer Chämibraten 160g an Calvadossauce	28.50
Schweinsfilet 160g an Champagner - Senfsauce	35.50
Schweins Cordon bleu mit Alpkäse gefüllt 250g	34.50
Schwedenbraten 160g vom Schweinehals mit Pflaumen an Rosmarinjus	30.50
Innerschwiizer Schweinsrückensteak 160g mit Kräuterbutter	32.50
Saucisson Schwyzois 160g	28.50

Rind

Rindsgeschnetzeltes 160g	32.50
Suure Mooke 160g (10 Tage im Voraus bestellen)	34.50
Roastbeef 180g an Sauce béarnaise	43.50
Rindsfilet am Stück gebraten 180g an einer Café de Paris	55.00
Indisches Rindscurry 160g	32.50

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes 160g an einer Champignonsauce	35.50
Kalbshohrücken 160g am Stück gebraten mit Cognacsauce	45.00
Klassisches Kalbsvoessen 160g	35.50
Kalbshaxe an einer Gemüse-Rotwein-Jus 250g	46.00
Kalbsfilet 160g an einer Morchelsauce	66.00

Wählen Sie zu allen Hauptgängen eine Stärke- und Gemüsebeilage aus Seite 5

Geflügel

Piccata von der Poulet Brust 160g mit Tomatensauce	34.00
Gebratene Poulet Würfel 160g an einer Apfelsauce	32.00
Französische Maispoularde 160-180g an einer Marsalajus	31.00

Lamm

Lammgigot 160g an einer Rosmarin-Portwein-Sauce	35.50
Lammcarrébraten 160g an einer Kräuterkruste	38.50
Lammgeschnetzeltes 160g an einer Currysauce	34.50

Aus dem Wasser

Gebratener Saibling 160g (Island) an Weissweinsauce	32.50
Schottische Lachstranche 180g an Limonensauce	36.50
Zanderknusperli 180g (DE) im Backteig	24.50

Wählen Sie zu allen Hauptgängen eine Stärke- und Gemüsebeilage aus Seite 5

Vegetarisch

Asiatische Gemüse-Reispfanne mit Tofu	26.50
Gemüsecurry mit gebratener Banane & Basmatireis	24.50
Gefüllte Paprika mit Gemüse-Quinoa und würziger Joghurtsauce	27.50
Spätzlipfanne mit Gemüse und Alpkäse	28.50
Äpler Magronen mit Apfelmus	26.50
Weissweinisotto mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und Rucola	28.50
Kartoffelgnocchi mit Ofengemüse an leichter Kräutersauce	28.50
Planted Poulet an Curry-Sauce mit Jasminreis & gebackenen Banane	32.50

Für unsere Kleinen Gäste bis 12 Jahre

Kleiner Blattsalat	5.00
Kleiner gemischter Salat	5.50
Tagessuppe	5.00
Portion Pommes frites mit Ketchup	7.50
Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan	10.50
4 hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse	12.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	16.00
Kartoffel Reibekuchen mit Apfelmus	10.50
Rösti Kroketten mit Kräuterdip	12.00
Kinderglace, Vanilleeis mit Schokoladensauce Rahm und Smarties	5.50

Beilagen

Kartoffel

- Pommes – frites
- Rosmarinkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Kartoffelstock
- Kartoffelgratin
- Rösti-Kroketten
- Rösti
- Salzkartoffeln

Reis

- Basmatireis
- Jasminreis
- Pilaw-Reis
- Weisswein-Risotto

Teigwaren

- Nudeln
- Spaghetti
- Spätzli

Mais

- Bramata Polenta

Gemüse

- Buntessaisongemüse
- Sauerkraut

Dessert

Alle Dessert ab 12 Personen erhältlich

Klassisches Tiramisu	12.50
Saisonales Tiramisu (Mandarindli, Erdbeere, Rhabarber)	13.50
Felchlin Gran Cru 65% Schokoladenmousse	16.50
Eiskaffee „zum Acher“	13.50
Gebrannte Creme „Grossmutter Art“	9.50
Schwarzwälder Schnitte	9.50
Süssmostcreme	9.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	10.50
Saisonaler Fruchtsalat mit Sorbet	12.00
Caramelköpfl	9.50
Desservariation nach Empfehlung «zum Acher Restaurant»	16.50
Früchteschnitte	12.50