



Herzlich Willkommen

im urbanen Restaurant 1777 im historischen Schmiedenhof!



Das Essen wird vermehrt zur Routine: wir kochen und essen jeden Tag, denn wir sehen es als Notwendigkeit an. Wir verbinden mit Kochen ein Gefühl von Genuss und mit dem Essen einen Moment voller Lebensfreude. Kochen, essen und trinken heisst für uns Leidenschaft, damit wir uns gut fühlen, vital, lebendig und lebensfroh.

Die Motivation, diese pure Freude Tag für Tag erneut zu erleben, treibt uns voran. Wir sind davon überzeugt, dass Sie bei uns diese Momente erleben und sie diese Freude mit ihrer Familie, Freunden, Arbeitskollegen teilen werden. Wir freuen uns auf Sie!

Die kulinarischen Spielregeln

Grundsätzlich gilt: bei uns ist Vieles möglich. Zögern Sie nicht uns mitzuteilen, was wir für Sie tun dürfen.

REGEL 1

Unsere Menuvorschläge gelten ab **10 Personen**, dies, wenn für alle Gäste das gleiche Menu bestellt wird.

REGEL 2

Bitte erstellen Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menu (**jeweils ein Gericht pro Gang**) nach Ihren Wünschen.

REGEL 3

Wir sind dankbar, wenn Sie uns über allfällige Lebensmittelallergien im Voraus informieren.

Preise pro Person

2-Gang-Menu
3-Gang-Menu
4-Gang-Menu
5-Gang-Menu

CHF 52
CHF 66
CHF 81
CHF 96

«Fleisch-Upgrade» - Nachschlag oder grössere Portionen

CHF 15

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt. Die Preise sind pro Person angegeben.



MENU-VORSCHLÄGE WINTER

FRESH

Wintersalat mit Baby-Spinat, rote Beete, Orangenfilets und Balsamico-Ingwer-Vinaigrette

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen, pochiertem Ei und Speck-Chips

Fenchel-Salat mit Granatapfel, Trauben und gerösteten Walnüssen mit Zitrus-Vinaigrette

Eisbergsalat mit Parmesandressing, Sesam-Croûtons und Coppa

SOUP

Karotten-Rheinbrand-Gin Suppe mit Mango-Einlage

Pilz-Crème-Suppe mit Röstbrot und frischen Pilzen

Süskartoffel-Ingwer Suppe mit Süskartoffel-Chip

STARTERS – MEAT & FISH

Knuspriger Rind-Ingwer-Spiess vom Hohrücken mit Süskartoffel-Mousse und Brokkoli

Geräuchertes Lachs-Carpaccio mit Fenchel und Avocado-Crème

In Honig gebratene Entenbrust mit Orangen-Kichererbsen-Salat und frischer Minze

STARTERS – VEGGIE

Geröstetes Blumenkohl-Carpaccio mit Kardamon-Schaum und Brunnenkresse

Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen, Parmesan und frischen Kräutern

Im Ofen gerösteter Hokkaido Kürbis-Hummus mit Honig-Pita-Brot und Trauben-Spinatsalat



WE LIKE IT WITH MEAT

Gebratene Perlhuhnbrust mit Spinat, Granatapfel, Sour-Cream und Bratkartoffeln

Rosa gebratenes Entrecôte, Kalbsjus, Süsskartoffelpüree und Wirsing-Gemüse

Knusprige Entenbrust mit Orangen-Filets und orientalischem Couscous

In Rotwein geschmorter Rindsschulterbraten mit cremiger Polenta und Wurzel-Gemüse

WE LIKE IT WITHOUT MEAT

Gratinierte Crêpes-Cannelloni gefüllt mit Randen-Frischkäse, Honig und Walnüssen

Pilz-Strudel mit Ricotta, karamellisierten Nüssen an leichter Kräuter-Rahmsauce

CHEESE!

1777-Hart- oder Weichkäselektion aus dem Tagesangebot

CLASSIC SWEETS

Mini-Pancakes mit Ahorn Sirup und in Portwein eingelegten Zwetschgen

Lebkuchen-Tiramisu

Schokoladen-Tarte Schnitte mit Fleur de Sel und Granatapfel

Bratapfel-Trifle mit Vanille-Mascarpone-Crème



AGB's für unsere Bankettabteilung

Bitte beachten Sie, dass:

- ❖ die Reservation eines Banketts einen gegenseitigen Vertrag darstellt
- ❖ wir bei der Stornierung eines Bankettes:
 - ❖ innert 9 Tagen bis am Vortag 50% des vereinbarten Menüpreises (mindestens CHF 50.00 pro Person) verrechnen müssen
 - ❖ bei einer Absage am Tag des Anlasses den vollen Menüpreis (mindestens CHF 100.00 pro Person
 - ❖ wir im Falle einer Absage aufgrund höherer Gewalt den Anlass bis 3 Tage vor Anlassdatum kostenfrei stornieren
 - ❖ die zuletzt gemeldete Anzahl Teilnehmende verrechnet wird
 - ❖ eine Reduktion der Personenzahl von bis zu 10% bis am Vorabend der Veranstaltung möglich ist
 - ❖ eine Reduktion der Personenzahl von über 10% wie oben aufgeführt verrechnet wird
 - ❖ wir bei Nichterscheinen einer à la carte Gruppe ab 6 Personen ohne rechtzeitiger Abmeldung CHF 100.00 verrechnen