



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.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt. Die Preise sind pro Person angegeben.

Preise pro Person

2-Gang-Menu	CHF 52
3-Gang-Menu	CHF 66
4-Gang-Menu	CHF 81
5-Gang-Menu	CHF 96
«Fleisch-Upgrade» - Nachschlag oder grössere Portionen	CHF 15



MENU-VORSCHLÄGE HERBST

FRESH

Herbstsalat mit Dörraprikosenvinaigrette, karamellisierten Nüssen und Bresaola

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen, Kürbiswürfeln, Feigen und Walnussdressing

Eisbergsalat mit Parmesandressing, Knoblauchcroûtons und Bauernspeck

Federkohl-Rucola Salat mit Süsskartoffeln, gerösteten Walnüssen und Fetakäse

SOUP

Butternut-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Glasierte Karottensuppe mit Tequila und Limetten

STARTERS - MEAT & FISH

Roastbeef im Kaffeemantel mit Sellerie-Birnensalat

Zander mit farbigen Linsen, Stangensellerie und Speckvinaigrette

Thunfischtatar mit Koriander-Limonen und asiatischem Gemüsesalat

STARTERS - VEGGIE

Risotto mit Kürbis und glasierten Maronen, gerösteten Pinienkernen und Pilzen

Kürbis-Feuilleté mit Pilzsalsa und gerösteten Mandeln

Randen-Carpaccio mit mariniertem Spinatsalat, Birnen und Walnuss-Vinaigrette



WE LIKE IT WITH MEAT

Saftiges Perlhuhnbrüstchen mit Spinat, Granatapfel, Sour-Cream und knusprigen Bratkartoffeln

Kalbsschulterbraten mit Balsamicojus, Kürbis-Malfati und Brokkoli-Gemüse

Knuspriger Schweinebraten mit Teufelbier-Sauce, Polenta-Galetten und grilliertem Lauch

Rindsentrecôte Pommes Allumettes, grünen Bohnen und kräftiger Rotweinsauce

WE LIKE IT WITHOUT MEAT

Wirsingroulade mit Fetakäse an roter Peperonisauce und Kartoffelgratin

Gebackener Butternuss-Kürbis mit Kräuter-Sour-Cream, frischem Lauch und gerösteten Mandeln

CHEESE!

1777-Hart- oder Weichkäse-selektion aus dem Tagesangebot

CLASSIC SWEETS

Schokoladenfondant mit Früchteragout und Vanille-Glacé

Sorbet Trilogie aus unserem Gasparini Tagesangebot

Vermicelles mit Gruyère-Meringues und Doppelrahm

Ingwer-Pumpkin-Pie Schnitte mit Vanille-Glacé



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)
- ❖ eine Reduktion der Personenzahl von 10% bis am Vorabend der Veranstaltung möglich ist
- ❖ eine Reduktion der Personenzahl von 5% am Anlasstag möglich ist
- ❖ wir bei Nichterscheinen einer à la carte Gruppe ab 6 Personen ohne rechtzeitige Abmeldung CHF 100.00 pro Person verrechnen