

Bankettvorschläge der Stapfer Stiftung Horgen



Stapfer Stiftung

Lindenstrasse 1, 8810 Horgen

☎ 044 727 48 00 / ✉ info@stapferstiftung.ch

Ihre Ansprechpersonen für Anlässe

Eric Hug, Leitung Hotellerie

☎ 044 727 48 03 / ✉ e.hug@stapferstiftung.ch

Donja Suter, Teamleitung Service

☎ 044 727 48 27 / ✉ d.suter@stapferstiftung.ch

Getränkekarte

Alkoholische Getränke

Schaumwein und Weisswein

| | | | |
|---|--------|-----|-------|
| Prosecco | 7.5 dl | CHF | 26.00 |
| Yvorne AVY Chasselas AOC, Waadt / Schweiz | 5 dl | CHF | 14.50 |
| Buchberger Federweisser Schaffhausen AOC, Buchberg / Schweiz | 7.5 dl | CHF | 26.00 |

Rotwein

| | | | |
|--|--------|-----|-------|
| Seeletröpfli Pinot Noir Weinfeldten Thurgau AOC, Rutishauser-Divino / Schweiz | 5 dl | CHF | 14.50 |
| Valpolicella Ripasso DOC Cantina Valpantena, Verona / Italien | 5 dl | CHF | 14.50 |
| Riposo Assemblage IGT Kümin Weinbau, Zürichsee / Schweiz | 7.5 dl | CHF | 26.00 |

Hausgemachte Bowle zum Aperitif

| | | | |
|-----------------------------------|---------|-----|-------|
| Waldbeerbowle mit Himbeergeist | 1 Liter | CHF | 15.50 |
| Orangenbowle mit Galiano und Gin | 1 Liter | CHF | 15.50 |
| Melonenbowle mit Malibu und Vodka | 1 Liter | CHF | 15.50 |

Bier

| | | | |
|-----------------------------|--------|-----|------|
| Feldschlösschen 5.2 Vol. % | 3.3 dl | CHF | 5.00 |
| Feldschlösschen alkoholfrei | 3.3 dl | CHF | 5.00 |

Nichtalkoholische Getränke

Hausgemachte Bowle für Aperitifs

| | | | |
|---|---------|-----|-------|
| Apfelbowle mit Apfelstückchen und Zimt | 1 Liter | CHF | 9.50 |
| Himbeerbowle mit Limetten und Pfefferminze | 1 Liter | CHF | 10.50 |
| Melonenbowle mit Mango und Zitronenmelisse | 1 Liter | CHF | 10.50 |
| Exotische Bowle mit Ananas, Mango und Kiwi | 1 Liter | CHF | 10.50 |
| Holunderblütenbowle mit Trauben und Zitronenmelisse | 1 Liter | CHF | 10.50 |

Weisswein und Sekt ohne Alkohol

| | | | |
|-------------------------------------|--------|-----|-------|
| Haardt Hills, Chardonnay | 7.5 dl | CHF | 26.00 |
| Weingut St. Antony, Chardonnay Sekt | 7.5 dl | CHF | 19.00 |

Mineral und Fruchtsaft

| | | | |
|--------------------------------------|-----------|-----|------|
| Orangensaft, Apfelsaft | 1 Liter | CHF | 8.00 |
| Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure | 1 Liter | CHF | 6.00 |
| Rivella rot / blau, Pepita | 1 Liter | CHF | 6.00 |
| Coca Cola, Cola Zero, Eistee | 1.5 Liter | CHF | 8.00 |
| Cranberry-Saft | 2 dl | CHF | 4.00 |

Heissgetränke

| | | | |
|--|--|-----|------|
| Kaffee / Espresso | | CHF | 3.80 |
| Schale / Doppio / Cappuccino / Latte Macchiato | | CHF | 4.30 |
| Div. Tee (Crownings) | | CHF | 3.50 |

Menüvorschläge

Häppchen zum Apéro

Kalte Häppchen

| | | | |
|--|-------------|-----|------|
| Div. Brötchen belegt mit Fleisch oder Käse | Stück | CHF | 2.50 |
| Thon- oder Poulet-Curry-Rouladen | Stück | CHF | 2.50 |
| Lachs- oder Tartar Brötchen | Stück | CHF | 3.50 |
| Div. Gefüllte Crêpe-Rollen | Stück | CHF | 2.50 |
| Grissini mit Rohschinken | Stück | CHF | 3.00 |
| Portion Gemüse Dips mit verschiedenen Saucen | im Töpfchen | CHF | 2.20 |
| Gemüse Dips mit verschiedenen Saucen | Teller | CHF | 8.00 |

Warme Häppchen

| | | | |
|--------------------------------------|-------|-----|------|
| Party-Chäschüechli | Stück | CHF | 2.60 |
| Party-Schinkengipfeli | Stück | CHF | 2.60 |
| Wurstweggli | Stück | CHF | 2.20 |
| Lauchstrudel | Stück | CHF | 2.20 |
| Mini Pizza assortiert | Stück | CHF | 2.60 |
| Mini Frühlingsrolle (20 g)* | Stück | CHF | 2.60 |
| Mini Chinastrudel (30 g)* | Stück | CHF | 2.60 |
| Frittierte Krevettenschwänze (25 g)* | Stück | CHF | 2.80 |

* werden mit Soja- und süssaurer Sauce serviert

Pauschal-Arrangement

| | | | |
|---|------------|-----|-------|
| Apéro-Häppchen warm / kalt gemischt (6 Stück pro Person) | pro Person | CHF | 16.50 |
| Apéro-Häppchen warm / kalt gemischt à discretion | pro Person | CHF | 19.00 |

Tipps für einen Apéro organisieren

- Dauer von einem Apéro max. 45 Minuten
- Ist es ein Apéro? es reichen 6 Häppchen pro Person
- Ist es ein Stehlunch oder – Abendessen? Planen Sie mit 10 Häppchen pro Person

Vorspeisen

Salate

| | | |
|--|-----|------|
| Grüner Salat | CHF | 5.50 |
| Gemischter Salat | CHF | 6.50 |
| Eisbergviertel mit gehacktem Ei und Speckstreifen garniert | CHF | 9.50 |
| Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum Pesto und Grissini | CHF | 9.50 |

Kalte Vorspeise

| | | |
|--|-----|-------|
| Melone mit Rohschinken | CHF | 11.00 |
| Geräuchertes Forellenfilet auf Selleriesalat und Meerrettichschaum | CHF | 12.50 |
| Hausgemachte Terrine mit Salatbouquet, Toast und Butter | CHF | 12.50 |

Suppen

| | | |
|---|-----|------|
| Bouillon mit hausgemachten Flädli oder Eierstich | CHF | 5.00 |
| Bouillon mit Gemüsestreifen | CHF | 5.00 |
| Frische Tomatensuppe mit Basilikum und Knoblauchbrot | CHF | 7.50 |
| Prosecco-Suppe mit Safran und Blätterteigstängeli | CHF | 7.50 |
| Kürbiscremesuppe im Brötchen, garniert mit einem Salatsträusschen | CHF | 9.50 |

Warme Vorspeise

| | | |
|--|-----|-------|
| Blätterteigkissen gefüllt mit Pilzragout oder Spargelragout (Saison) | CHF | 12.00 |
| Risotto mit Cherry-Tomaten, Basilikum und Mozzarellaperlen, garniert mit einem Rohschinken-Chip | CHF | 13.50 |
| Lachsravioli an Prosecco-Schaum-Sauce mit Rauchlachsstreifen | CHF | 15.50 |

Hauptspeisen

Fleischgerichte

| | | |
|--|-----|-------|
| Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück | CHF | 19.50 |
| Schweinsbraten mit Dörripflaumen | CHF | 19.50 |
| Schweinsfilet an Morchelsauce | CHF | 29.50 |
| Rindsgeschnetzeltes mit Grappa-Rosinen | CHF | 22.50 |
| Gespickter Rindsbraten an Rotweinsauce | CHF | 23.50 |
| Roastbeef mit Sauce Béarnaise | CHF | 32.50 |
| Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art | CHF | 26.50 |
| Kalbsbraten an Steinpilzrahmsauce | CHF | 24.50 |
| Kalbs-Piccata Mailänder Art mit Tomatensauce | CHF | 32.50 |
| Kalbsleber an Calvados-Sauce | CHF | 30.50 |

Geflügel

| | | |
|---|-----|-------|
| Poulet Geschnetzeltes an Currysauce und mit Früchten garniert | CHF | 19.50 |
| Mistkratzerli aus dem Ofen an Café de Paris-Sauce | CHF | 23.50 |
| Truten Schnitzel an Champignonrahmsauce | CHF | 19.50 |

Fischgerichte

| | | |
|---|-----|-------|
| Gebratenes Forellenfilet mit Zitronenbutter und Petersilie nappiert | CHF | 21.50 |
| Pochiertes Saibling Filet an Weissweinsauce mit Kräutern | CHF | 32.50 |
| Gebratene Lachstranche an Hollandaise-Sauce | CHF | 34.50 |

Vegetarische Hauptspeisen

| | | |
|--|-----|-------|
| Zucchetti-Piccata mit Tomatensauce | CHF | 15.50 |
| Kastanienragout an Paprikarahmsauce | CHF | 15.50 |
| Früchte-Curry mit gebratener Banane garniert | CHF | 15.50 |

Gerichte aus Grossmutter's Zeiten

| | | |
|---|-----|-------|
| Äplermagronen mit Speckwürfelchen und Röstzwiebeln Serviert mit Apfelschnitzli | CHF | 19.50 |
| Emmentaler Lammvoessen mit Salzkartoffeln und glasierte Randenschnitze | CHF | 21.50 |
| «Schnitz und Drunder» Geräuchtes mit Speckbirnen und Kartoffeln | CHF | 21.50 |
| Kalbshaxe mit Wurzelgemüse Bramata-Polenta mit Sprinz | CHF | 22.50 |

Beilagen nach Wunsch

Zu jedem Hauptgericht servieren wir eine Beilage nach Ihrer Wahl:

Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Spaghetti, Nudeln, Spätzli, Trockenreis, Risotto oder Polenta.

Eine harmonisch abgestimmte Gemüse garnitur rundet den Hauptgang ab.

Deklaration

Allergene

Bitte nehmen Sie vorgängig mit uns Kontakt auf, dass wir für Ihre Allergien individuell eingehen können

Herkunft

Fleisch: Rind / Schwein / Poulet – Schweiz / Lamm – Neuseeland / Truten – Deutschland
 Fisch: Süsswasser – Schweiz und Europa / Salzwasser – MSC-Wildfang und Zucht NO
 Brot: Brot, Brötli und Gebäck - Schweiz

Dessert

Erfrischende Desserts

| | | |
|--|-----|------|
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm | CHF | 8.50 |
| Exotischer Fruchtsalat mit Mangosorbet | CHF | 9.50 |
| Hausgemachtes Caramelchöpfli | CHF | 6.50 |
| Schokolandencreme mit Birne | CHF | 7.50 |
| Vermicelle mit Meringue und Rahm | CHF | 9.50 |

Gefrorene Desserts

| | | |
|---|-----|-------|
| Zitronensorbet mit Vodka | CHF | 11.50 |
| Dreierlei Sorbet mit Früchten garniert | CHF | 9.50 |
| Rahmgefrorenes mit „Mageträs“ begleitet mit eingelegten Dörrzwetschgen | CHF | 12.50 |
| Appenzellerlikör-Rahmgefrorenes mit warmen Apfelkompott | CHF | 12.50 |

Torten und Kuchen

| | | | |
|-----------------------------|-------|-----|------|
| Royaltorte (Romers) | Stück | CHF | 7.50 |
| Williamstorte (Romers) | Stück | CHF | 7.50 |
| Schwarzwäldertorte (Romers) | Stück | CHF | 7.50 |

Warme Dessert

| | | | |
|---|---------|-----|-------|
| Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce | Stück | CHF | 10.50 |
| Kaiserschmarren mit Rosinen | Portion | CHF | 10.50 |

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MWST.

| | | |
|---------------------------------------|---|------------------------|
| Version: V_01_2026 | Erstellt von Leitung Hotellerie SSH F:\6.1 Gastronomie Leitung\6.1.1 Konzepte - Handbuch\Handbuch\Bankettvorschläge | Freigabeinstanz GL SSH |
| Gültigkeit: 01.02.2026 bis 31.12.2026 | Als PDF zur Verfügung F:\6.2 Gastronomie Allgemein\6.2.1 Konzepte - Handbuch\6.2.1.3 Handbuch\Bankettvorschläge | |