



## Feiern wie Gott in Frankreich ...

### **Hochzeit feiern in der Turbinenhalle**

Schön, dass Sie sich gefunden haben.  
Und schön, dass Sie das feiern möchten.

Zehn Gäste oder 180? Trauter Familienkreis oder rauschendes Fest?  
Die charmante, lichtdurchflutete Grosszügigkeit unseres Restaurants bietet Raum für alles, was eine Hochzeit ausmacht. Vom Kerzenmeer bis zur Blumendeko, von Geigenklängen bis zu Poprhythmen, vom Apéro bis zum mehrgängigen Hochzeitsmenü.  
Und damit Sie alles ausser Ihrem grossen Tag und Ihren Gästen einfach vergessen können, übernehmen wir all das, was Sie uns überlassen möchten.

Am schönsten Tag Ihres Lebens sorgen wir für entspannte Atmosphäre und kreative Genüsse, die dem Begriff "Esskultur" alle Ehre machen.  
Denn schliesslich geht die Liebe durch den Magen.

Willkommen in der Turbinenhalle!



## Unsere Bankettkarte

Natürlich möchten wir mit dieser Karte bewirken, dass Ihnen das Wasser im Mund zusammenläuft. Vor allem aber soll Sie dazu dienen, Ihnen eine Vorstellung von den Möglichkeiten in der Turbinenhalle zu geben.

Die sechs Hochzeits-Menüvorschläge, die Sie hier finden, lassen sich nach Ihren Wünschen frei kombinieren oder anpassen. Auch andere Menüs nach Ihren individuellen Vorstellungen oder saisonale Angebote stellen wir Ihnen gerne zusammen.

Sowohl in der Menüplanung wie auch in der Dekoration gehen wir unkompliziert und sorgfältig auf Ihre Wünsche ein.

Soweit nicht explizit anders angegeben, sind alle Preise pro Person zu verstehen.



## Hochzeitsmenü Heiss und Kalt

Rauchlachs-Gurkensalat  
an Senf-Dillsauce  
auf Blattsalat



Rüebli-Ingwersuppe  
kalt oder heiss serviert



Kalbsgeschnetzeltes  
mit frischen Eierschwämmen  
Hausgemachte Spätzli  
Grünes Mischgemüse  
oder

Frische Eierschwämme an Kräuterrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Grünes Mischgemüse



Dessertbuffet  
Vier Sorten hausgemachte Guetzli  
Drei Sorten hausgemachte Glacé  
Frische Früchte  
Helles und dunkles Mousse au Chocolat  
Panna Cotta mit Beerensauce  
Gebackene Bananen im Kokosmantel  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Kaiserschmarren  
Erdbeer-Tiramisu  
Zwetschgengratin mit Mandelkruste

**CHF 82.00**

vegetarisch

**CHF 72.00**



## Hochzeitsmenü Nord und Süd

Warmer Gemüsesalat  
mit Black Tiger Crevetten



Thaisuppe mit Kokos, Tomaten  
und frischem Koriander



Kalbssteak, am Stück gebraten  
Balsamicojus  
Pommes Savoyarde  
Grünes Mischgemüse



Dessertbuffet  
Zwei Sorten Guetzli  
Zwetschgengratin  
Panna Cotta  
Frische Früchte  
Mousse au Chocolat  
Sauerkirschen- oder Amaretto-Tiramisu  
zwei Sorten hausgemachte Glace  
Williamstorte  
vier Sorten Käse mit Spezialbrot

**CHF 98.50**



## Hochzeitsmenü Exotisch und Bodenständig

Avocadofächer mit Mangodressing  
und Black Tiger Crevetten



Thaisuppe mit Kokos, Tomaten  
und frischem Koriander



Rindsfilet, am Stück gebraten  
Balsamicojus  
Kleine Ofenkartoffeln mit Thymian und Rosmarin  
Buntes Gemüse



Dessertbuffet:  
Vier Sorten hausgemachte Guetzli  
Helles und dunkles Mousse au Chocolat  
Mousse von exotischen Früchten  
Panna Cotta mit Beerensauce  
Frische Früchte  
Haselnusstorte mit Caramelcreme  
Passionsfrucht- und Ananassorbet  
Maronnimousse mit Vermicelles  
Gebackene Bananen im Kokosmantel

Käse:  
Cambozola, Senneflade, Gruyère reif,  
Freiburger Vacherin  
dazu Nussbrot

**CHF 99.00**



## Hochzeitsmenü Zart und Deftig

Bunter Salat mit Croûtons  
und gebratenen Eierschwämmen  
an italienischem Dressing



Rindscarpaccio mit Olivenöl  
und Parmesan

**oder**

Melonencarpaccio  
mit Joghurtdip



Kalbsfilet am Stück gebraten

Balsamicojus

Neue Ofenkartoffeln

Buntes Mischgemüse

**oder**

Piccata von Auberginen

und Austernpilzen

Neue Ofenkartoffeln

Buntes Mischgemüse



Dessertbuffet

Zwei Sorten hausgemachte Guetzli

Frische Früchte

Helles und dunkles Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Beerensauce

Mousse von exotischen Früchten

Gebackene Bananen im Kokosmantel

Hausgemachte Haselnuss- und

Sauerrahmglace

Schlagrahm

**CHF 106.00**

vegetarisch

**CHF 74.00**



## Hochzeitsmenü Appenzell

Salat von Appenzeller Käse  
und kleinen Kartoffeln  
an Sherryessigdressing



Kräftige Brotsuppe



Kalbsfilet, am Stück gebraten  
Gemüserahmsauce mit Mostbröckli  
Hausgemachte Spätzli  
Buntes Gemüse



Dessertbuffet:  
Bienenstich  
Biber Tiramisu  
Appenzeller Rahmlikör Creme  
Apfelrösti mit hausgemachter Vanilleglace  
Quarktorte mit Fächten  
Birnen-Crêpes-Gratin  
Beerenmousse  
Schoggimosse Weiss und Dunkel  
Guetzli und Rahmzeltli  
Früchteplatte

**CHF 102.00**

mit Kalbshohrücken

**CHF 92.00**



## Hochzeitsmenü Herbst

Apfelcarpaccio mit Nüssen  
und Hobelkäse aus dem Zürcher Oberland



Zanderfilet mit Brot-Kräuterkruste  
auf Rahmgemüse



Kalbsfilet, am Stück gebraten  
Bier-Honigsauce  
Kartoffelgaletten mit Mandeln  
Buntes Gemüse



Dessertbuffet:  
Bienenstich  
Biber Tiramisu  
Appenzeller Rahmlikör Creme  
Apfelrösti mit hausgemachter Vanilleglacé  
Quarktorte mit Fächten  
Birnen-Crêpes-Gratin  
Beerenmousse  
Schoggimosse Weiss und Dunkel  
Guetzli und Rahmzeltli  
Früchteplatte

**CHF 98.00**

**mit Kalbshohrücken  
CHF 91.00**





## Grundsätzliches, Infrastruktur und Dekoration

### **Menüs**

Grundsätzlich bieten wir bei Banketten ein Menü und eine vegetarische Variante an. Sollten Sie andere Wünsche haben, kommen Sie bitte auf uns zu.

### **Personenzahl**

Die Grösse und Ausstattung der Turbinenhalle bietet ideale Bedingungen für Anlässe von 10 bis 180 Personen. Kleinere Gruppen bedienen wir gerne à la Carte.

### **Bereitstellungskosten**

Grundsätzlich verrechnen wir für ein Bankett keine Bereitstellungskosten, für Spezialanlässe machen wir Ihnen gerne eine Offerte.

### **Tischwäsche**

In unseren Bankettpreisen ist das Gedeck mit einer Stoffserviette inbegriffen, für Tischwäsche verrechnen wir CHF 3.00 pro Person.

### **Dekoration**

Unsere Saisondekoration und Kerzen stellen wir Ihnen gratis zur Verfügung. Natürlich erfüllen wir gerne auch Ihre individuellen Wünsche. In diesem Fall verrechnen wir unsere Arbeit nach Aufwand.

Kommen Sie wegen einer individuellen Beratung auf uns zu.

### **Verlängerung**

Für die Verlängerungsbewilligung verrechnen wir CHF 150.00. Hinzu kommen nach 24.00 Uhr pro Mitarbeiter und Stunde CHF 60.00.

## Verrechnung

Bitte melden Sie uns spätestens 48 Stunden vor dem Anlass die definitive Personenzahl. Eine spätere Reduktion der Personenzahl können wir bei der Rechnungsstellung leider nicht mehr berücksichtigen.