



# Röstihuus Restaurant Hardegg



## Gruppenanlässe ab 10 Personen

Wir beraten Sie gerne über die folgenden Punkte und wünschen  
„Freude am Essen“

### **Umfang der Reservation**

Reservieren Sie vorgängig 1-2 Menues für Gruppen,  
damit Ihr Anlass in organisierten und durchdachten Bahnen verläuft.

### **Tellerservice bei reservierten Bankettmenues!!**

Bei reservierten Bankettmenues servieren wir zwei Gemüse und die Beilage nach,  
ganz im Gegensatz zu à la Carte Bestellungen von Gruppen.

### **Menu-Änderungen**

Jegliche Änderungen sind möglich.

**Gerne beraten wir Sie vorgängig.**

### **Restaurant Hardegg**

beim Bahnhof Regensdorf

Watterstrasse 185

8105 Regensdorf / 044 840 31 50

[www.hardegg.ch](http://www.hardegg.ch) und [hardeggbox@gmail.com](mailto:hardeggbox@gmail.com)

Änderungen vorbehalten, Alle Preise in CHF und inkl. 8% MWST

# Vereinbarungen und AGB

## **Restaurant**

Wir können Anlässe im Restaurant bis maximal 120 Personen ausrichten und bieten in der Gartenwirtschaft nochmals über 100 Plätze an. Ab ca. 60 Personen bedienen wir Sie in einer geschlossenen Gesellschaft.

## **Personenanzahl**

Die definitive Personenanzahl melden Sie uns bitte spätestens 24 Stunden vor Ihrem Anlass.

**Nicht abgemeldete Personen verrechnen wir mit 50% des Menupreises.**

## **Parkplätze**

Es stehen ausreichend Parkplätze rund ums Haus zur Verfügung.

## **Bestuhlung**

Wir nehmen Ihre Wünsche auf und setzen sie um wie es möglich ist im laufenden Betrieb.

## **Verlängerungen bis 2.00 Uhr möglich**

bitte vorgängig bestellen, 250.00 Fr.

## **Bezahlung**

Bar, EC, Postcard, Lunch-Check oder via e-Mail Rechnungsstellung und Zahlung innert weniger Tage.

## **Apéro**

Am Tisch selber, separat oder an einem Aperotisch stehend

## **mitgebrachte Kuchen**

für Teller & Besteck verrechnen wir 2.00 Fr./Person

## Apero:

Chips, Nüssli, etc. auf Tisch in Schalen	pro Person	2.00
<b>Gemüsedipp</b> mit Gemüse und Sauce im Glas (z.B. Karotten, Sellerie, Peperoni, Kohlrabi, Gurken, etc.)	pro Glas	3.50
<b>Bruschetta</b> mit Tomaten	pro Person	7.00
hausgemachte <b>Schinkengipfeli</b> aufgeschnitten	pro Person	7.00
<b>Schinkengipfeli / Bruschetta</b> gemischt	pro Person	7.00
<b>Knoblibrot</b>	pro Portion	7.00
<b>Beefsteak-Tatar</b> mit Butter und Toast	pro Portion	13.50
<b>Spiesschen</b> mit Cherrytomaten und Mozzarellakugeln	Stück	2.90
<b>Spiesschen</b> mit Fleisch und pikanten Saucen (Poulet, Hackbällchen)	Stück	2.90
<b>Party-Sandwiches</b> gefüllt mit Schinken, Salami, Thon, Käse, Ei	Stück	3.50
gefällt mit Lachs	Stück	4.00
<b>Crevettencocktail</b> im Glas mit 2 grossen Crevetten (Knoblauch-Sauce oder Cocktail Sauce)	Glas	7.00

## Apéroplatte

<b>Käseplatte</b> mit 5 Sorten Käse, schön ausgarniert ohne Brot (Hart und Weichkäse 150gr. Käse / Person)	pro Person	10.00
<b>Fleisch-Käseplatte</b> mit Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Aufschnitt, Speck, Coppa, Rohschinken, zwei Hartkäsen, schön ausgarniert (ohne Brot) (120gr. Fleisch, 50gr. Käse)	pro Person	13.00
knuspriges Hausbrot		inklusive
knusprige gemischte <b>Bürli</b> (45gr.)	Stück	1.00
<b>Schraubenvrot</b> dunkel mit Körnern (400gr.)	Stück	4.50
<b>Zopf</b> (400gr.)	Stück	6.00

# Bowle

hausgemachte **Erdbeerbowle** (saisonal) oder **Früchtebowle** nach Saison

ohne Alkohol		Liter	18.00
mit Alkohol		Liter	26.00

## beliebte weisse Apéroweine und Prosecco:

Watter Federweisser	0.75l	(Blanc de Noir)	39.00
Moma Rubicone	0.75l	(Hauswein Italien)	42.00
Prosecco 0.75l, Offenausschank			39.00

## beliebte rote Apéroweine:

Watter Blauburgunder	0.5l		19.00
Rioja DOCa Crianza	0.75l		42.00
Moma Rubicone	0.75l	(Hauswein Italien)	42.00
Primitivo (süsslich)			40.00

## kalte & warme Vorspeisen:

<b>Tessiner Teller</b> mit Rohschinken, Coppa, Salami, 2 Käse, ausgarniert	13.50
<b>Beefsteak-Tartar 80g</b> mit Butter und Toast	17.00

## Vorspeisen:

Knoblibrot als Vorspeise	7.00
kleiner grüner Salat	6.50
kleiner gemischter Salat	8.00
diverse Cremesuppen ca. 1dl	7.50
Knoblauch-Bouillon mit Flädli	7.00
würzige Asiatische Reisnudelsuppe mit Poulet und Gemüse	8.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Zwiebeln	12.00
kleiner Caprese mit Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum und Ital. Sauce	10.00
Insalata Caprese mit Büffelmozzarella, Basilikum, Italienische Sauce	12.00
Crisp-Salat mit Sesam-, Kürbis- und Sonnenblumenkernen	10.00
Bruschetta	8.00

## kalte Hauptgänge:

<b>Bauern-Teller mit Aufschnitt 50%</b> , Schinken, Coppa, Käse	22.50
<b>Höckler-Teller</b> mit Bündnerfleisch, Coppa, Käse, etc.	26.50
<b>Beefsteak-Tatar</b> (hausgemacht, mit Butter und Toast und gemischtem Salat)	28.50

## einige Dessertideen:

hausgemachtes <b>Mousse au Chocolat</b> , Rahm	8.50
<b>2 Kugeln Glace</b> mit Rahm	8.50
frischer <b>Fruchtsalat mit Vanille Glace</b> , Rahm	9.50
<b>Panna Cotta</b> , Vanille Glace mit warmen Himbeeren und Rahm	8.50
<b>Coupe Eiercognac</b> Hardegg (3 Kugeln Eiercognac an warmer Cognaccrème, Rahm)	11.50
<b>Sorbetteller</b> mit frischen Früchten und Rahm	12.00
<b>Coupe Baileys</b> , Rahm (Vanille- und Cafeglace, Baileys, Rahm)	11.50

## Bankettmenu 1

panierte Schweizer Pouletbrust- oder Schweinsschnitzel, Pommes Frites und saisonale Gemüseauswahl 24.50

---

## Bankettmenu 2

Schweinsrahmschnitzel an Champignon Rahmsauce, mit Nudeln und saisonale Gemüseauswahl 24.50

---

## Bankettmenu 3

grosses Schweinssteak vom Nierstück an Rahmsauce mit frischen Pilzen, Pommes Frites und drei Gemüse 30.50

---

## Bankettmenu 4

Schweinscordonbleu classic mit viel Gruyerekäse gefüllt, Pommes oder Kroketten und saisonale Gemüseauswahl 27.50

---

## Bankettmenu 5

zartes Kalbscordonbleu classic mit viel Gruyerekäse gefüllt, Pommes oder Kroketten, saisonale Gemüseauswahl 36.50

---

## Bankettmenu 6

Rösti mit Schinken und Speck, Raclette Käse und frisch aufgebackenem Ofenfleischkäse 24.50

(ca 30 Personen maximal möglich zur selben Zeit möglich)

---

## Bankettmenu 7

### Grätenfreie Eglifilets

32.50

im hausgemachtem Bierteig, Spinat, Reis und Tartaresauce mit einer Mandeldekoration oder  
im Ei gewendet, gebraten mit Mandelbutter mit Spinat, Reis und Mandelbutter

---

## Bankettmenu 8

### zartes Zürich Geschnetzeltes

35.50

an Champignon Rahmsauce mit Rösti

---

## Bankettmenu 9

zarte Kalbsrahmschnitzel an Champignon Rahmsauce,  
Nudeln und saisonaler Gemüseauswahl

36.00

---

## Bankettmenu 10



zartes Irisches Entrecôte (Hereford), mind. 220gr. mit  
Kräuterbutter,

39.00

Pommes Frites oder Kroketten mit saisonaler Gemüseauswahl

---

## Bankettmenu 11

Rindsfilet Stroganoff, rose und sehr zart

36.00

an würziger Stroganoffsauce mit Gurken und Peperoni,  
Reis und saisonale Gemüseauswahl

---

## Bankettmenu 12

**Rindsfilet** (ca. 190gr.) an Trüffel-Merlottsauce oder Morchel-Rahmsauce

42.00

hausgemachte Spätzli und saisonaler Gemüse garnitur

Bankettmenu 14 „Winterpfännli“  
zum Spezialpreis von 39.50 Fr. / Person

Vorspeise: kleiner gemischter Salat

**Fondue Chinoise** mit 200gr. Fleisch / Person,  
und hausgemachten Saucen,  
Pommes Frites und/oder Reis  
Rind, Kalb, Poulet und Schweinefleisch  
(Gruppen bis 60 Personen möglich oder auf Anfrage)

**Qualitätsangabe: Fleisch frisch und handgeschnitten!**  
**Wir garantieren Ihnen ein unvergleichbares Chinoise-Erlebnis!**

---

Bankettmenu 15 „Winterpfännli a discrétion“  
44.00 Fr. / Person

**Qualitätsangabe: Fleisch frisch und handgeschnitten!**  
**Wir garantieren Ihnen ein unvergleichbares Chinoise-Erlebnis!**

---

**Restaurant Hardegg**  
beim Bahnhof Regensdorf  
Watterstrasse 185  
8105 Regensdorf  
044 840 31 50  
[www.hardegg.ch](http://www.hardegg.ch)  
[hardeggbox@gmail.com](mailto:hardeggbox@gmail.com)