



Cordon bleu, Rösti & Glacé

RESTAURANT HARDEGG



Gruppenanlässe ab 10 Personen

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

Wir bieten ausgewählte & feine Weine
und laden Sie zu einer gratis Verkostung zur Auswahl ein.

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 und hardeggbox@gmail.com

Änderungen vorbehalten, Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Vereinbarungen und AGB

Restaurant ganz buchen / geschlossene Gesellschaft

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.

Ab 40 Personen können Sie exklusiv das Restaurant an einem Samstag oder Montag für sich als geschlossene Gesellschaft buchen. Eine Raummiete bezahlen Sie bei bei einer Speisekonsumation aus dem Bankettvorschlag keine.

Bankette

Bankette decken wir speziell und weiss ein mit dekorativen Servietten und passender kleiner Blumen- oder Themendekoration.

Personenanzahl

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

Nicht abgemeldete Personen können verrechnet werden.

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

mitgebrachte Weine

Wir bieten ausgewählte Weine günstig an. Für den Service, Abwasch, Gläser und Unterkunft verrechnen wir ein Zapfentgeld von 25.00 Fr.

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
Hauswein	0.75l		42.00
Primitivo (süsslich)			39.00

kalte & warme Vorspeisen:

Tessiner Teller mit Rohschinken, Coppa, Salami, 2 Käse, ausgarniert			13.50
Beefsteak-Tartar 80g 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 (Spargel, Kürbis, Karotten-Ingwer, etc)	7.50
Knoblauch-Bouillon mit Flädli	6.50
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:

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

einige Dessertideen:

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

Bankettmenu 1

Panierte Schweizer Pouletbrustschnitzel oder
panierte Schweizer Schweinsschnitzel, 24.50
Pommes Frites & saisonale Gemüseauswahl

Bankettmenu 2

Schweinsrahmschnitzel an Champignon Rahmsauce, 24.50
mit Nudeln & saisonale Gemüseauswahl

Bankettmenu 3

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

Bankettmenu 4

Schweinscordonbleu classic mit viel Gruyerekäse gefüllt,
Pommes oder Kroketten & 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 24.50
frisch aufgebackenem Ofenfleischkäse

(ca 30 Personen maximal möglich zur selben Zeit möglich)

Bankettmenu 7

Eglifilets im Bierteig, hausgemacht 32.50
mit Reis & Tartaresauce mit einer Mandeldekoration oder

alternativ a la meuniere mit Mandelbutter, Spinat, Reis und Buttercreme

Bankettmenu 8

zartes Zürich-Geschnetzeltes (Nierstück) 35.50
an Champignon Rahmsauce mit Rösti

Bankettmenu 9

zarte Kalbsrahmschnitzel (Nierstück) an Champignon Rahmsauce,
Nudeln und saisonaler Gemüseauswahl 36.00

Bankettmenu 10

zartes CH-Entrecôte, mind. 220gr. mit Kräuterbutter,
Pommes Frites oder Kroketten mit saisonaler Gemüseauswahl 39.00



Bankettmenu 11

Rindsfilet Stroganoff, rose und sehr zart 36.00
an würziger Stroganoffsauce mit Gurken und Peperoni,
Reis & saisonale Gemüseauswahl

Bankettmenu 12

Rindsfilet (ca. 190gr.) an Trüffel-Merlotsauce oder Morchel-Rahmsauce 42.00

hausgemachte Spätzli & 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!**

Bankettmenu 16 Röstibuffet

Röstibuffet: tolles Erlebnis für Gruppen mit sehr grosser Auswahl an

- Spiegeleiern, Speck, Schinken, Käse, Würsten, Schnitzel, Tomate, Ananas, etc.
- gemischten Röstis mit Schinken, Speck, Käse, Zwiebeln, Knoblauch
- viele gemischte und erlebnisreiche Röstivarianten zum selber zusammenstellen
-

Beilagen a discrétion: 29.50 Fr/Person mit Dessert 36.00/Person

Bankettmenu 17 Cordon bleu-Party

Spezial-Cordonbleu-Party mit gefüllten Schweins-Cordonbleus mit Pommes Frites oder Rösti und Gemüse

Cordon bleu Party für 29.50/Person,
mit kleinem gemischtem Salat & Dessert 39.50 Fr. (Aktion)

Restaurant Hardegg

beim Bahnhof Regensdorf

Watterstrasse 185

8105 Regensdorf

044 840 31 50

www.hardegg.ch

hardeggbox@gmail.com