

Menüvorschläge dieCuisine

Unsere Philosophie

Bei der Kreation unserer Gerichte verwenden wir ausschliesslich Saisonale Produkte aus unserer Region und achten auf Ressourcen schonende Verarbeitung. Die tägliche Menüplanung erlaubt uns die vollständige Verwendung des Warenkorbs und trägt zur Vermeidung von Food Waste bei.

Die folgenden Menüvorschläge sind als Fünfgang-Menüs für gesetzte Anlässe komponiert.

Die einzelnen Gerichte können jedoch beliebig miteinander in individuelle Menüs mit beliebiger Reihenfolge kombiniert werden.

Die Vorschläge sollen euch einen Eindruck unserer Küche geben. Gerne kreieren wir auch Speisen nach Euren Bedürfnissen oder passen unsere Menüs Euren Wünschen entsprechend an.

Da wir ausschliesslich saisonale & regionale Produkte beziehen, können diese je nach Ernte abweichen.

Allergene in den Gerichten sind jeweils mit folgenden Buchstaben gekennzeichnet:

A: Glutenhaltiges Getreide

C: Eier & Erzeugnisse daraus

E: Erdnüsse & Erzeugnisse daraus

G: Milch, Milcherzeugnisse, Laktose

L: Sellerie & Erzeugnisse daraus

N: Sesam & Erzeugnisse daraus

P: Lupinen & Erzeugnisse daraus

B: Krebstiere & Erzeugnisse daraus

D: Fisch- & Fischerzeugnisse

F: Soja (-bohnen) & Erzeugnisse

H: Schalenfrüchte

M: Senf & Erzeugnisse daraus

O: Schwefeldioxid & Sulphite

R: Weichtiere & Erzeugnisse daraus

Wir wünschen viel Vergnügen beim Durchstöbern unserer Kreationen und stehen bei Fragen jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüssen

Andri Wey

Küchenleiter

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Alle unsere Produkte beziehen wir aus der Schweiz in Bio- oder Demeterqualität.

Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt ab Hof.

Apéro-Snacks

| | |
|--|----------|
| Hausgemachtes Popcorn | CHF 2.00 |
| Blätterteiggebäck | CHF 2.50 |
| Marinierte Oliven & Bergkäse | CHF 3.00 |
| Hausgemachter Nuss-Mix | CHF 3.00 |
| Gemüse-Sticks mit Kräuterdip | CHF 3.50 |
| Hausgemachtes Hummus auf Brot | CHF 3.50 |
| Wurst «dasPure» mit Brot | CHF 4.00 |
| Oliven- & Tomaten Crostinis | CHF 4.50 |
| Flammkuchen mit Äpfeln, Zwiebeln & Brunnenkresse | CHF 5.00 |
| Kaltschalen Shot | CHF 5.00 |
| Mini Gemüse-Quiche | CHF 5.00 |
| Mini Gemüse-Strudel mit Kräuterdip | CHF 5.50 |
| Windbeutel gefüllt mit Ziegenfrischkäse | CHF 5.00 |

Zum knabbern

Hausgemachter Nuss-Mix
Kaltschalen Shot
Hausgemachter Hummus auf Brot

CHF 11.50 pro Person

Apéro

Hausgemachtes Popcorn
Kaltschalen Shot
Hausgemachtes Hummus auf Brot
Mini Gemüse-Quiche

CHF 15.50 pro Person

Apéro Riche

Hausgemachter Nuss-Mix
Marinierte Oliven & Bergkäse
Kaltschalen Shot
Hausgemachter Hummus auf Brot
Mini Gemüse-Quiche
Windbeutel gefüllt mit
Ziegenfrischkäse
Flammkuchen mit Äpfeln, Zwiebeln &
Brunnenkresse

CHF 29.50 pro Person

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Alle unsere Produkte beziehen wir aus der Schweiz in Bio- oder Demeterqualität.

Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt ab Hof.

Grill to Plate

Ein sommerliches Menu voller Röstaromen!

Grillierter Blattsalat mit Aprikosen und Nüssen (E)
CHF 11.00

Gurkenkaltschale mit Knoblauchbrot (A)
CHF 7.00

Swiss Lachs vom Grill mit lauwarmem Kabis & Teriyaki (D, F, N)
CHF 24.00

Flat Iron Steak vom Grill mit Gemüse-Brotspiess, dazu Kräuterbutter (A, G)
CHF 25.50

Hausgemachte Marshmallows vom Grill mit Pfirsich und Joghurtglace (G)
CHF 8.00

5-Gang Menü: CHF 65.00

4-Gang Menü: CHF 59.00

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Alle unsere Produkte beziehen wir aus der Schweiz in Bio- oder Demeterqualität.

Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt ab Hof.

Orientalisch

Gerichte inspiriert von der facettenreichen, orientalischen Küche.

Trilogie vom Hummus
CHF 11.00

Rote Linsensuppe mit Joghurt und Kreuzkümmel (G)
CHF 7.00

Kichererbsen Pfanne mit Baba Ganoush & Arabischem Brot (A)
CHF 16.50

Lammragout mit Gemüse & Couscous (L, E, N)
CHF 31.00

Mandelkuchen mit Zimtcrème (E, H, G)
CHF 13.00

5-Gang Menü: CHF 68.00

4-Gang Menü: CHF 62.00

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Alle unsere Produkte beziehen wir aus der Schweiz in Bio- oder Demeterqualität.

Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt ab Hof.

Nose To Tail vom Rind

Es muss nicht immer Filet sein!

Markbein aus dem Ofen mit knusprigem Brot & Petersilien-Kapernsalat (A)
CHF 14.50

Kleines Pot-au-feu mit Kräutercroutons (L)
CHF 10.00

Grilliertes Flanksteak an Salbeijus mit Kartoffel-Millefeuille (L)
CHF 25.00

Rindskopfbäggli an Rotweinsauce mit Pastinaken und Bundrüebli
CHF 28.00

Fotzelschnitte (Arme Ritter) mit marinierten Zwetschgen
CHF 6.00

5-Gang Menü: CHF 75.00

4-Gang Menu: 68.00

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Alle unsere Produkte beziehen wir aus der Schweiz in Bio- oder Demeterqualität.

Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt ab Hof.

Plant based

Pflanzen basierte Köstlichkeiten zu einem Menü vereint!

Salat von geröstetem Blumenkohl mit Cranberrys und Haselnüssen
CHF 13.00

Weisse Bohnensuppe mit Basilikum und Knoblauch (L)
CHF 11.50

Erbsen-Spinat-Samosas mit Chimmichurri-Sauce (G)
CHF 15.00

Hafersteak mit Gemüse Jus und Ofengemüse (E, F)
CHF 25.00

Rhabarbersorbet auf Apfel-Ingwerkompott und Minzpesto
CHF 7.00

5-Gang Menü: 64.00

4-Gang Menü: 57.00

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Alle unsere Produkte beziehen wir aus der Schweiz in Bio- oder Demeterqualität.

Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt ab Hof.

Weitere Gerichte

Vorspeisen:

| | |
|--|-----------|
| Saisonale Gemüsesuppe | CHF 8.00 |
| Artischocken-Fenchelsalat mit Oliven | CHF 9.50 |
| Karotten-Ingwersalat mit knusprigem Paneer | CHF 10.00 |
| Gebratenes Kichererbsen-Fetamedaillon auf Gurken-Dillsalat | CHF 11.00 |
| Tomatenmousse mit Kräutersalat & Petersilien Öl | CHF 12.00 |

Hauptspeisen:

| | |
|---|-----------|
| Penne mit Balsamico-Linsenbolognese & mariniertem Rucola | CHF 16.50 |
| Blätterteigkissen, gefüllt mit saisonalem Gemüse & marinierter Brunnenkresse | CHF 24.00 |
| Rindsschmorbraten mit Stampfkartoffeln & Karotten | CHF 30.00 |
| Gebratene Forelle auf Süsskartoffelpüree mit Mönchsbart | CHF 42.00 |

Nachspeisen

| | |
|---|-----------|
| Schoggimousse mit frischen Früchten & Schlagrahm | CHF 7.50 |
| Gebrannte Crème | CHF 7.50 |
| Crème Brulée | CHF 7.50 |
| Birnentiramisu | CHF 9.50 |
| Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Beeren & Joghurtglace | CHF 11.00 |

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Alle unsere Produkte beziehen wir aus der Schweiz in Bio- oder Demeterqualität.

Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt ab Hof.

Seminar Pauschalen

Getränkepauschale

- *Kaffee & Tee aus dem Barista-Vollautomaten à discretion*
- *Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure*
- *Demeter Apfelsaft vom Gut Rheinau*

| | |
|------------|-----------|
| Halber Tag | CHF 9.50 |
| Ganzer Tag | CHF 15.50 |

| | |
|---|-----------|
| Gipfeli | CHF 2.50 |
| Früchtekorb | CHF 3.00 |
| Hirnfutter (Nüssli & getrocknete Früchte im Glas) | CHF 4.50 |
| Lunch mit Vorspeise & Hauptgang <i>Vegetarisches Menü mit regionalen & saisonalen Produkten</i> <i>Jeden Tag frisch zubereitet mit Salat oder Suppe</i> | CHF 25.00 |
| Mit Kleinem Dessert | CHF 32.00 |
| Foodwaste-Snackpause <i>Kleine Köstlichkeiten aus erlesenen Resten</i> | CHF 10.00 |

Halbtagespauschale CHF 45.00

- Gipfeli & Früchte zur Begrüssung
- Getränkepauschale
- Snackpause
- Lunch

Ganztagespauschale CHF 60.00

- Gipfeli & Früchte zur Begrüssung
- Getränkepauschale
- Snackpause am Morgen & Nachmittag
- Lunch

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Alle unsere Produkte beziehen wir aus der Schweiz in Bio- oder Demeterqualität.

Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt ab Hof.

Personal

| | Pro Stunde, vor 24.00 Uhr | nach 24.00 Uhr |
|-----------------------|---------------------------|----------------|
| Gastgeber*In | CHF 65.00 | CHF 76.00 |
| Servicemitarbeiter*In | CHF 45.00 | CHF 54.00 |
| Küchenschef*in | CHF 55.00 | CHF 66.00 |
| Köche*Innen | CHF 48.00 | CHF 57.00 |
| Springer*Innen | CHF 35.00 | CHF 44.00 |

Die Mitarbeiterstunden werden nach effektiven Aufwänden abgerechnet.
Der Personalbedarf variiert je nach Art des Anlasses, Ablauf, Angebot und Personenzahl.

Als Faustregel können ca. 20 bis 25% der Gesamtkosten für Personal veranschlagt werden.

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Alle unsere Produkte beziehen wir aus der Schweiz in Bio- oder Demeterqualität.

Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt ab Hof.



Kontakt

Innovations-Genossenschaft dieCuisine

Geerenweg 23a
8048, Zürich

info@diecuisine.ch
www.diecuisine.ch

Beratung:

Nicolai Dunkel
Geschäftsführer
Leitung Event & Gastronomie

044 431 08 21

nicolai@diecuisine.ch

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.
Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST
Alle unsere Produkte beziehen wir aus der Schweiz in Bio- oder Demeterqualität.
Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt ab Hof.