

# SPEISEKARTE



RESTAURANT  
ZUNFTSTUBE  
— GLIS  
IN-HOUSE PARTYSERVICE

# APÉRO/VORSPEISEN/SUPPEN



Preis pro Person

## «Zunftstube»

(A,C,D,G,I,J)

Diverse belegte Brötchen, Blätterteiggebäcke und Wraps, Dipp-Gemüse, Partybaguette herzhafte belegt.

**Fr. 14.00 als Apéro / Vorspeise**  
**Fr. 19.00 als Hauptgang**

## Italienisch

(A,C,G)

Kalt: Salami, Bresaola, Grissini mit Prosciutto, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Bruschetta, diverse italienische Käsespezialitäten und Antipasti.

Warm: Pasta, Risotto, Pizza und Focaccia

**Fr. 23.00 als Apéro / Vorspeise**  
**Fr. 28.00 als Hauptgang**

## Walliser

(A,E,G)

Spezialitäten aus dem Wallis: Trockenfleisch, Hamma, Hauswurst, Speck und Hobelkäse Früchte, Nüsse, Essiggemüse.

**Fr. 20.00 als Apéro / Vorspeise**  
**Fr. 25.00 als Hauptgang**

## Wraps-Party

(A,D,E,G)

4 verschiedene Wraps:  
Braten, Huhn, Thunfisch und Käse.

**Fr. 13.00 als Apéro / Vorspeise**  
**Fr. 18.00 als Hauptgang**

## VORSPEISEN ZUSATZOPTIONEN

Die Vorspeisen Zusatzoptionen können auch als Vorspeisenteller / Platte bestellt werden. Preis auf Anfrage

<b>Rinds-Tartarbrötli</b> (A,J)	<b>6.00</b>
<b>Vitello Tonnato</b> (C,D)	<b>6.00</b>
<b>Melonenschnitt mit Rohschinken ummantelt</b>	<b>6.50</b>
<b>Hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce</b> (A,I,K)	<b>4.50</b>
<b>Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce</b> (C)	<b>6.00</b>

## SUPPEN

<b>Gliser-Minestra</b>	<b>7.00</b>
<b>Cholera-Suppe «Zunftstube» unter Blätterteighaube</b> (A,C)	<b>8.50</b>
<b>Kürbissuppe «Exotic» (mit Malibu)</b> (I)	<b>7.50</b>
<b>Hausgemachte Bouillon mit Einlage nach Absprache</b>	<b>6.50</b>

# HAUPTGÄNGE



Zu jedem Hauptgericht gibts einen frischen Salatteller oder ein Salatbuffet.

<b>Pouletbrust</b>	<b>24.00</b>
<b>Schweinsnierstück</b> (am Stück gebraten)	<b>27.00</b>
<b>Kalbsnierstück</b> (am Stück gebraten)	<b>50.00</b>
<b>Rinds-Entrecôte</b> (am Stück gebraten)	<b>40.00</b>
<b>Lammnierstück</b> (am Stück gebraten)	<b>36.00</b>
<b>Schweinsfilet</b> (am Stück gebraten)	<b>38.00</b>
<b>Rindsfilet</b> (am Stück gebraten)	<b>49.00</b>
<b>Gebratenes Pangasius-Filet</b>	<b>24.00</b>

**1 Sauce zur Auswahl:** Rotwein-Kräuterjus, Rosa Pfefferrahmsauce, Champignonrahmsauce, Morchelrahmsauce, hausgemachte Kräuterbutter, Safransauce, Bernaise. (A,C,G,I,J)

<b>Poulet nicht im Chörbli</b> (CH) Knuspriges, halbes Poulet mit feiner Zunftstubesauce (Kräuter-Curysauce) (G,I,J)	<b>25.00</b>
<b>Saftiger Schweinshalsbraten «Walliser Art»</b> (CH) Gefüllt mit Aprikosen (J)	<b>24.00</b>



# HAUPTGÄNGE



<b>Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»</b> (CH)	<b>40.00</b>
<b>Riz Casimir Classic</b> Poulet oder planted Chicken mit Früchtegarnitur (G)	<b>24.00</b>
<b>Ungarisches Gulasch vom Rind</b> (I)	<b>26.00</b>
<b>«Gliser Blööö» vom Schwein oder Big «Gliser Blööö»</b> Cordon-Bleu mit Schinken und Käse gefüllt (A,C,G) mit knusprigen Hauswurststreifen und Zunftstube-Käsesauce.	<b>34.00</b>
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>	<b>28.00</b>
<b>Paniertes Kalbsschnitzel</b>	<b>39.00</b>

## **Im Preis inbegriffen:**

*1 x Fleisch oder Fisch, 1 x Beilage, 1 x Gemüse, 1 x Sauce.*

## **Beilagen:**

*Nudeln, Weisswein-Risotto, Pilaw-Reis, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Mac & Cheese, Baked Potatos, Polenta mit Käse überbacken, Kartoffelsalat und Pommes Frites. (A,G)*

## **Gemüse:**

*Mischgemüse, mit Käse gratinierte Tomaten, Bohnenbündeli, Ratatouille. (A,G)*



# TRADITIONELL



Zu jedem Hauptgericht gibts einen frischen Salatteller oder ein Salatbuffet.

<b>Äplermakaronen</b> Mit Schinken, Zwiebeln, Kartoffeln, Rahmsauce, mit Käse überbacken (A,G)	<b>20.00</b>
<b>Heisser Schinken</b> Mit Kartoffelsalat und Senf (C,G,J)	<b>21.00</b>
<b>Gsottus</b> Siedfleisch, Zunge, Speck, Hamma, Rippli, Wädli, Hauswurst, Siedwurst (je nach Angebot) Kartoffeln, Chabis, Reis	<b>43.00</b>
<b>Brisolée (saisonal)</b> Kastanien, diverse Käsesorten, Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck, Hauswurst, diverse Brote und Früchte, dazu servieren wir Suser. (A,G)	<b>38.00</b>
<b>Gommer Cholera</b> Gedeckter Kuchen, gefüllt mit Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Äpfeln und Käse (auf Wunsch mit Speck) (A,C,G)	<b>24.00</b>
<b>Raclette à discrétion</b> (G)	<b>38.00</b>



# ZUNFTSTUBE PLAUSCH



Zu jedem Hauptgericht gibts einen frischen Salatteller oder ein Salatbuffet.

## **BIG-Zunftstube Rindsburger**

**36.00**

Hausgemachtes Kartoffel-Bun, 300g Rindfleischpatty, Speck, Salat, Tomaten, karamalisierte Zwiebeln, Zunftstube Käsesauce. Dazu servieren wir Coleslaw- und grünen Salat, Mac & Chees und Kartoffel-Wedges. *(A,C,G,J,K)*

## **Pasta-Plausch**

**ab 22.00**

Pasta nach Wahl: Spaghetti, Penne, Tagliatelle oder Fusilli. *(A,G)*

Saucen: Beratung auf Anfrage.

## **Thai-Curry**

**34.00**

Drei leckere Currys für einen richtig guten Plausch. Zartes Schwein, saftiges Rind, würziges Poulet: Mit gebratenem und gedämpftem Reis *(E,F,I,K)*



# FONDUE-PLAUSCH



Zu jedem Hauptgericht gibts einen frischen Salatteller oder ein Salatbuffet.

## CHINOISE CLASSIC <sup>(1)</sup>

---

Rind, Schwein, Poulet.

p.P. CHF 39.00

## CHINOISE DELUXE <sup>(1)</sup>

---

Rind, Kalb, Lamm.

p.P. CHF 43.00

## WILD CHINOISE WINZER-ART <sup>(1)</sup>

---

In Rotweinbouillon mit Gemüse.  
Diverses Wildfleisch je nach Angebot.  
Auf Wunsch mit hausgemachten Spätzli.

p.P. CHF 46.00

## DAZU SERVIEREN WIR

---

Pommes frites, gebratener Reis und frische Früchte.

## DIP SAUCEN

---

Tartar, Curry, Cocktail, Knoblauch, Sweet-Chili.  
(Sauce aus Preiselbeeren für Wild) <sup>(C,G,J)</sup>

## KÄSE FONDUE im 2er Caquelon

---

Zwei Fondues (Beratung auf Anfrage)  
serviert mit Brotwürfeln, Kartoffeln. <sup>(A,G)</sup>

p.P. ab CHF 28.00



# GRILL-PLAUSCH AUCH IM WINTER



Zu jedem Hauptgericht gibts einen frischen Salatteller oder ein Salatbuffet.

## GRILL SWISS STYLE ab 20 Personen

---

Schweinssteak, Kalbs- und Schweinsbratwurst, Cervelats, Pouletbrust, Rindhuft und Lammnierstück.

Dazu servieren wir Pommes und Kartoffelsalat sowie diverse Grillsaucen. *(A,C,G,J)*

p.P. CHF 40.00

## AMERICAN BARBEQUE ab 20 Personen

---

Pulled Pork, Spareribs, Brisket, Burger, Pouletschenkel, Rib-Eye-Steak (T-Bone-Steak gegen Aufpreis).

Dazu servieren wir Maiskolben, Mac & Cheese, Baket Patotoes sowie diverse Grillsaucen. *(A,C,G,J)*

p.P. CHF 45.00

## JAPANISCHE GRILLSPIESSE ab 20 Personen

---

Saftige Grillspiesse vom japanischen Grill.

Mit zartem Poulet, würzigem Schwein und saftigem Rind, mariniert in einer köstlichen japanischen Sauce.

Beilagen nach Wahl.

p.P. CHF 42.00



# DESSERT (C,G)



<b>Zunftstube Crèmeschnitte</b>	<b>pro Stück 6.00</b>
<b>Zunftstube Crèmeschnitte am Meter</b> Für ca. 20 Personen	<b>89.00</b>
<b>Choux à la Crème mit Früchten</b>	<b>8.50</b>
<b>Dessert Surprise</b>	<b>8.50</b>
<b>Tiramisú</b>	<b>8.50</b>
<b>Frischer Fruchtsalat</b>	<b>9.50</b>
<b>Diverse Früchtewähen/-schnitten</b>	<b>5.50</b>
<b>Diverse hausgemachte Rouladen</b>	<b>7.50</b>
<b>Diverse kleine Coupes/Sorbets</b>	<b>8.00</b>
<b>Schokoladenmousse braun/weiss</b>	<b>8.50</b>

## **ZU IHREM ANLASS PASSENDE TORTEN** (auf Anfrage)

### **DESSERTBUFFET / TELLER**

<b>Auswahl aus drei Komponenten</b>	<b>14.00</b>
<b>Auswahl aus vier Komponenten</b>	<b>18.00</b>

Gerne stellen wir ein individuelles Menu, ganz nach dem Geschmack unserer Gäste zusammen.



## WEITERE INFORMATIONEN /DEKLARATION

**Alle Preise inkl. MwSt.**

### Herkunft:

Rind:	Schweiz, Uruguay
Schwein:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Lamm:	Schweiz
Fisch & Meeresfrüchte:	Thailand, Vietnam
Backwaren/Konditoreiprodukte:	Schweiz

### Allergene:

<b>A</b>	 <i>Glutenhaltiges Getreide</i>	<b>H</b>	 <i>Hartschalenobst, Nüsse</i>
<b>B</b>	 <i>Krebstiere</i>	<b>I</b>	 <i>Sellerie</i>
<b>C</b>	 <i>Eier</i>	<b>J</b>	 <i>Senf</i>
<b>D</b>	 <i>Fische</i>	<b>K</b>	 <i>Sesamsamen</i>
<b>E</b>	 <i>Erdnüsse</i>	<b>L</b>	 <i>Schwefeldioxid, Sulfite</i>
<b>F</b>	 <i>Sojabohnen</i>	<b>M</b>	 <i>Lupinen</i>
<b>G</b>	 <i>Milch, Laktose</i>	<b>N</b>	 <i>Weichtiere</i>

**Betreffend weiterer Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.**

## ÖFFNUNGSZEITEN & RESERVATIONEN

### Reservationen

Wir freuen uns, Gruppen von 10 bis über 100 Personen willkommen zu heissen.

- Unser Restaurant ist nur auf Reservation geöffnet.
- Gerne nehmen wir Reservationen bis 48 Stunden im Voraus entgegen.
- Anpassungen in der Bestellung sind 24 Stunden vor dem Event möglich.
- Die Abrechnung erfolgt gemäss der definitiven Bestellung.

### Take-Away

Auf Anfrage bieten wir auch Take-Away an. Ohne Service und Geschirr.

### Ausstattung

Tischsets sowie hochwertige Papiertischtücher und Papierservietten sind inbegriffen.

### Dekoration

Blumen und spezielle Dekoration organisieren unsere Gäste eigenständig nach ihrem Geschmack. Wir geben gerne Tipps.