

SPEISEKARTE



RESTAURANT
ZUNFTSTUBE
GLIS
EVENTLOKAL

APÉRO



Preis pro Person

Der Einfache (A,E,F,H,I,K)

Diverse Chips und Nüssli **2.00**

Der Blättrige (A,C,G,K)

4 Stück pro Person

- Blätterteig mit Wurst und Käse
- Pizzaschnecken
- Blätterteig mit Camembert und Rohschinken

12.50

Der Klassiker (A,B,C,D,E,G,I,N)

4 x ½ Canapés pro Person

- Lachs
- Thon
- Trockenfleisch
- Käse

14.00

Der Mediterrane (A,B,C,D,G)

6 Stück pro Person

- Wrap mit Rohschinken und Rucola
- Bruschetta mit Tomaten
- Crevetten-Cocktail im Glas
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Parmesanstücke
- Focaccia mit Zwiebeln

22.00



VORSPEISEN/SALATE/SUPPEN



Preis pro Person

VORSPEISEN

- **Vitello Tonnato** (C,D,E,G) **22.00**
- **Melone mit Rohschinken** **18.00**
- **Roastbeef mit Tartarsauce** (C,G,I) **19.00**
- **Risotto mit Birne und Käse** (G) **16.00**
- **Walliserteller** (G) **20.00**
- **Kanarische Crevetten im Knoblauchöl** (D) **20.00**

SALATE

- **Grüner Salat** (C,G,I,J) **5.00**
- **Gemischter Salat** (C,G,I,J) **7.00**
- **Nüssler Salat mit Speck und Crôutons (saisonal)** (A,C,G,I,J) **12.00**

SUPPEN

- **Gliser Minestra** (G,H,I) **7.50**
- **Leuker-Weissweinsuppe** (C,G,I) **8.50**
- **Kürbissuppe «Exotic»** (G,I) **8.00**
- **Cholera-Suppe** (A,C,G,I) **9.00**

KLASSISCHE HAUPTGÄNGE



Preis pro Person

Zu jedem Hauptgericht servieren wir marktfrisches Misch-Gemüse und eine Beilage nach Wahl.

SCHWEIN

- **Schweinssteak mit Champignonrahmsauce** (A,G,I) **29.00**
- **Schweinskarree am Stück gebraten** (A,I) **28.00**
- **Schweinsfilet mit rosa Pfefferrahmsauce** (A,G,I) **39.00**
- **Schweinshalsbraten Walliser Art mit Aprikosenfüllung** (A,I) **25.00**
- **Cordon Bleu Classic mit Schinken und Raclettekäse** (A,C,G,I) **32.00**

KALB

- **Kalbssteak mit Morchelrahmsauce** (A,G,I) **52.00**
- **Kalbs-Saltimbocca mit Salbei und Rohschinken** **48.00**
- **Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art** (A,G,I) **45.00**
- **Wiener Schnitzel** (A,G,I) **46.00**

RIND

- **Châteaubriand mit Sauce Béarnaise** (C,G,I) **52.00**
- **Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter** (A,C,E,G,I,J) **42.00**
- **Hausgemachter Rindshackbraten** (A,C,E,G,I) **29.00**
- **Rindsschmorbraten «Suure Mocke»** (A,I,J) **36.00**

POULET

- **Knuspriges Poulet aus dem Ofen mit Kräuter-Currysauce** (C,G,I) **26.00**
- **Pouletbrust an Estragonsauce** (A,G,I) **28.00**
- **Riz Casimir mit Currysauce und Früchtegarnitur** (A,G,I) **28.00**

VEGETARISCH

- **Asia-Pfanne mit Planted Chicken und asiatischem Gemüse** (F,I,K) **24.00**
- **Vegi-Cordon Bleu mit Gemüse- und Käsefüllung** (A,C,G,I) **26.00**

Beilagen:

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

TRADITIONELLE HAUPTGÄNGE



Preis pro Person

Äplermakaronen Salat im voraus. Mit Schinken, Zwiebeln, Kartoffeln, Rahmsauce, mit Käse überbacken (A,G)	22.00
Heisser Schinken Salat im voraus. Mit Kartoffelgratin und Senf (C,G,I)	23.00
Gsottus (saisonal) ab 20 Personen Salat im voraus. Siedfleisch, Zunge, Speck, Hamma, Rippli, Wädli, Hauswurst, Siedwurst (je nach Angebot) Kartoffeln, Chabis, Reis	45.00
Brisolée (saisonal) ab 20 Personen Kastanien, diverse Käsesorten, Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck, Hauswurst, diverse Brote und Früchte, dazu servieren wir Suser. Inkl. 1 Kugel Glacé nach Wahl. (A,G)	40.00
Gommer Cholera Gedeckter Kuchen, gefüllt mit Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Äpfeln und Käse. Mit diversen Salaten. (A,C,G)	24.00
Raclette à discrétion ab 20 Personen (G) Salat im voraus. Inkl. 1 Kugel Glacé nach Wahl.	38.00
Walliser Buffet (A,E,G) Hausgemachte Spezialitäten aus dem Wallis: Trockenfleisch, Hamma, Hauswurst, Speck und Hobelkäse, Früchte, Nüsse, Essiggemüse.	28.00



PARTY HITS



Preis pro Person

Spaghetti-Plausch **24.00**

Salat im voraus.

Saucen: Tomatensauce, Bolognese, Pesto, Carbonara svizzera. (A,G)

Thai-Curry **38.00**

Salat im voraus.

Drei leckere Currys für einen richtig guten Plausch.

Zartes Schwein, saftiges Rind, würziges Poulet:

Mit gebratenem und gedämpftem Reis (E,F,I,K)

Italienisches Buffet (kalt & warm) **41.00**

Salami, Prosciutto Crudo, Bresaola, italienische Käsespezialitäten, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Bruschetta, Antipasti, Vitello Tonnato, Carpaccio, Pizza und Risotto.

Big «Gliser Blööö» **39.00**

Salat im voraus.

Cordon-Bleu mit Schinken und Käse gefüllt (A,C,G)

mit knusprigen Hauswurststreifen und Zunftstube-Käsesauce.





RESTAURANT
ZUNFTSTUBE
EVENTLOKAL

Fajitas- Plausch

SPASS MUSS NICHTS KOSTEN

FAJITAS ALL YOU CAN EAT!

DEFTIGE FAJITAS SELBER
FÜLLEN & NACH BELIEBEN
KOMBINIEREN!

- GUACAMOLE
- SOURCREAM
- PICO DE GALLO
- KÄSE
- FRISCHE SALAT & MAIS

PREISE

-  POULET CHF 36.-
-  GEMÜSE CHF 29.-
-  RINDFLEISCH CHF 42.-
-  CREVETTES CHF 38.-



JETZT RESERVIEREN
UND GENIESSEN!



FONDUE-PLAUSCH



Zu jedem Fondue gibts einen frisches Salatbuffet im voraus.

CHINOISE «DON POLLO» ⁽¹⁾

In Bouillon mit asiatischem Gemüse.
Poulet und Truthahn.

p.P. CHF 39.00

CHINOISE CLASSIC ⁽¹⁾

Rind, Schwein, Poulet.

p.P. CHF 43.00

CHINOISE DELUXE ⁽¹⁾

Rind, Kalb, Lamm.

p.P. CHF 47.00

DAZU SERVIEREN WIR

Pommes frites, gebratener Reis und frische Früchte.

DIP SAUCEN

Tartar, Curry, Cocktail, Knoblauch, Sweet-Chili. ^(C,G,J)

KÄSE FONDUE im 2er Caquelon

Zwei Fondues (Beratung auf Anfrage)
serviert mit Brotwürfeln, Kartoffeln. ^(A,G)

p.P. ab CHF 28.00



GRILL-PLAUSCH AUCH IM WINTER



Preis pro Person

GRILL SWISS STYLE ab 20 Personen

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

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

45.00

AMERICAN BARBEQUE ab 20 Personen

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

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

49.00

PREMIUM GRILL «SURF & TURF» ab 20 Personen

Rindfilet am Stück grilliert, Crevetten.

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

65.00



DESSERT (C,G)



Crèmeschnitte am Meter	109.00
Crèmeschnitte	pro Stück 7.50
Windbeutel mit frischen Früchten	8.50
Tiramisu	9.50
Schokoladenmousse weiss oder braun	9.50
Frischer Fruchtsalat	9.50
Diverse Früchtewähen	5.00

ZU IHREM ANLASS PASSENDE TORTEN (auf Anfrage)

DESSERTBUFFET / TELLER

Small	15.00
Big	20.00

COUPES / SORBETS

Coupe Dänemark	8.00
Coupe Tiramisu	8.50
Coupe Caramel	8.50
Coupe Maison mit frischen Früchten	10.00

SORBETS

Aprikosensorbet mit Apricot	9.00
Citronensorbet mit Wodka	9.00
Birnenensorbet mit alter Birne	10.00
Die Glacé können auch einzeln bestellt werden	1 Kugel 3.50
	mit Rahm 4.50



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:

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

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.

AGB unter www.zunftstueglis.ch