



Restaurant Schneiders Quer

Pfäffikon ZH

Menüvorschläge für Hochzeiten und Gesellschaften
(bei einheitlichem Menü ab 10 Personen)

Herzlich willkommen im Restaurant Schneiders Quer

Wir freuen uns, Ihnen unser Angebot für Gruppen
ab 10 Personen präsentieren zu dürfen.

Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Zusammenstellung Ihres Menüs.
Selbstverständlich berücksichtigen wir auch die Wünsche Ihrer
vegetarischen und veganen Gäste.

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten und sind Ihnen bei der Wahl
Ihrer Tischordnung behilflich. Für ein perfektes Ambiente organisieren wir
Ihnen gerne passende Blumen-Arrangements nach Ihren Wünschen
und Budgetvorstellungen.

Für die Besprechung Ihres Anlasses bitten wir Sie höflich, mit uns einen
Termin zu vereinbaren, damit wir uns genügend Zeit für Sie reservieren
können. Lassen Sie uns Ihre persönlichen Wünsche
und Vorstellungen wissen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Roland Schneider und das Quer-Team

Unsere Aperitif- Empfehlungen

Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	CHF 3.20
Gemüse-Crudités (in Stängel geschnittenes, rohes Gemüse mit dreierlei Dipp-Saucen)	pro Person	CHF 4.50
Albondigas (würzige Hackfleischbällchen an pikanter Sauce)	pro Stück	CHF 4.50
Datteln oder Pflaumen mit Speck	pro Stück	CHF 3.20
Marinierte Pouletspiessli (TH) (an rassisger Erdnussauce)	pro Stück	CHF 3.20
Fruchtspiessli	pro Stück	CHF 4.20
Kleine Lachs- (NO) oder Rindstatar (auf rundem Butters toast mit Garnitur)	pro Stück	CHF 3.00
Mini Cheeseburger (mit Rindsfleisch, Cheddar und Haussauce)	pro Stück	CHF 5.00
Marinierte Oliven gemischt (50g)		CHF 2.00
Parmesanstückli mit Balsamico (50g)		CHF 2.50
Mini Blätterteigpastetli (gefüllt nach Ihren Wünschen)	pro Stück	CHF 2.50
Apérogebäck (1 Stück / ca. 10g)	pro 100g	CHF 6.80
Blätterteigstangen (Salz, Sesam, Mohn, Käse)	pro 100g	CHF 6.80

Unsere Aperitif- Empfehlungen

Apéro-Spinat-Chüechli	pro Stück	CHF	2.10
Apéro-Chäs-Chüechli	pro Stück	CHF	2.10
Apéro-Pizza-Chüechli	pro Stück	CHF	2.10
Apéro-Quiches-Chüechli	pro Stück	CHF	2.10
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.20
¼ Canapées gemischt	pro Stück	CHF	3.20
½ Canapées gemischt	pro Stück	CHF	3.90
¼ Canapées Lachs (NO)	pro Stück	CHF	3.50
½ Canapées Lachs (NO)	pro Stück	CHF	4.30
Fleischplatte dekoriert (Schinken, Salami und Fleischkäse)	pro 100g	CHF	6.10
Fleischplatte dekoriert (Mostbröckli und Bündnerfleisch)	pro 100g	CHF	12.50
Käseplatte dekoriert	pro 100g	CHF	8.10

Suppen

Rindsbouillon (mit Sherry, Flädli oder Gemüsestreifen)	CHF 9.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum	CHF 8.50
Gemüsecremesuppe mit Croûtons	CHF 8.50
Champignoncremesuppe	CHF 8.50
Grobe Senfrahmsuppe mit Speckwürfeln	CHF 8.50
Weissweinrahmsuppe mit Kräutern	CHF 9.50
Karottencremesuppe mit Ingwer	CHF 8.50
Rote Curry-Kokoscremesuppe (mit 2 Riesencrevetten (VNM), plus CHF 3.50)	CHF 8.50
Saisonale Cremesuppe (lassen Sie sich beraten...)	CHF 8.50 bis 12.00

Salate

Bunter Blattsalat (garniert mit Cherrytomaten, Gurken, Chicorée und Sprossen)	CHF 6.50
Gemischter Salat (garniert mit Cherrytomaten, Chicorée und Sprossen)	CHF 8.50
Poulet- Orangen Bowl (Blattsalat, gebratene Pouletbruststreifen (TH) mit Sesam und Orangenfilets)	CHF 12.50
Mediterrane Bowl (Blattsalat, getrocknete Tomaten, schwarze Oliven, Zucchettistreifen, Frühlingszwiebeln, Parmesan und Parmaschinken (ITA))	CHF 12.50
Crevetten-Avocado Bowl (Blattsalat, Avocado, Sojasprossen und gebratene Black-Tiger Crevetten (VNM))	CHF 13.50
Rucolasalat Quer Style (mit Parmesansplitter, Cherrytomaten und Pinienkernen)	CHF 12.50
Saisonale Salat Bowl (lassen Sie sich beraten...)	CHF 12.50 bis 15.50

Unsere Salatsaucen: French, Italian oder Haus

Vorspeisen

Rindscarpaccio (mit Parmesanspänen, Rucola und Pinienkernen)	CHF 18.50
Schweizer Rindstatar (garniert, serviert mit Toast und Butter)	CHF 19.00
Bruschetta Trio (mit marinierten Tomatenwürfeln, Champignon- und Oliventapenade)	CHF 12.50
Tomatensalat Caprese (mit Büffelmozzarella, Tomaten und Rucola)	CHF 13.50
Trio vom Tatar mit Toast und Butter (Rinds-, Lachs-(NO) und Gemüsetatar)	CHF 21.50
Antipasti Teller (grillierte Zucchini, Aubergine und Peperoni, dazu getrocknete Tomaten, Büffelmozzarella und Parmaschinken (ITA))	CHF 18.50
Chnolibrot mit kleinem Blattsalat	CHF 10.50
Kräuterbaguette mit kleinem Blattsalat	CHF 10.50

Menüvorschläge ab 10 Personen

Menü 1

Bunter Blattsalat

Grillierte Pouletbrust (BR)
mit Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln
und Gemüse

1 Kugel Glace nach Wahl

CHF 27.50

Menü 2

Bunter Blattsalat

Marinierter Schweinshalsbraten
an Rotweinsauce
begleitet von Kartoffelgratin
und Gemüse

Nusstraum

(2 Kugeln Baumnussglace, Baumnüsse,
Carameltopping und Rahm)

CHF 39.90

Menü 3

Rindskraftbrühe mit Sherry

Gemischter Salat

Zarter Kalbsschulterbraten
an Barolosauce
serviert mit Parmesanrisotto
und Gemüse

Hausgemachtes Caramelchöpfli
(garniert mit Früchten
und Rahm)

CHF 49.90

Menü 4

Karottencremesuppe mit Ingwer

Antipasti Teller

(grillierte Zucchini, Aubergine und Peperoni
dazu getrocknete Tomaten, Büffelmozzarella
und Parmaschinken (ITA))

Zartes Rindsfiletmedaillon (UY/PY)
vom Grill mit Kräuterbutter
begleitet von Rosmarinkartoffeln
und Gemüse

Hausgemachter Schoggikuchen
(lauwarmer Schoggikuchen serviert mit Vanilleglace
und Carameltopping)

CHF 59.90

Hauptgerichte Fleisch

Marinierte Pouletbrust (BR) vom Grill (mit hausgemachter Kräuterbutter)	CHF 19.80
Pouletgeschnetzeltes (TH) Zürcher Art (an Champignonrahmsauce)	CHF 22.80
Gefüllte Pouletbrust (BR) Toskana (mit getrockneten Tomaten, umwickelt mit Speck)	CHF 24.80
Schweinskotelette (250g) vom Grill (mit hausgemachter Kräuterbutter)	CHF 27.80
Schweinshalsbraten Aargauer Art (gefüllt mit Zwetschgen)	CHF 29.80
Schweinshalsbraten Walliser Art (gefüllt mit Aprikosen)	CHF 29.80
Schweinsfilet im Speckmantel (an Portweinjus)	CHF 36.50
Zartes Kalbs-Saltimbocca alla Romana	CHF 36.50
Kalbs-Piccata Milanese	CHF 36.50
Kalbsschulterbraten (an kräftigem Rotweinjus)	CHF 38.50
Geschmorte Kalbsbäckchen (an kräftiger Burgundersauce mit Saucengemüse)	CHF 39.50

Als Beilage servieren wir Ihnen Gemüse und wahlweise Kartoffelgratin, Rösti, Reis, Pommes Frites, Tagliatelle, Risotto, Spätzli, Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten oder Kartoffelstock.

Hauptgerichte Fleisch

Saftiger Kalbshohrückenbraten (an Portweinsauce)	CHF 40.50
Zarte Kalbsfiletmedaillons (an grüner Pfefferrahmsauce)	CHF 46.50
Rosa gebratenes Lammnierstück (NZ) (an Kräuterjus)	CHF 39.50
Hackbraten Grossmutter Art (an Rotweinsauce)	CHF 27.50
Zarter Rindsschmorbraten Grossmutter Art	CHF 36.50
Rassiges Rindsfiletgulasch (UY/PY) Stroganoff	CHF 39.50
Schonend gegartes Roastbeef (UY/PY) (an Sauce Béarnaise)	CHF 40.50
Rindsfiletmedaillon (200g) (UY/PY) vom Grill (mit hausgemachter Kräuterbutter)	CHF 42.50
Rindsfilet (UY/PY) Wellington (zartes Filet mit einer Ummantelung aus Duxelles im Blätterteigmantel, an kräftigem Rotweinjus)	CHF 57.50
Heritage Angus Tomahawk (CA) vom Grill (0.9-1.2 kg mit Knoblauchbutter)	CHF 85.00

Als Beilage servieren wir Ihnen Gemüse und wahlweise Kartoffelgratin, Rösti, Reis, Pommes Frites, Tagliatelle, Risotto, Spätzli, Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten oder Kartoffelstock.

Hauptgerichte Fisch

Goldbraune Fischchnusperli (DE) (mit hausgemachter Tartarsauce)	CHF 28.50
Ganze Dorade (GR) vom Grill (mit Kräuterbutter)	CHF 30.50
Forellenfilets (TR) à la meunière (mit Trauben und Mandeln)	CHF 31.50
Sautierte Lachstranche (NO) (an Safran-Dillrahmsauce)	CHF 34.50
Pochierte Seezungenfilets (NL) Florentin (an Crevettenrahmsauce (VNM))	CHF 42.50

Als Beilage servieren wir Ihnen Gemüse und wahlweise Kartoffelgratin, Rösti, Reis, Pommes Frites, Tagliatelle, Risotto, Spätzli, Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten oder Kartoffelstock.

Hauptgerichte Vegetarisch

Rassiges Kichererbsen Curry (Vegan) (mit Zucchetti, an roter Currysauce dazu Basmatireis und Papadum)	CHF 24.50
Hausgemachte Gemüselasagne (auf rassischer Tomatensauce)	CHF 24.50
Spaghetti an Quorn-Bolognese (mit Parmesansplitter)	CHF 23.50
Saisonale Ravioli (an Salbeibutter mit Parmesansplitter)	CHF 23.50

Weitere Gerichten finden Sie in unserer aktuellen Speisekarte. Wenn nichts anders deklariert ist, handelt es sich um Schweizer Fleisch.

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu (mit Aromen der Saison)	CHF 10.50
Dreifarbige Tobleronemousse (mit einem saisonalen Früchtebouquet)	CHF 11.50
Hausgemachtes Parfait (gerne nach Saison und Ihren Wünschen zubereitet und garniert)	CHF 10.50
Quer`s Schoggikuchen (lauwarm serviert, mit Vanilleglace und Carameltopping)	CHF 12.50
Panna cotta mit Beerenkompott (garniert mit einem Fruchtspiessli)	CHF 10.50
Hausgemachtes Caramelchöpfli (garniert mit Früchten und Rahm)	CHF 10.50

Weitere Süßspeisen finden Sie auf unserer saisonalen Dessertkarte.