

# Gasthof Gyrenbad



## Bankette

Gasthof Gyrenbad  
«Historisches Hotel»  
**swiss historic hotels**



# Sehr geehrter Gast

Wir freuen uns, Ihnen einige Ideen aus unserem Bankettbereich überreichen zu dürfen. Um Ihnen und uns die Organisation Ihres Anlasses zu erleichtern, haben wir für Sie folgende Informationen zusammengestellt.

- Damit wir für Sie Zeit haben, bitten wir Sie, mit uns einen Termin für die Menübesprechung zu vereinbaren
- Die aufgeführten Menus servieren wir ab 10 Personen
- Pro Gesellschaft kann grundsätzlich nur ein einheitliches Menu bestellt werden
- Alle Hauptgerichte werden mit Nachservice serviert
- Auf Wunsch drucken wir Ihnen Menukarten gratis
- Bitte teilen Sie uns Ihre Menüwahl zwei Wochen vor dem Anlass mit
- Wir bitten Sie, uns 3 Tage vor Ihrem Anlass die verbindliche Personenzahl mitzuteilen
- Für Kinder unter 12 Jahren verrechnen wir reduzierte Preise
- Betreffend Tischplan sind wir offen für Ihre Wünsche, sofern sie im Bereich unserer Möglichkeiten liegen
- Blumendekorationen bestellen wir gerne für Sie und verrechnen sie zum Selbstkostenpreis
- Für mitgebrachte Desserts verrechnen wir Ihnen Fr. 4.50 pro Person
- Verlängerungen bis 2.00 Uhr verrechnen wir Ihnen pauschal mit Fr. 200.-, für jede weitere angebrochene Stunde mit Fr. 50.-, pro Servicemitarbeiter
- Um die Raummiete zu decken, muss ein Mindestumsatz von Fr. 1'200.- erzielt werden
- Preisänderungen vorbehalten. Alle Preise inkl. MwSt.



# Apéro, Suppen & Salate

## Apéro (1 Portion reicht für ca. 4 Personen)

Gyrenbader Hobelkäse	Fr. 23.50
Landrauchschinken vom Nachbarhof	Fr. 24.00
Mostbröckli vom Nachbarhof	Fr. 25.50
100g Gemüsestängeli mit drei Dippsaucen	Fr. 6.50

## Suppen

Bouillon mit Flädli	im Menüpreis inbegriffen
Saisonale Suppen	auf Anfrage

## Salate

Gemischter Blattsalat	Fr. 8.80
Gemischter Salat	Fr. 9.80
Saison Salat	auf Anfrage

Saucen: Haussauce, Italienisch, Balsamico oder Saisonal

Weitere Vorschläge haben wir gerne für Sie bereit.



# Spezielle Angebote für Ihren Anlass

Die Geschäftsführerin Monika Kunz erzählt die Geschichte über das Gyrenbad oder gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Schneeschuhwanderung oder Nordic Walking Kurs im Schauenberggebiet

## **Urs Peter Zingg**

[urspeterzingg@bluewin.ch](mailto:urspeterzingg@bluewin.ch)

Eine Landschaft prägt die Menschen (Geschichten und Geschichte aus dem Zürcher Oberland) Zum Aperó, ca. 20 Minuten: „damit ihr wüsst, wo ihr sind!“ Zwischen den Menüängen, 3mal 15 min: Poesie der Landschaft, Prosa des Alltags

## **Kulturdirektive**

[www.kulturdetektive.ch](http://www.kulturdetektive.ch)

Kulturdetectivinnen im historischen Gasthof

## **«O mein Papa»**

[www.paul-burkhard.ch](http://www.paul-burkhard.ch)

Ursula Schellenberg erzählt und musiziert im Paul Burkhard Haus in Zell

## **Tösstaler Marionetten**

[www.toesstaler-marionetten.ch](http://www.toesstaler-marionetten.ch)

Ein humorvolles, lebendiges Puppentheater spielt zwischen den Menüängen, Werner Bühlmann

## **Autor und Geschichtenerzähler**

[www.richard-ehrensperger.ch](http://www.richard-ehrensperger.ch)

Richard Ehrensperger liest zwischen den Menüängen

## **Alphorntrio Gyrenbad**

[www.alphorntrio-gyrenbad.ch](http://www.alphorntrio-gyrenbad.ch)

Zum Aperó im Kurgarten spielen für Sie die Alphornbläser

## **Schokoladenspezialitäten**

selber herstellen

Claudia Briner, 8488 Turbenthal

Tel 052 385 22 14

## **Weitere Angebote**

[www.winterthur-tourismus.ch](http://www.winterthur-tourismus.ch)

[www.trzo.ch](http://www.trzo.ch)

# Speisen

## Vorspeisen kalt & warm

Vorschläge haben wir gerne für Sie bereit,  
je nach Saison, Fischfang und Jagd

## Vegetarisch

Auf Wunsch kochen wir gerne vegetarische Gerichte,  
je nach Saison

## Poulet

Pouletgeschnetzelt an Currysauce  
und Früchten garniert Fr. 30.50

Poulet-Saltimbocca mit Salbei  
und Gyrenbader Landrauchschinken an Balsamico-Jus Fr. 31.50

Beilagen und Gemüse nach Wahl

Weitere Vorschläge haben wir gerne für Sie bereit.

## Fisch

Vorschläge haben wir je nach Fischfang für Sie bereit.



# Hauptgerichte

## vom Schwein

Schweinspiccata Maison	Fr. 28.50
Schweinschalsbraten mit Dörrzwetschgen gespickt	Fr. 29.50
Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce	Fr. 28.50
Schweinsgeschnetzeltes Casimir mit Früchten	Fr. 28.50
Schweins-Cordon-bleu	Fr. 33.00
Schweinscarrébraten mit Rotweinjus	Fr. 34.00
Schweinsfiletmedaillons an Calvadossauce	Fr. 39.50

Beilagen und Gemüse nach Wahl

## Hauptgerichte vom Rind

Rindsfleischvogel an Rotweinsauce	Fr. 28.50
Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»	Fr. 31.50
Rindsschmorbraten Turbenthal mit Champignons und Peperonistreifen garniert	Fr. 34.50
Entrecôte double Sauce Béarnaise	Fr. 44.00
Roastbeef Sauce Béarnaise	Fr. 44.00

Beilagen und Gemüse nach Wahl

Weitere Vorschläge haben wir gerne für Sie bereit.



# Hauptgerichte

## vom Lamm

Lamm-Entrecôte mit Rosmarinjus	Fr. 38.00
Lamm-Gigot vom Nachbarhof (nach Verfügbarkeit)	Fr. 35.50

Beilagen und Gemüse nach Wahl

Weitere Lammspezialitäten haben wir gerne für Sie bereit.

## vom Kalb

Kalbsvoressen Emmentaler Art (Safransauce)	Fr. 33.00
Kalbsrahmschnitzel an sämiger Pilzrahmsauce	Fr. 42.50
Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce und Früchtegarnitur	Fr. 38.50
Kalbscarrébraten garniert mit Kräuter-Champignons	Fr. 45.50
Kalbs-Saltimbocca mit Salbei und Gyrenbader Landrauchschinken an Balsamico-Jus	Fr. 42.50

Beilagen und Gemüse nach Wahl.

Weitere Vorschläge haben wir gerne für Sie bereit.



# Allerlei

## Überraschungs-Menü

Unser Küchenteam kocht für Sie Ihr Wunschmenü je nach Saison

### Dreierlei Filets

Schweinsfilet-, Kalbsfiletmedaillon mit Pilzrahmsauce, Fr. 48.00  
Rindsfiletmedaillon mit Sauce Béarnaise

Beilage und Gemüse garnitur nach Wahl

### Fondue

Fondue Chinoise à discrétion Fr. 46.00  
Gemischter Salat, Früchteplatte, Gemüseplatte,  
Reis und Pommes frites, verschiedene Saucen



# Buffetideen ab 35 Personen

pro Person

## Buffet 1

Fr. 31.00

Salatbuffet mit heissem Schinken und Ehriker Bürli

## Buffet 2

Fr. 34.50

Fischragout an Weissweinsauce

CH Rindsvoressen mit Rosmarin und Champignons

Schweinsragout nach Emmentaler Art

Gemüse, Bramatapolenta, Gemüsereis und Nüdeli

## Buffet 3

Fr. 36.00

Spaghetti mit Basilikumpestorahmsauce, Gyrenbadsauce,

Bramatapolenta, Gnocchi an Kräuter-Tomatenbutter,

Ratatouille-Gemüse, CH Schweinspiccata und Poulet-

Saltimbocca mit Salbei und Landrauchschinken, dazu Parmesan

## Buffet 4

Fr. 38.50

Rindgeschnetzeltes mit Shitakepilzen, fruchtiges Pouletcurry

Frühlingsrolle mit Sweet Chili-Dip, Schweinswürfeli mit

Zitronengras an Sojajus, Basmatireis, gebratene Nudeln

Wokgemüse



**pro Person**

**Buffet 5**

Fr. 38.50

Heisser Schinken im Brotteig, Schweinsbratwurstli mit Zwiebelsauce, CH Rindsschmorbraten an Rotweinsauce  
Bramatapolenta, Kartoffelstock, Kräuternüdeli  
und verschiedene Gemüse

**Buffet 6**

Fr. 45.00

CH Rindsschmorbraten an Rotweinsauce,  
feiner Hackbraten an Whiskysensauce,  
Kalbscarrébraten mit Pilzrahmsauce,  
dazu Kartoffelgratin, Risotto, Spätzli  
und verschiedene Gemüse

**Buffet 7**

Fr. 46.50

CH Rinds-Hackbraten an Appenzeller- Whiskysensauce,  
kleine Schweins-Cordon-bleu, Kalbssaltimbocca an  
Tomatensauce, dazu Risotto, Bratkartoffeln, Kräuternüdeli  
und verschiedene Gemüse

Buffet mit Fleisch vom Züri Oberländer Hochlandrind, Lamm vom Lettenberg, oder Rind vom Nachbarhof - je nach Angebot und Vorrat.

Gerne stellen wir für Sie, Ihren Wunsch zusammen.





# Zum Geniessen

## Dessert

Caramelköppli mit Rahm	Fr. 8.00
Früchtecrème nach Saison	Fr. 8.00
Gebrannte Crème	Fr. 8.50
Vacherin Glace ab 10 Pers. Stk.	Fr. 11.50
Überbackene Waldbeeren Gyrenbad	Fr. 12.50
Mousse aux Chocolat	Fr. 12.50
Kleines Dessertbuffet (Glace, Fruchtsalat, Crèmen, Rahm, Meringue)	Fr. 11.50

## Dessertbuffet «Gyrenbad»

mit Ehriker Patisserie	Fr. 16.00
mit Ehriker Patisserie und Zürcher-Oberlandkäse	Fr. 19.00

Weitere Vorschläge haben wir gerne für Sie bereit.

## Dessertwein

Malvoisie flétrie sur souche A. Fontannaz 50cl	Fr. 40.00
--	-----------

Weitere Dessertweine auf Anfrage.





VINISSIMO Marcel Pürro  
Eglerstrasse 8, 8492 Wila

tel 079 299 71 76  
fax 052 394 21 62

email [vinissimo@bluewin.ch](mailto:vinissimo@bluewin.ch)  
web [www.vinissimo-wein.ch](http://www.vinissimo-wein.ch)

# Weine

## Weiss - 50 cl

Riesling & Silvaner Wiesendanger	Fr. 21.00
Féchy Testuz	Fr. 22.70
Merlot di Bianco	Fr. 29.70
Sauvignon blanc Dupraz	Fr. 29.70
Rosé Blauburgunder Wiesendanger	Fr. 22.70

## Weiss - 75 cl

Epesses Testuz	Fr. 43.70
----------------	-----------

## Rot - 50 cl

Ossinger Blauburgunder H. Wiesendanger	Fr. 22.70
Château Sainte Eulalie Languedoc	Fr. 30.70
Zizerser Volg	Fr. 26.00
Monica Cannonau Sardinien DOC	Fr. 22.70

## Rot - 75 cl

Schiterberger Himmelsleiterli Andelfingen Landolt	Fr. 46.70
Blaufränkisch Gols / Neusiedlersee Bruckner	Fr. 44.70
Rioja DOC Crianza Larchago / Spanien	Fr. 44.70
Pèppoli Chianti classico	Fr. 47.70

Verlangen Sie unsere spezielle Weinkarte. Unser Weinlieferant oder wir beraten Sie gerne und machen Ihnen zusätzliche Vorschläge aus einer Auswahl von weit über 200 Weinen.

2 gemütliche Gaststuben  
2 Säle kombiniert bis 100 Personen  
Feuerkeller ab ca. 20-40 Personen  
Zimmer mit Bad, TV, Telefon, Internet  
Gedeckte Terrasse  
Hochzeiten, Familienfeiern, Seminare,  
Wanderausflüge

Dienstag Ruhetag



## **Gasthof Gyrenbad**

8488 Turbenthal

tel 052 385 15 66

fax 052 385 24 57

email

web

[info@gyrenbad.ch](mailto:info@gyrenbad.ch)

[www.gyrenbad.ch](http://www.gyrenbad.ch)