

# 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 Menüs servieren wir ab 10 Personen
- Pro Gesellschaft kann grundsätzlich nur ein einheitliches Menü bestellt werden
- Alle Hauptgerichte werden mit Nachservice serviert
- 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
- Annullationsbedingungen:
  - 2Tage vor Anreiseternin: 50% des bestätigten Preises
  - 1Tag vor Anreiseternin: 75% des bestätigten Preises
  - 0Tage vor Anreiseternin: 100% des bestätigten Preises
- Für Kinder unter 12 Jahren verrechnen wir reduzierte Preise
- Betreffend Tischplan sind wir offen für Ihre Wünsche, sofern sie im Bereich unserer Möglichkeiten liegen
- Für mitgebrachte Desserts verrechnen wir Ihnen Fr. 4.50 pro Person
- Verlängerungen bis 2.00 Uhr verrechnen wir Ihnen pauschal mit Fr. 200.–, jede weitere angebrochene Stunde mit Fr. 50.– pro Servicemitarbeiter
- Ab einem Mindestumsatz pro Saal von Fr. 1400.– entfällt eine Raummiete
- Grundsätzlich können die Banketträume am Tag nur bis 16.30/17.00 Uhr reserviert werden
- Preisänderungen vorbehalten. Alle Preise inkl. MwSt.



# Spezielle Angebote für Ihren Anlass

Schneeschuhwanderung oder Nordic-Walking-Kurs im Schauenberggebiet

## Urs Peter Zingg

[urs.peterzingg@bluewin.ch](mailto:urs.peterzingg@bluewin.ch)

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

## Kulturdetektive

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

Kulturdetektivinnen 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 Apéro im Kurgarten spielen für Sie die Alphornbläser

## Schokoladenspezialitäten

Claudia Briner, 8488 Turbenthal

selber herstellen

Tel 052 385 22 14

## Weitere Angebote

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

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

# Apéro, Suppen & Salate

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

Landrauchschinken vom Nachbarhof	Fr. 24.00
Mostbröckli vom Nachbarhof	Fr. 25.50
100g Gemüsestängeli mit drei Dipsaucen	Fr. 6.80

## Suppen

Bouillon mit Flädli	5.50
Saisonale Suppen	auf Anfrage

## Salate, Preise nach Saison und Grösse

Gemischter Blattsalat	Auf Anfrage
Gemischter Salat	Auf Anfrage
Saisonsalat	Auf Anfrage
Saucen : Haussauce, Italienisch, Balsamico oder Saisonal	

Weitere Vorschläge haben wir gerne für Sie bereit.



# 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

Pouletgeschnetzeltes in fruchtiger  
Currysauce mit Früchten garniert

Fr. 31.50

Pouletsaltimbocca mit Salbei  
und Gyrenbader Landrauchschinken  
auf Balsamico-Jus

Fr. 33.50

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. 31.00
Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce	Fr. 30.80
Schweinsgeschnetzeltes Casimir mit Früchten	Fr. 30.00
Schweins-Cordon-bleu	Fr. 33.80
Schweinscarrébraten mit Rotweinjus	Fr. 36.00
Schweinsfiletmedaillons mit Calvadossauce	Fr. 41.50

Beilagen und Gemüse nach Wahl

## Hauptgerichte vom Rind

Rindsfleischvogel mit Rotweinsauce	Fr. 29.80
Rindsgeschnetzeltes « Stroganoff »	Fr. 32.80
Rindsschmorbraten Turbenthal mit Champignons und Peperonistreifen garniert	Fr. 36.00
Entrecôte double Sauce béarnaise	Fr. 46.00
Roastbeef Sauce béarnaise	Fr. 46.00

Beilagen und Gemüse nach Wahl

Weitere Vorschläge haben wir gerne für Sie bereit.



# Hauptgerichte

## vom Lamm

Lamm-Entrecôte mit Rosmarinjus	Fr. 40.00
Lamm-Gigot aus dem Steinenbachtal ( nach Verfügbarkeit )	Fr. 36.50

Beilagen und Gemüse nach Wahl

Weitere Lammspezialitäten haben wir gerne für Sie bereit.

## vom Kalb

Kalbsvoressen Emmentaler Art ( Safransauce )	Fr. 33.50
Kalbsrahmschnitzel mit sämiger Pilzrahmsauce	Fr. 44.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Currysauce und Früchtegarnitur	Fr. 41.00
Kalbscarrébraten garniert mit Kräuter-Champignons	Fr. 46.00
Kalbssaltimbocca mit Salbei und Gyrenbader Landrauchschinken auf Balsamico-Jus	Fr. 45.00

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. 50.00  
Rindsfiletmedaillon mit Sauce Béarnaise

Beilagen und Gemüse garnitur nach Wahl

### Fondue

Fondue chinoise à discrétion Fr. 47.00  
Gemischter Salat, Früchteplatte, Gemüseplatte,  
Reis und Pommes frites, verschiedene Saucen



# Buffet-Ideen ab 35 Personen

pro Person

## Buffet nach Grossmutter's Art

Fr. 36.00

CH Rindsvoressen mit Rosmarin und Champignons, Schweinsragout Emmentaler Art und Fischragout in Weissweinsauce, dazu verschiedenes Gemüse, Nüdeli, Kartoffelstock und Kräuterreis

## Buffet « Nonna »

Fr. 38.00

Schweinspiccata an Tomatensauce, Pouletsaltimbocca mit Salbei und Landrauchschinken, Spaghetti bolognese, Ratatouillegemüse, Gnocchi mit Salbei-Tomaten-Butter und Bramatapolenta

## Buffet « Thai »

Fr. 40.00

Rindsgeschnetzeltes mit Shiitakepilzen, fruchtiges Pouletcurry, Schweinswürfeli mit Zitronengras Und Koriander, Frühlingsrolle mit Sweet Chili-Dip, Basmatireis, gebratene Nudeln und Wokgemüse

## Buffet « Braten »

Fr. 43.50

Kalbescarrébraten, Rindsschmorbraten mit Rotweinjus, gespickter Schweinscarrébraten, dazu Risotto, Kartoffelgratin, Nüdeli und verschiedenes Gemüse

Gerne stellen wir für Sie Ihren Wunsch zusammen.



# Zum Geniessen

## Dessert

Caramelköppli mit Rahm	Fr. 8.50
Früchtecrème nach Saison	Fr. 8.00
Gebrannte Crème	Fr. 8.80
Vacherin-Glace ab 10 Pers. pro St. (Erdbeere, Schokolade, Vanille)	Fr. 12.80
Überbackene Waldbeeren Gyrenbad	Fr. 12.80
Mousse au Chocolat	Fr. 13.00
Zürcher-Oberländer Käsevariation mit Birnenbrot	Fr. 15.80
Dessertbuffet Gyrenbad	Fr. 14.00

Gebrannte Crème, hausgemachte Caramelköppli, 4 verschiedene Glacé  
Meringues vom Ehriker Beck, Schlagrahm, saisonaler Fruchtsalat  
Saisonales Früchtemousse, Erdbeeren im Frühjahr/Sommer  
Saisonales Früchtekompott, Vermicelle im Herbst/Winter

## Dessertbuffet Upgrade

Extra

Schokoladenmousse, Tiramisu Panna Cotta	Fr. 2.80
Mini-Cremeschnitte, Mini-Eclairs vom Ehriker Beck	Fr. 3.20
Käseplatte aus der Region Zürcher Berggebiet (Birnenbrot von der Konditorei Voland in Bauma)	Fr. 4.50

Alle Preise pro Person in SFr. und inkl. 8 % MwSt.  
Weitere Vorschläge haben wir gerne für Sie bereit.

## Weine

Verlangen Sie unsere Weinkarte oder wir beraten Sie gerne. Unser  
Weinlieferant [www.vinissimo-wein.ch](http://www.vinissimo-wein.ch) bietet Ihnen eine Auswahl von über  
200 verschiedenen Weinen.

# Fingerfood - Apero

## Köstlichkeiten: (Preis pro Stück)

Crêpes-Röllchen mit Frischkäse & Spargel (Saison)	Fr.	3.60
Caprese-Spiessli	Fr.	3.00
Melonen im Glas mit Portwein parfümiert	Fr.	2.80
Gebratene Dattel im Speckmantel	Fr.	3.50
Melonenspiessli mit Land-Rauchschinken	Fr.	2.10
Würziges Pouletspiessli mit Sesam-Chili	Fr.	2.00
Tatar oder Mousse vom Gyrenbader Motsbröckli	Fr.	3.50
Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Sauce Tartar	Fr.	2.00
Vitello Tonnato Häppchen	Fr.	4.00
Mini-Schnitzel-Brötli (paniert) vom Kalb	Fr.	4.20
Steinenbachtaler Lamm Bällchen mit Früchte Chutney	Fr.	3.50
Käsespiessli vom Zürcher-Oberländer Käse	Fr.	1.80
Pumpernickeltaler mit Jersey Blue-Creme	Fr.	1.80
Birnenspalten an Blauschimmelkäsecreme im Gourmetlöffel	Fr.	3.90
Spinat oder Chäswäsche mit oder/ohne Speck	Fr.	2.90
Rauchlachstartar mit Crème fraîche	Fr.	3.80
Caesars Salat im Glas mit sautierten Riesencrevette	Fr.	3.80
Crêpes-Röllchen mit Rauchlachs & Meerrettich	Fr.	3.90
Feine Süppchen: (Espressotassen Grösse)		
Kokos-Cappuccino mit Lebkuchen-Knödel	Fr.	3.10
Tomatencremesuppe mit Gin-Rahm-Haube	Fr.	2.80
Saison Suppe	Fr.	2.80
Spezialitäten: (1 Portion reicht für ca. 4 Personen)		
Gemüsetängeli 100g mit drei Dipsaucen	Fr.	6.80
Landrauchschinken vom Nachbarhof Fuster	Fr.	24.00
Mostbröckli vom Nachbarhof Fuster	Fr.	25.50
Süsse Verführungen: (Espressotassen Grösse)		
Gebrannte Creme	Fr.	2.60
Panna Cotta auf Himbeermark	Fr.	2.60
Mascarpone-Creme mit Erdbeeren	Fr.	2.80
Früchtespiess	Fr.	1.90
Tiramisu	Fr.	3.10
Streuselküchlein (Saison)	Fr.	5.60

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich. Genaue Informationen zu den enthaltenen Allergenenstoffen erhalten Sie auf Anfrage. Alle Preise sind in Fr. und inkl. 7.7 % MwSt.





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

e-mail

web

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

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