



# Bankettunterlagen 2012

Restaurant Langenberg  
Wildparkstrasse 21  
8135 Langnau am Albis  
044 713 31 83

[www.restaurant-langenberg.ch](http://www.restaurant-langenberg.ch)  
[info@restaurant-langenberg.ch](mailto:info@restaurant-langenberg.ch)



## Liebe Gäste

Der Wildnispark Langenberg, im Jahr 1869 gegründet, ist der älteste Tierpark der Schweiz, auf einer Fläche von 80 Hektaren leben mehr als 300 Tiere 17 verschiedener Arten in grosszügigen, naturnahen Anlagen. Im Langenberg wird seit fast 140 Jahren ein Stück Wildnis greifbar gemacht.

Das Rahmenprogramm eines feinen Essens lässt sich vielseitig gestalten. Ob eine informative Führung durch den Wildnispark mit anschließendem Glühwein-Apero oder ein Geburtstagsfest im alten Bärenstall, wir haben viele Ideen parat, um Ihre Feier unvergesslich zu machen.

Warum nicht einmal Geschäftliches in der Natur besprechen? Das gemeinsame Grillieren auf dem Picknickplatz fördert den Teamgeist und weckt viele inspirierende Einfälle.

### Unsere Öffnungszeiten

Restaurant:                    Dienstag bis Samstag von            18.00 Uhr bis 22.30 Uhr  
Sonntag, Montag und Feiertage ist das Restaurant geschlossen

Selbstbedienung:            Täglich von                                    9.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Ab einer Personenanzahl von 10 Erwachsenen Personen öffnen wir unser Restaurant auch am Sonntag.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und stehen für weitere Auskünfte jederzeit zur Verfügung.

Denise Häcki  
und das Restaurant Langenberg Team

## Unsere Räumlichkeiten

### Alter Bärenstall:

bis ca. 20 Personen



### Bärenanlage:

bis ca. 100 Personen



### Jägersaal:

bis ca. 50 Personen



### Ofenstübli:

bis ca. 20 Personen



### Terrasse:

bis ca. 60 Personen



### Panoramasaal:

bis ca. 80 Personen



## Menüauswahl

### Aperitif-Häppchen

Mini-Frühlingsrollen mit Poulet oder Vegi	1.50
Pouletspiessli Yakitori	1.80
Blätterteiggebäck pro Stück	0.80
Chips und Nüssli pro Schale	3.00
Samosas	1.60
Crissini mit Rohschinken	1.60
Schinkengipfeli	1.70
Käseküchlein	1.50
Canapes mit Lachs, Schinken, Salami, Ei	3.80
Wild-Meat Balls	2.50
Speckdatteln	1.80
Flammenkuchen	16.50
Panierte Crevetten	2.00
Crevetten im Kartoffelnest	1.80
Wildspiessli (ca. 100 Gramm)	7.00

### Vorspeisen

Beefsteak-Tartar, Toast und Butter	19.00
Wildparkplättli	18.50

### Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	9.50
Gazpacho	10.50
Saisonale Crèmesuppen (Spargel, Kürbis)	9.50
Bouillon mit Flädli	7.50
Bouillon mit Sherry	9.50
Bouillon mit Ei	8.00

### Salate

Grüner Saisonsalat	9.50
Gemischter Salat	12.50
Tomatensalat mit Mozzarella	14.50
Salatteller mit Ei	16.50
Salatbouquet an Erdbeer-Balsamicovinaigrette mit Crevetten	18.50
Salatbouquet an Erbeer-Balsamicovinaigrette mit Waldpilzen	14.50



### Tellergerichte:

Hausgemachtes Poulet-Cordonbleu Pommes frites	28.50
Schweinspiccata Milanese Safranrisotto	29.50
Hirschgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce Spätzli und Saisongemüse	31.50
Hirschschnitzel an Honigsenfsauce Nudeln und Gemüse	33.50
Sonntagsbraten an Rosmarinjus Kartoffelstock und Gemüse	34.50
Rindsstroganoff im Kräuterreisring	35.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti und Gemüse	37.50
Hirschentrecôte an Wildjus Spätzli und Gemüse	39.50
Pochierte Seezungenkravatte an Champagnerrahmsauce Schwarze Nudeln	43.50

### Vegetarische Gerichte:

Butternudeln an Waldpilzrahmsauce	22.50
-----------------------------------	-------

### Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.50
Gebrannte Crème	9.00
Caramelchöpfl mit Schlagrahm	8.50
Schokoladenkuchen mit Vanilleglace	12.50
Frischer Fruchtsalat	8.50
Warme Waldbeeren mit Vanilleglace	9.50
Haselnussparfait mit Früchten garniert	12.50
Palatschinke gefüllt mit Waldbeeren und Joghurt	9.50

Haben Sie einen anderen Wunsch?  
Zögern Sie nicht und fragen Sie uns. Bei uns ist alles möglich!



## RESTAURANT LANGENBERG

### Kindergerichte

Spaghetti mit Tomatensauce	10.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	15.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	10.50

### 3-Gang-Menüs

#### Menü 1

Grüner Saisonsalat

\* \* \*

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Rösti und Gemüse

\* \* \*

Caramelchöpfli mit Schlagrahm

54.50

#### Menü 2

Gemischter Salat

\* \* \*

Rinds-Entrecôte mit Sauce Bearnaise

Pommes frites und Gemüse

\* \* \*

Frischer Fruchtsalat

69.00

#### Menü 3

Bunter Blattsalat

\* \* \*

Wildschweinschnitzel an Honigsenfauce

Butternudeln und frisches Marktgemüse

\* \* \*

Haselnussparfait

57.50

#### Menü 4

Kürbiscrèmesuppe

\* \* \*

Hirschschnitzel an Preiselbeersauce

Spätzli und Gemüse

\* \* \*

Palatschinke gefüllt mit Waldbeeren und Joghurt

52.50

## 4-Gang Menüs

### Menü 1

Bunter Blattsalat mit Nüssen

\* \* \*

Seeteufelmedaillons an Safransauce mit Wildreis

\* \* \*

Lammrack mit Kräuterkruste an Rosmarinjus

Bratkartoffeln

\* \* \*

Zitronensorbet mit Vodka

88.50

### Menü 2

Tomaten-Mozzarella-Salat

\* \* \*

Schweinsfilet an Senfsauce mit Reis

\* \* \*

Lou de Mer in der Folie gegart an Weissweinsauce

Salzkartoffeln

\* \* \*

Frischer Fruchtsalat

87.50

### Grillparty vom Holzkohlegrill

Speckdatteln, Knoblibrot, Schüsseln mit grünem Salat, Korb mit rohem Gemüse aus dem Garten und gekochten Eiern, Wildterrinen

\* \* \*

Fleisch assortiert (200 Gramm pro Person) zum selber grillen auf dem Holzkohle-Tischgrill

Pommes frites, Kräuterbutter, Cocktail-, Chili-, Knobli-, Tartarsauce

\* \* \*

Apfelstrudel am Meter mit Vanillesauce

68.50

## Schweizer Weine weiss

<b>Zürich</b>			
Riesling – Silvaner Turmgut Erlebach	2009	0.75 l	49.00
Räuschling Turmgut Erlebach	2009	0.75 l	47.00
Schiterberger Chardonnay Barrique Weinkellerei Landolt Zürich	2007	0.75l	49.00
<b>Waadt</b>			
Abbaye de Mont AOC, Ville de Lausanne	2008	0.75	52.00
L'Arbalète – Dézaley Testuz	2008	0.75l	56.00
<b>Tessin</b>			
Merlot Bianco Rovere Guido Brivio	2008	0.75l	64.00
<b>Wallis</b>			
Heida Visperterminen St. Jodern Kellerei	2008	0.75l	49.00

## Französische Weine weiss

<b>Loirethal</b>			
Sancerre AOC Domaine Curot	2008	0.75l	52.00
<b>Languedoc (unser Hauswein)</b>			
Domaine d' Astruc Vin du Pay d'Oc Sauvignon Blanc	2009	0.75l	39.00
<b>Burgund Chablis</b>			
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Montmains AOC Domaine des Malandes	2006	0.75l	61.00
<b>Rhonetal</b>			
Châteaux l'Ermitage Muscat Vin doux	2008	0.5l	45.00

## Österreichische Weine weiss

Burgenland			
Small Hill Burgenland Cuvée weiss	2008	0.75l	49.00
Weingut Leo Hillinge			

## Spanische Weine weiss

Rias Baixas			
Paco & Lola Albarino	2009	0.75l	52.00

## Prosecco

Prosecco Canevari		0.1l	7.00
		0.75l	49.00

## Weine rosé

Languedoc (unser Hauswein)			
Domaine Astruc Vin du Pay d'Oc Syrah	2008	0.75l	39.00

## Schweizer Weine rot

Zürich			
Schiterberger Cabernet Dorsa	2008	0.75l	49.00
Weinkellerei Landolt Zürich			
Klevner Auslese Tre Noir	2009	0.75l	47.00
Turmgut Erlenbach			
Graubünden			
Mayenfelder Schloss Salenegg	2008	0.75l	62.00
Blauburgunder			

## Österreichische Weine rot

Burgenland			
Small Hill Cuvée rot Burgenland	2007	0.75l	49.00
Leo Hillinger			

## Spanische Weine rot

Rioja Finca Valpiedra Tinto Reserva	2005	0.75l	59.00
Ribera del Duero Horta Heliodoro	2008	0.75l	53.00

## Französische Weine rot

Languedoc (unser Hauswein) Domaine Astruc Vin du Pay d'Oc Cabernet Sauvignon	2009	0.75l	39.00
Rive Haut Merlot-Tannat	2008	0.75l	48.00
Côte de Gascogne Colombelle rouge	2008	0.75l	42.00
Burgund / Beaujolais Chorey-les Beaune Domaine Tollot-Beaut	2007	0.75l	61.00
Fleurie AOC Georges Duboeuf	2008	0.75l	44.00
Bordeaux (Haut-Médoc) Châteaux Charmail Cru bourgoise	2006	0.75l	63.00

## Italienische Weine rot

Südtirol Südtiroler Lagrein Cantina Valle Isarco	2008	0.75l	45.00
---	------	-------	-------

## Getränkekarte

### Bier im Offenausschank

Einsiedler Bier	20 cl	4.00
	30 cl	4.40
	50 cl	6.80

### Bier in Flaschen

Alpenbier	30 cl	4.70
Maisgold	30 cl	4.70
Einsiedler Dunkel	30 cl	4.70
Bügelflasche Lager	58 cl	6.70
Schneider Weisse	50 cl	6.70
Feldschlösschen Alkoholfrei	30 cl	4.70

### Mineral in Flaschen

Henniez weiss / blau	30 cl	4.40
	50 cl	5.50
	100 cl	9.50

Orangensaft	100 cl	9.50
Elmer Citro	30 cl	4.40
Sinalco	30 cl	4.40
Sinalco Cola	30 cl	4.40
Rivella rot / blau / grün	30 cl	4.40
Apfelsaft	30 cl	4.40
Apfelshorley	30 cl	4.40
Schweppes Tonic	20 cl	4.00
Bitter Lemon	20 cl	4.00

### Fruchtsäfte

Michel Bodygard	20 cl	4.00
Michel Orangensaft	20 cl	4.00
Michel Tomatensaft	20 cl	4.00
Traubensaft rot	20 cl	4.00

### Kaffee & Milchgetränke

Kaffee, Espresso, Ristretto		4.20
Schale		4.50
Doppelter Espresso		4.70
Capuccino		4.70
heisse / kalte Ovomaltine	20cl	4.20
heiss / kalte Caotina	20cl	4.20
Tee / Punch		4.00
Coretto Grappa		6.70
Kaffee Lutz	2 cl	6.70
Kaffee Fertig	2 cl	6.70



## RESTAURANT LANGENBERG

### Apéritif & Bitter

Martini Bianco / Rosso	4 cl	15%	7.50
Campari Bitter	4 cl	16%	7.50
Cynar	4 cl	16%	7.50
Campari / Cynar Orange	4 cl	23%	9.50
Gespritzter Weisswein			7.50
Aperol			6.50

### Spirituosen

Grappa Brunello	2 cl	43%	10.50
Grappa Moscato	2 cl	43%	9.50

Tequila Sierra	4cl	38%	7.00
Calvados	2 cl	42%	8.50
Zwetschgenwasser	2 cl	37.5%	7.50
Kernobst	2 cl	37.5%	7.50
Kirsch	2 cl	37.5%	7.50
Pflümüli	2 cl	37.5%	7.50
Chrüter	2 cl	37.5%	7.50

Vieille Prune	2 cl	41%	8.50
Cognac	2 cl	40%	9.50

Amaretto	2 cl	28%	7.50
Malibu	2 cl	21%	7.50
Baileys Irish Cream	4 cl	17%	8.00
Bündner Röteli	4 cl	22%	7.00
Bacardi	4 cl	38%	8.00

### Whiskies

Johnny Walker	4 cl	40%	9.00
Glenmorangie Scotch	4 cl	40%	9.50
Ballantines	4 cl	40%	8.00



Um einen reibungslosen Ablauf gewähren zu können, bitten wir Sie, nachfolgende Punkte zu beachten:

#### Reservation

Gerne beraten wir Sie persönlich. Damit wir uns darauf vorbereiten können, bitten wir Sie, mit uns einen Termin zu vereinbaren.

#### Personenanzahl

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Personenanzahl möglichst frühzeitig, spätestens aber drei Werktage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Die drei Werktage vor der Veranstaltung bekannte Personenanzahl gilt als Verrechnungsgrundlage.

#### Preise

Alle unsere Preise sind in CHF und inklusive 8% Mehrwertsteuer.

#### Veranstaltung mit Verlängerung

Bei Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Schliessungszeiten dauern, verrechnen wir zusätzlich die Überzeitbewilligung in Form einer Grundgebühr von CHF 120.00 und zusätzlich je Verlängerungsstunde CHF 25.00.

Für unsere Mitarbeiter verrechnen wir folgende Stundensätze:

- Chef de Service / Cuisine CHF 50.00 pro Stunde
- Servicemitarbeiter / Koch CHF 40.00 pro Stunde
- Hilfskräfte CHF 35.00 pro Stunde

#### Annullierungen

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns durch den Kunden möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Bei Absagen innerhalb weniger als 7 Tage vor der Veranstaltung, behalten wir uns das Recht vor, 50% zu verrechnen.

#### Zapfengeld

Bringen Sie Ihren eigenen Wein mit, verrechnen wir pro 0.75 l Flasche CHF 30.00.

#### Schäden

Der Kunde haftet in jedem Fall für alle Schäden die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen.

#### Reinigung und Abfall

Müssen infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrrichtabfahren vorgenommen werden, wird dem Kunden der Mehraufwand verrechnet.