


UNSERE BUSINESSLUNCH EMPFEHLUNGEN...



SWISS 
QUALITY HOTELS®
INTERNATIONAL

**HOSTELLERIE
GEROLDSWIL**

GEROLDSWIL - ZÜRICH



KULINARIK HAT VIEL MIT KULTUR ZU TUN. SIE SAGT PRAKTISCH ALLES ÜBER DIE LEBENSPHILOSOPHIE DER MENSCHEN IM JEWEILIGEN KULTURKREIS AUS

DIE KREATIVITÄT UNSERER KÜCHE DIENT IHNEN ALS REFERENZ FÜR UNSERE LEIDENSCHAFT ZUR PERSÖNLICHEN UND INDIVIDUELLEN GASTRONOMIE.

UNSER KÜCHENCHEF RONALD WEILHARTER UND SEIN TEAM PFLEGEN EINE SAISONALE UND MARKTFRISCHE KÜCHE. WIR FREUEN UNS, SIE MIT KREATIVEN UND TEILWEISE ÜBERRASCHENDEN KOMPOSITIONEN VERWÖHNEN ZU KÖNNEN.

DIE NACHFOLGENDEN MENUVORSCHLÄGE HABEN WIR NACH DEN NEUESTEN ERKENNTNISSEN DER SEMINAR-VERPFLEGUNG ZUSAMMENGESTELLT. SEI DAS IN BEZUG AUF ZUSAMMENSETZUNG DER SPEISEN, MENGE, WAHLMÖGLICHKEITEN ETC.

DIE MENUS KÖNNEN INDIVIDUELL NACH IHREN WÜNSCHEN ANGEPASST WERDEN. WIR BIETEN IHNEN ALLE MENUS ZUM SPEZIALPREIS VON SFR. 38.00 AN . DIESES ANGEBOT IST AUSSCHLIESSLICH UNSEREN SEMINARGÄSTEN VORBEHALTEN.

WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL VERGNÜGEN BEI DER LEKTÜRE UND VIELE

momenti di passione

FAM. FRAPOLLI & MITARBEITER

RETO ZIEGLER & CHRISTINA KESSLER

FRÜHLING

PRIMAVERA I

INSALATA PRIMAVERILE
FRÜHLINGSHAFTES SALATBOUQUET
MIT CREVETTENSPIESSLI UND BASILIKUM

SCALOPPINE DI VITELLO „ASPARAGI“ ODER
GEBRATENES KALBSPLÄTZLI
AN BÄRLAUCHSAUCE AN TAGLIOLINI
UND SPARGELN

SALMONE ALLA GRIGLIA
GRILLIERTE LACHSTRANCHE
MIT EINER RATATOUILLESAUCE
MIT WILDREISMIX

ISOLA DI SEMOLINO NEL MARE DI FRAGOLE
LOCKERES GRIESSFLAMMERIE
AUF ERDBEERSAUCE



PRIMAVERA II

CREMA LEGGERA D'ASPARAGI
LEICHT GEBUNDENE SPARGELCREMESUPPE

BRACIOLA D'AGNELLO ALL' ERBETTE ODER
LAMMENTRECOTE MIT KRÄUTERKRUSTE
AUF KEFEN, RISOTTO MILANAISE

FRITTO MISTO DI VERDURA
FRITTIERTES FRÜHLINGSGEMÜSE
TAGLIOLINI SCIUÉ SCIUÉ

FRAGOLE MARINATE CON GELATO DI VANIGLIA
FRISCHE MARINIERTER ERDBEEREN
MIT VANILLEGLACE UND PISTAZIEN



UN PO DIVERSO ...

CARPACCIO DI TONNO "PIEMONTESE"
THUNFISCHCARPACCIO
MIT RUCOLA UND GRANA

PETTO DI POLLO RUSPANTE "ZENZONE"
GEBRATENES MAISPOULARDENBRÜSTCHEN
AN LIMONEN-INGWERSAUCE
MIT GEMÜSEREIS DAZU GRÜNER UND WEISSER SPARGEL

SINFONIA DI CHOCOLATA
SINFONIE VON HAUSGEMACHTEM SCHOGGIMOUSSE
PRALINENGLACE UND FRÜCHTEN

SOMMER

ESTATE I

ZUPPA DI CETRIOLI „DORIA“
KALTE GURKENSCHAUMSUPPE
MIT SAUERRAHM UND DILL

BISTECCA DI MANZO „MODENA „ ODER
GRILLIERTES RINDSHUFTSTEAK
MIT BALSAMICO
GRÜNEM SPARGELN UND KARTOFFELGEBÄCK

GNOCCI ALLA ROMANA
HAUSGEMACHTE GRIESSGNOCCI
AUF EINER SAUCE VON FRISCHEN
TOMATEN & BROCCOLIRÖSCHEN

BACCHE DI BOSCO „CARAIBE“
FRISCHE WALDBEEREN MIT MANGOSORBET

ESTATE II

VERDURA ALLA GRIGLIA
GRILLIERTES GEMÜSE
MIT MOZZARELLA UND TOMATEN

PETTO DI POLLO „ ESTATE „ ODER
GEBRATENES POULETBRÜSTCHEN
AN LIMONENSAUCE UND CHIPOLLOTTI
AUF WASABEKARTOFFELSTOCK
UND KUNTER BUNTEM SOMMERGEMÜSE

FILETTI DI PINTADO VERDE
GEBRATENES TIGERFISCHFILET
AN KRÄUTEROLIVENÖL
AUF GRÜNEM SPARGEL
SERVIERT MIT TOMATENREIS

PESCO NETTARINO ALL AMARETTO
NEKTARINENSALAT
MIT AMARETTOGLACE

UN PO DIVERSO

VENTAGLIO DI MELONE AL PORTO
MELONENFÄCHER AN PORTWEINSAUCE

COTOLETTE DI SALMONE ALLA GIARDINIERA
GEBRATENE LACHSKOTELETTEN
AUF GRILLIERTEM GEMÜSE
MIT TOMATEN TAPENADE UND KRÄUTERREIS

PANNA COTTA FATT'IN CASA
PANNA COTTA AN KIRSCHENKOMPOTT

HERBST

AUTUNNO I

BRODO DI MANZO CON FAGOTTINI
KRAFTBRÜHE MIT TRÜFFELFAGOTTINI

PETTO DI POLLO CON CANTERELLI ODER
GEBRATENES MAISPOULARDENBRÜSTCHEN
MIT EIERSCHWÄMMLI AN FEINSTEM OLIVENÖL
AUF FETTUCCINI MIT BROCCOLIRÖSCHEN

ORATA HOSTELLERIE
GEBRATENES DORADENFILET
AN KÜRBISRISOTTO
UND BROCCOLIRÖSSCHEN

SCHIUMA DI CASTAGNE CON FRUTTI DI BOSCO
MARRONIMOUSSE MIT FRISCHEN WALDBEEREN
UND HIMBEERCOULIS



AUTUNNO II

INSALATA AUTUNNALE CON UVA E NOCE
HERBSTLICHE BLATTSALATE MIT TRAUBEN UND NÜSSEN

MEDAILLONS DI CERVO ODER
HIRSCHMEDAILLONS GEBRATEN
AN FEINER PILZKRUSTADE
PREISELBEERSAUCE, SESAMSPÄTZLI
ROTKRAUT

PAPPARDELLE CON FUNGHI
PAPPARDELLE AN WALDPILZSAUCE
MIT BROCCOLI

STROUDEL DI PRUGNE ALLA CANELLA
APFEL - ZWETSCHGENSTRUDEL AN ZIMTSAUCE



UN PO DIVERSO ...

CARPACCIO DI CERVO
HIRSCHCARPACCIO AN ORANGEN - QUITTENEMULSION

FILETTI DI CONIGLIO "TICINO"
GEBRATENE KANINCHENRÜCKENFILET
AUF POLENTA TARRAGNIA AN MAJORANSAUCE
MARKTGEMÜSE

SEMI FREDDO DI PERE
WILLIAMSPARFAIT
MIT KAMELISIERTER BIRNE

WINTER

INVERNO I

ZUPPA DI CASTAGNE CON MIRTILLI

MARRONICREMESUPPE
MIT PREISELBEEREN

PAILLARD DI VITELLO „ORIENTALE“ ODER

KALBS - PAILLARD

AN ORANGEN-INGWERSAUCE

KRÄUTERREIS, GEBRATENER CHICOREE

FILETTO DI TROTA AL RAFANO

GEBRATENES FORELLENFILET

AN MEERETTICH RANDENSAUCE

TROFIETTE UND BLATTSPINAT

MACEDONIA DI FRUTTA INVERNALE

SALAT VON ANANAS, DATTELN,

ORANGEN UND BERBERITZE

MIT KOKOSSORBET



INVERNALE II

INSALATA DI CAVOLO²

CHINAKOHL SALAT MIT PEPERONI
UND KÜRBISKERNÖL

BOLLITO VIENNESE

WIENER TAFELSPITZ

AN LEICHTER SCHNITTLAUCHSAUCE

MIT SALZKARTOFFELN UND BLATTSPINAT

ODER

VERDURA AL CURRY

ROTES GEMÜSE CURRY MIT

MU ER PILZEN UND SOJA -

SPROSSEN MIT INGWERREIS

MILLE FOGLIO DI MELE AL PISTACCHIO

APFELJALOUSIE AN PISTAZIENSAUCE



UN PO DIVERSO ...

UN MARE DI VINO

WEINSCHAUMSUPPE MIT BLÄTTERTEIGSTANGEN

FILETTO DI MAIALE AL PORTO

SCHWEINSFILET AM STÜCK GEBRATEN

AUF WIRSINGGEMÜSE MIT KRÄFTIGER

PORTWEINSAUCE UND GEBRATENEN KARTOFFELKUGELN

FICCHI MARINATI CON SALSA AL LAMPONE

MARINIERTE FEIGEN

AUF HIMBEERCOUILS

MIT MANGOSORBET

ANNUALE I

CARPACCIO DI BRESAOLA
BRESAOLA CARPACCIO
MIT RUCCOLA UND GRANA

SALTIM BOCCA DI VITELLO ODER
KALBSSCHNITZEL MIT ROHSCHINKEN
UND SALBEI AN WEISSWEINSAUCE
SAFRANRISOTTO UND GESCHMORTER FENCHEL

TRIS DI PASTA "CULTURALE"
TAGLIOLINI SCIUÉ - SCIUÉ
RICOTTARAVIOLI AN PROSECCO
KÄSETORTELLONI ALLA PANNA

TORTA DI CIOCCOLATA FATT'IN CASA
HAUSGEMACHTER SCHOGGIKUCHEN
MIT HALBGESCHLAGENEM RAHM

ANNUALE II

CREMA DI ZUCCA ALLE MANDORLE
KÜRBISCREMESUPPE MIT MANDELN

PICCATA DI MAIALE ODER
SCHWEINSSCHNITZEL IM PARMESANMANTEL
BRATKARTOFFELN MIT ROSMARIN
MARKTGEMÜSE

LUCCIOPERCA "PEPE ROSA"
GEBRATENES ZANDERFILET
AN LIMONEN – PFEFFERSAUCE
KRÄUTERREIS

KARAMELKÖPFLI MIT KLEINER FRÜCHTEGARNITUR

UN PO DIVERSO ...

INSALATA MISTA CON FUNGHI
GEMISCHTE BLATTSALATE MIT
GEBRATENEN PILZEN

PETTO D'ANATRA CON ARANCE
GEBRATENES ENTENBRÜSTCHEN
AN EINER ORANGEN - PORTWEINSAUCE
GESCHMORTES ROTKRAUT UND KARTOFFELGRATIN

SORBETTO TICINO
TRAUBENSORBET MIT CASSIS

STEHLUNCHVORSCHLÄGE

(AB 15 PERSONEN)



MEDITERRANEO

SALATBUFFET MIT VERSCHIEDENEN BLATT – UND HERZHAFTEN GEMÜSESALATEN
TOMATENSALAT MIT MOZZARELLA, BRESAOLA MIT RUCOLA & PARMESAN
INVOLTINI DI VERDURA, FETAKÄSE MIT KRÄUTERN, MARINIERTER FISCH

MINISTRONE DI VERDURA

PENNE ALLA GIARDINIERE, TORTELLONI PROSCIUTTO E PANNA, WÜRFEL VON
POULETBRUST AN EINER ZITRONEN – LAUCHSAUCE, ZANDERFILET MIT TOMATEN UND
FRISCHEN KRÄUTERN, TROCKENREIS, FARBENFROHES GEMÜSE

PANNA COTTA MIT HIMBEERCOULIS, TIRAMI SU, FRISCHER FRUCHTSALAT



ASIA

SALATBUFFET MIT BLATT- & GEMÜSESALATEN, EIERNUDELSALAT MIT
GEMÜSESTREIFEN, MARINIERTER TOFU MIT FRISCHEN KRÄUTERN,
GEMÜSEDIP UND FRÜHLINGSROLLEN

GEFLÜGELSUPPE MIT GLASNUDELN

POULETGESCHNETZELTES AN GREEN THAI CURRYSAUCE, KNUSPRIG GEBRATENE
RINDFLEISCHWÜRFEL MIT CHILI & SOJASPROSSEN, BUTTERFISCHKNUSPERLI, ROTES
GEMÜSECURRY MIT PILZEN, NUDELN MIT GEMÜSE AN SESAMSAUCE, GEBRATENER REIS

APRIKOSENSORBET MIT BEEREN, GRÜNTEEMOUSSE, MARINIERTER ANANAS MIT
LICHEES, BUNTER SAISONALER FRUCHTSALAT



LEICHT, BUNT, FRISCH & KREATIV

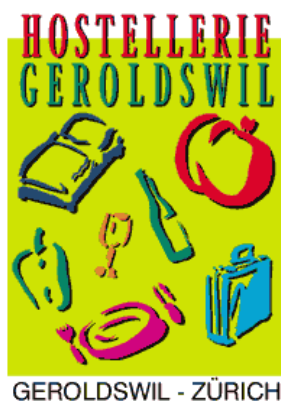
SALATBUFFET MIT BLATT- & GEMÜSESALATEN, THUNFISCHSALAT MIT PEPERONI,
TSATSIKY, PASTASALAT MIT GEMÜSE, GRILLIERTES GEMÜSE MIT MOZZARELLA,
MELONEN

GAZPACHO ANDALOUSE

POTPOURRI VON TAFELSPITZ, GEMÜSE & KRÄUTERN, TROFIETTE CON ASPARAGI
VERDE, LAMMEDAILLONSCHNITTEN MIT KRÄUTERKRUSTE, RATATOUILLE, ROTBARSCH
MIT PIKANTEN TOMATEN, KRÄUTERREIS, KARTOFFEL – LAUCHGRATIN

JOGHURTKÖPFLI MIT FRUCHTSAUCEN, FRISCHE FRÜCHTE,
VERSCHIEDENE GLACES UND SORBETS

„MOMENTI
DI PASSIONE...“



GEROLDSWIL - ZÜRICH

Frapolli Betriebe AG
Hotel, Kongress- & Bankettzentrum
HOSTELLERIE GEROLDSWIL
Huebwiesenstrasse 36,
8954 Geroldswil

Tel.: 044 747 87 87 Fax: 044 747 88 88
www.hostellerie-geroldswil.ch
seminar@hostellerie-geroldswil.ch