

## **Menüvorschläge für Firmen- und Privatanlässe**

Lieber Bruderhausgast

Wir freuen uns, Ihnen unsere kulinarischen Vorschläge vorlegen zu dürfen, mit denen wir Sie gerne verwöhnen möchten.

Das Bruderhaus ist der ideale Ort für alle Arten von Gesellschafts- und Firmenanlässen.

Die einzigartigen Lokalitäten umgeben vom Wildtierpark eignen sich auch hervorragend für einen Firmen- oder Hochzeitsaperitif.

Das Menüangebot enthält verschiedene Aperitif Vorschläge, ausgesuchte Vorspeisen, feine Hauptgerichte und köstliche Desserts.

Die Menüs können nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden.

Gerne informieren wir Sie auch

über saisonale Gerichte. Für Kinder haben wir eine spezielle Kinderkarte.

Wir beraten Sie gerne und bitten Sie um eine telefonische Terminvereinbarung.

Wir freuen uns, Sie als Gäste im Restaurant Bruderhaus begrüßen zu dürfen und bedanken uns schon im Voraus für Ihr Vertrauen.

Ihre Gastgeber  
Ralph Schlup und Beatrice Roth

### **Das Restaurant Bruderhaus . . .**

. . . liegt mitten im Herzen vom Eschenberg, umgeben vom Wildpark Bruderhaus.

Der Wildpark Bruderhaus ist einer der ältesten der Schweiz. Er besteht bereits seit 1890. Und welche Bewandnis hat es mit seinem Namen? Das ist eine uralte Geschichte: Einst stand hier eine Einsiedlerei. Offenbar fanden wandernde Mönche Gefallen an diesem Ort, denn 1395 pflegte hier oben eine ganze Bruderschaft das klösterliche Leben. Das blieb einige Jahrhunderte so, bis das Bruderhaus zur Zeit der Reformation aufgelöst wurde. 1818 zog dann der Forstmeister von Winterthur ein, und das Bruderhaus verwandelte sich in ein Forsthaus mit einer kleinen Wirtschaft.

Das Bruderhaus ist heute ein idealer Ort um sich zu treffen, Reisen zu starten, zu beenden oder Feste zu feiern. Für Kinder steht ein großer Spielplatz zur Verfügung. Unsere phantasievoll zubereiteten und präsentierten Spezialitäten aus der Küche, lassen jeden Firmen- und Privatanlass zu einem wahren Fest werden.

## Unsere Räume . . .

### Restaurant

Der Restaurant-Bereich mit der gemütlichen rustikalen Einrichtung. Hier kann es richtig romantisch sein. Wenn Sie also unsere kreativen, kulinarischen Spezialitäten in prächtiger Stimmung und Aussicht geniessen wollen, sind Sie im Restaurant genau richtig.

**Platzangebot Restaurant: bis 56 Personen**

### Stübli

Im heimeligen Stübli mit Kassettendecke und dem Kachelofen geniessen Sie einen herrlichen Blick hinunter auf das Damhirschgehege. Wenn Sie es gerne etwas ruhiger haben, es voll und ganz geniessen, an einem gemütlichen Kachelofen zu sitzen und sich von unseren kulinarischen Angebot verwöhnen zu lassen, dann sind Sie hier genau richtig.

**Platzangebot Stübli: bis 38 Personen**

### Garten

Jahrhundertealtes Holz und viele liebenswürdige Geräusche aus dem Wald. Sich weit weg von den Alltagsorgen und dem stressigen Stadtleben fühlen. Und doch die Gewissheit zu haben, dass alles nicht weit entfernt wäre und man in einem Luchssprung wieder zu Hause ist. In unserem grossen Garten ist vom Aperitif bis zum grossen Fest – auch mit Zelt – alles möglich. Wir organisieren Ihre Grill Party, Fondue oder auch ein Pasta Büfett mit allem, was dazu gehört. Wir beraten Sie gerne.

**Platzangebot Garten: bis 250 Personen – davon 80 Plätze bedient**

### Aperos im Park

Gerne organisieren wir für Sie einen Aperitif bei den verschiedenen Gehegen im Tierpark. Wir verrechnen dafür eine Lieferpauschale von Fr. 80.00 und pro Mitarbeiter einen Stundenlohn von Fr. 45.00 pro angebrochene Stunde.

### Inhaltsverzeichnis:

Aperitif-Angebot	Seite	3
Salate, Suppen und Vorspeisen	Seite	4
Hauptgerichte Fleisch und Fisch mit Nachservice	Seite	5
Hauptgerichte Vegetarische Menüs, Dessert und Kinderkarte	Seite	6
Spaghetti-Plausch, Fondue, Mixed Grill und Tellergerichte ohne Nachservice	Seite	7
Nützliche Hinweise & Konditionen	Seite	8

### Aperitif-Angebot

Erfrischende <b>Apéro – Bowle</b> mit Alkohol und Früchten: Ananas, Beeren oder Melone je nach Saison.	Liter	28.00
<b>Bowle</b> ohne Alkohol aromatisiert mit saisonalem Sirup	Liter	24.00
<b>Glühwein</b>	Liter	28.00
<b>Prosecco</b> Val d'Oca	75 cl	51.50
<b>Champagner</b> Taittinger	75 cl	110.00
<b>Chips und Nüssli</b>	Pro Person	2.50

### dazu feine kalte Häppli . . .

Pro Teller für 5 Personen

<b>Gemüse – Dips</b> verschiedene rohe Gemüsestängel mit Cocktail, Knoblauch und Tartarsauce		12.00
<b>Antipasti – Variationen</b> eingelegte Gemüse, Oliven und Käse		25.00
<b>Tapas Variationen</b> mit Crevettencocktail, Tete de Moine Antipasti, Trockenfleisch, Scampi und Gemüse-Käsequiche		55.00
<b>Trockenfleischplatte</b> mit Mostbröckli, Rohschinken Tete de Moine Röschen, garniert mit Essiggemüse		65.00
Gemischte <b>Baguettescheiben</b> belegt mit Schinken, Rohschinken Bündnerfleisch, Salami, Rauchlachs, Eier, Käse	Pro Stück	3.20

### warme Häppli . . .

Pro Stück

<b>Schinkengipfeli</b>		3.00
<b>Käseküchlein</b>		3.00
<b>Meatballs</b> mit scharfen Peperoncini und Kräuterschaum		2.00
Kleine <b>Frühlingsrollen</b> Vegetarisch mit Sweet Chilisaucе		2.00
<b>Crevetten</b> in Kokosmantel mit Sweet Chilisaucе		3.00
<b>Eglifilet – Chnusperli</b> mit Tatarsauce		2.50
Hausgemachtes <b>Knoblauchparisette</b> aufgeschnitten		7.50
<b>Crostini</b> unsere feinen Knoblauchbrote mit Tomaten, Zucchetti und Peperoni belegt aufgeschnitten		9.50
<b>Flammkuchen Baguette</b> aufgeschnitten		9.50
<b>Pizza Baguette</b> aufgeschnitten		9.50

### Tapas à discretion . . .

unsere feinen warmen und kalten Häppli gemischt nach Ihren Wünschen  
für Sie zusammengestellt, schön angerichtet auf Platten  
so viel Sie mögen Preis pro Person

36.50

## Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Die Nachfolgenden Gerichte servieren wir mit Nachservice. Bei portionierten Fleischgerichten wie Steak und Cordon bleu werden nur die Beilagen nachserviert.

Bei der Menüzusammenstellung sollten die Vorspeise und das Dessert einheitlich gewählt werden, beim Hauptgericht können Sie ein Fleisch- und ein Vegetarisches Gericht auswählen.

### Salate

Assortierter <b>Blattsalat</b> mit Kernen	8.50
<b>Gemischter Saisonsalat</b> mit Kernen	10.50
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei	12.50
<b>Ruccolasalat</b> mit Cherrytomaten & Parmesan	12.50
<b>Berglisalat</b> Blattsalate mit gerösteten Speckwürfeli, Croutons und Pilzen	12.50
<b>Cäsar Salat</b> an Frenchdressing mit Parmesanspänen, Croutons und gehacktem Ei	13.50
<b>Tomatensalat mit Mozzarella</b> und Basilikum	12.50
<b>Blattsalat mit Lachsstreifen</b> Zwiebelringen und Kapern	14.50

### Suppen

<b>Klare Gemüsesuppe</b>	9.50
<b>Minestrone mit Pesto</b>	9.50
<b>Kraftbrühe mit Portwein und Flädli</b>	10.50
<b>Tomatencremesuppe</b>	9.00
<b>Karotten-Ingwercremesuppe</b> garniert mit Rahm und Koriander	10.50
<b>Currycremesuppe</b>	10.50
<b>Süsskartoffelsuppe mit Chilistreifen</b>	11.50
<b>Karotten-Kürbiscremesuppe</b> – Nur im Herbst/Winter	10.50
<b>Wildcremesuppe</b> mit Herbsttrompeten – Nur im Herbst/Winter	10.50
<b>Thai Suppe „Tom Kha Gai“</b>	11.50
<b>Gratinierte Steinpilzessenz</b>	12.50
<b>Kartoffel-Steinpilzcremesuppe</b>	12.50

### Vorspeisen

<b>Tartar vom Rind</b> serviert mit Toast und Butter	18.50
<b>Dreierlei vom Lachs</b> Tartar, Rauchlachs und Mousse	18.50
<b>Crevettencocktail</b> mit Avocadofächer	15.50
<b>Nüsslisalat „Waidmann’s Heil“</b> mit Hirsch-Bägglistreifen Pilzen und Silberzwiebeln – Nur während der Wildsaison	16.50
<b>Graved Lachs</b> mit Dillsenfauce Toast und Butter	16.50
<b>Anitpasto Misto</b> eingelegtes Gemüse, Rohschinken und Crevettencocktail	18.50

## Hauptgerichte

<b>Schweinsgeschnetzeltes</b> an Pilzrahmsauce Butternudeln und Saisongemüse	28.50
<b>Saltimbocca vom Schwein</b> mit Rohschinken und Salbei Safranrisotto und Gratinierte Tomate	32.50
<b>Piccata milanese vom Schwein</b> mit Tomatenspaghetti	32.50
<b>Schweinsfilet</b> im Blätterteigmantel mit Pilzrahmsauce Butter – Nudeln Saisongemüse	38.50
<b>Hackbraten</b> an Rosmarinjus Kartoffelstock und Saisongemüse	24.50
<b>Geschchnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art</b> Rösti	34.50
<b>Kalbsschnitzel</b> an einer Pilzrahmsauce Nudeln und Saisongemüse	37.50
<b>Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce</b> Weisswein Risotto	37.50
<b>Kalbs – Cordon bleu</b> gefüllt mit Greyerzer Käse und Schinken Pommes – frites und Saisongemüse	39.50
<b>Kalbsrücken am Stück im Ofen gebraten</b> an Morchelsauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	45.50
<b>Zartes Kalbsfilet am Stück gebraten</b> an Calvadosrahmsauce Butter – Nudeln und Saisongemüse	49.50
<b>Rindsschmorbraten „Burgunder Art“</b> Kartoffelstock und Saisongemüse	32.50
<b>Roastbeef am Stück im Ofen rosé gebraten</b> Kartoffelgratin und Saisongemüse	49.50
<b>Trois Filet Bruderhaus</b> Rind-, Kalb- und Schwein Sauce Béarnaise, Morchelrahmsauce, Café de Paris Kartoffelgratin und Saisongemüse	52.00
<b>Chateaubriand rosé gebraten mit Sauce Béarnaise</b> Kartoffelgratin und Saisongemüse	52.00
<b>Pouletbrust</b> auf Estragon-Senfrahmsauce Butter Nudeln und Saisongemüse	28.50
<b>Rotes Thai Curry</b> mit Pouletbruststreifen Peperoni und Zucchetti serviert im Basmatireisring	26.50
<b>Lammrücken Provençale</b> rosa gebraten auf Portweinjus Kartoffelstock und Bohnenbündel mit Speck	34.50
<b>Rehschnitzel Mirza – nur während der Wildsaison</b> Butter Spätzli, Preiselbeerapfel Rosenkohl, Rotkraut mit Marroni	39.50
<b>Eglifilet Chnusperli</b> mit Sauce Tartar garniert mit bunten Saisonsalaten	28.50
<b>Zanderfilet an Safransauce</b> Reis und Blattspinat	29.50

## Vegetarisch

<b>Pesto Spaghetti</b>	26.50
mit Piccata von Auberginen, sautierten Pilzen und Tomatensauce	
<b>Gebratene Risotto-Taler</b>	25.50
mit Blattspinat und Pilzragout an leichter Rahmsauce	
<b>Rotes Thai Curry mit Tofu</b>	23.50
Peperoni, Zucchini und Basmatireis	
<b>Gemüse-Käsequiche</b>	21.50
garniert mit bunten Saisonsalaten	
<b>Saisonsymphonie je nach Jahreszeit</b>	

## Dessert

Hausgemachtes <b>Caramelchöpfli</b> mit garniert Rahm	8.50
Dunkles <b>Schoggimousse</b> mit Rahm garniert	9.00
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	9.00
<b>Crêpe Suzette</b> an feiner Orangenlikörsauce mit Vanilleglace und Rahm	11.00
<b>Panna Cotta</b> auf Passionsfruchtsauce garniert mit Früchten und Rahm	12.50
<b>Coupé Bruderhaus</b> mit Fruchtsalat, Vanille-, Erdbeer- und Joghurt Waldfruchtglace garniert mit Rahm	12.50
<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Vanilleglace und Passionsfruchtsorbet	12.50
<b>Coupé Baileys</b> mit Mocca und zwei Kugeln Vanilleglace garniert mit Rahm und Baileys	12.50
<b>Gebrannte Creme</b> Grossmutter Art	9.50
<b>Tiramisu</b>	11.50
<b>Marinierte Beeren</b> mit Vanilleglace – Nur während der Beersaison	13.50
<b>Erdbeeren „Madagaskar“</b> mit Pfeffer, Vanilleglace – Nur während der Erdbeersaison	13.50
<b>Krokanthalbgefrorenes</b> garniert mit Rahm	12.50
<b>Soufflé Glace</b> Grand Marnier	12.50
<b>Ananascarpaccio</b> mariniert mit Ahornsirup serviert mit Vanilleglace und Passionsfruchtsorbet	12.50
Hausgemachtes <b>Marronimousse</b> auf Himbeer coulis – Nur während der Wildsaison	12.50
Warmer <b>Brownie</b> mit Vanilleglace und Rahm	10.50
<b>Passionsfruchtsorbet</b> mit Prosecco	11.50
<b>Zwetschgensorbet</b> mit Vieille Prune	11.50

## Kinderkarte

<b>Bugs Bunny</b> Blattsalat und Rüeblli	4.50
<b>Lion King</b> Pommes frites	6.50
<b>Mickey</b> Spaghetti Napoli	9.00
<b>Winni Pooh</b> Spaghetti Bolognese	11.50
<b>Ariel</b> Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites	18.50
<b>Nemo</b> Eglifiletchnusperli mit Pommes frites und Sauce Tatar	13.50
<b>Dagobert Duck</b> Wienerli mit Pommes frites	10.50
<b>Daisy</b> Portion Spätzli	9.00
<b>Tarzan</b> Chicken Nuggets mit Pommes frites	12.50

## Spaghetti-Plausch, Fondue und Mixed Grill Platte

für Ihren speziellen Familien und Firmenanlass, einheitliche Wahl pro Anlass

**Spaghetti-Plausch** Spaghetti à discrétion 26.50  
mit Bolognese-, Carbonara-, Tomatensauce und Pesto Kinder 16.50

**Chäsfondue** mit Brot, Raclettekartoffeln 26.50  
Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskölbchen

**Fondu Chinoise** Rind- und Kalbfleischröllchen 37.50  
mit einer kräftigen Fleischbouillon serviert mit hausgemachten Saucen:  
Knoblauch, Bananencurry, Barbecue und Tartar  
dazu Basmatireis, Pommes frites, Cornichons und Silberzwiebeln

**Bruderhaus Feuertopf** 48.50

**Gemischter Saisonsalat** mit Kernen, danach geht es weiter mit dem Feuertopf, dazu servieren wir Ihnen: **Pouletbruststreifen, Lammrücken, Rindfleischwürfel und Scampi**  
Peperoni, Zucchetti und Champignons, Cornichons, Silberzwiebeln und Früchte  
serviert mit Saucen: Knoblauch, Bananencurry, Cocktail und Tartar, Basmatireis und Pommes frites

**Mixed Grill Platte: An Sonn- und Feiertagen aus organisatorischen Gründen nicht erhältlich** 39.50  
Mariniertes Fleisch und Wurst à discretion auf Platte zum selber bedienen: Kinder 24.50

**Schweinschals, Rindshuft und Pouletbrust, St. Galler Bratwürste und Cervelat**  
Saucen: Kräuterbutter, Tartarsauce, Knoblauchsauce und Cocktailsauce  
Beilagen und Salat: Pommes frites oder Kartoffelsalat, Blattsalat aus der Schüssel

## Tellergerichte ohne Nachservice

Gültig von Mittwoch bis Samstag, ausgeschlossen sind Sonn- und Feiertage, für Gruppen ab 10 Personen, serviert mit einer feinen Tagessuppe:

**Heisser Fleischkäse aus dem Ofen** 22.50  
serviert mit Kartoffel- und Blattsalaten

**Ghackets und Hörnli** 21.50  
mit Apfelmus

**Rindfleischvogel nach Grossmutter Art** 23.50  
Kartoffelstock

**Schweinsgeschnetzeltes mit saisonalen Pilzen an Rahmsauce** 26.50  
Butter-Nudeln und Saisongemüse

**Hackbraten an Rosmarinjus** 24.50  
Kartoffelstock und Saisongemüse

**Pouletbruststreifen an Currysauce** 24.50  
serviert mit Reis und Früchten

**Kalbsrahmgulasch** 29.50  
Spätzli

**Pouletbrust an Morchelrahmsauce** 29.50  
Butter-Nudeln und Saisongemüse

## Nützliche Hinweise

### Blumen

Wir können für Ihren Anlass Blumen bestellen, oder Sie können auch Ihre eigene Tischdekoration mitbringen oder liefern lassen.

**Anfahrt** mit dem Auto:

Via Breite gesperrt während dem Busbetrieb von März bis Oktober, jeweils MI & SA: 11–18 Uhr SO: 10–18 Uhr. Via Deutweg und Seen immer freie Zufahrt.

Zu Fuss erreichen Sie das Bruderhaus von der Breite in einer halben Stunde.

**Parkplatz** für Autos und Buse:

Wir haben einen grossen Parkplatz der bei normalem Betrieb ausreicht, an Spitzentagen kann es zu Engpässen kommen und wir empfehlen Ihnen den Bus zu benützen. Es hat Parkplätze bei der Breite und beim Parkhaus Teuchelweiher

### Busverbindung

Nr. 4: Hauptbahnhof – Breite danach 30 Minuten zu Fuss durch den Eschenbergwald

Nr. 12: März bis Ende Oktober Hauptbahnhof – Bruderhaus

Letzte Rückfahrt ab Bruderhaus, jeweils um 17:30

### Führungen im Tierpark

Für Führungen wenden Sie sich bitte an den Wildparkverein unter: [www.wildparkverein.ch](http://www.wildparkverein.ch)

## Konditionen

### Menüauswahl und Personenzahl

Um Ihren Anlass in jeder Beziehung tadellos durchführen zu können, bitten wir Sie, uns Ihre Wünsche mindestens 10 Tage vor dem Anlass bekannt zugeben.

**Die definitive Teilnehmerzahl, welche bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden muss, gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.**

Aufgrund des beschränkten Platzangebotes können wir Ihnen unsere Räumlichkeiten nur nach Absprache zur alleinigen Benützung anbieten:

### Verlängerung

Gegen einen **Nachmittagszuschlag von Fr. 250.— pro Stunde** bedienen wir Sie und Ihre Gäste gerne bis maximal 02:00 Uhr weiter. Zusätzlich fallen pro Verlängerung Fr.100.00 für administrative Kosten an.

### Zahlungsarten / Inkasso

Bargeld, Ec Direct oder Postcard

Kreditkarten: Kommission von 2% wird zusätzlich in Rechnung gestellt.

Ab 10 Personen ist Einzelinkasso aus organisatorischen Gründen nicht möglich, der Organisator ist für das Inkasso verantwortlich und bezahlt die Gesamtrechnung

### Weine und Zapfengeld

Wir beraten Sie gerne bei der Wahl der passenden Weine. Für mitgebrachte Weine verlangen wir für unseren Dienstleistungsaufwand Fr. 25.00 pro 7/10 Flasche. Für Champagner Fr. 30.— pro 7/10 Flasche. Wir behalten uns Jahrgangs- und Preisänderungen vor.

### Mitgebrachte Torte

Für mitgebrachte Torte verlangen wir Fr. 3.50 pro Person für Teller, Besteck und Service.

Wir präsentieren Ihnen die Torte und schneiden sie anschliessend in der Küche.

Ihre Gastgeber Beatrice Roth & Ralph Schlup

[www.restaurant-bruderhaus.ch](http://www.restaurant-bruderhaus.ch)

Gaststube für 56 Personen Stübli für 38 Personen Preise in CHF inkl. MwSt