

Herzlich Willkommen in der Wirtschaft zur Au in Zürich

Planen Sie einen Geburtstag, ein Firmenfest, Ihr Familienessen, einen Apéro oder einen anderen Anlass?

Unser gemütliches Restaurant bietet hierfür einen idealen Rahmen.

Geniessen Sie den Sommer auf unserer Gartenterrasse, bei kälterem Wetter können Sie es sich in unserem *urban-gemütlichen* Restaurant gut gehen lassen, oder in unserem Säali den Abend im engerem Kreise verbringen.



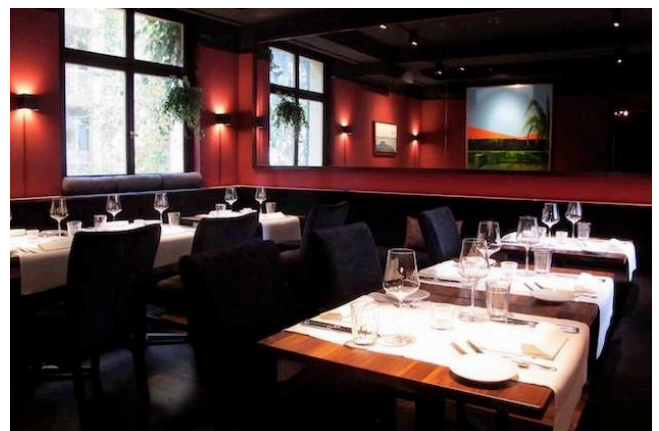
Unser Restaurant bietet Platz für bis zu 72 Personen. Sie können einen Teilbereich oder das ganze Lokal für Ihren Anlass mieten. Der vordere Gastraum bietet Platz für 48 Personen, unser Säali für 24 Personen und der lauschige Garten für bis zu 60 Personen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie diverse Menüs, welche unser Küchenchef Tomas Kovacs für Sie zusammengestellt hat.

Selbstverständlich stellen wir auf Wunsch auch individuelle Menüs zusammen, ganz nach Ihren Vorstellungen. Bitte nehmen Sie hierzu mit uns Kontakt auf. Gerne zeigen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch sämtliche Möglichkeiten auf und planen gemeinsam mit Ihnen Ihren perfekten Anlass.

Wir freuen uns auf Sie!

Das AU-Team



Aperitif – der kleine Schmaus voraus

	pro Stück
Rindstartar auf Toast	CHF 6
SwissLachs geräucht auf Toast	CHF 6
Mini Käsequiche	CHF 4.50
Mini Gemüsequiche	CHF 4.50
Saisonale suppe im Glas	CHF 2.50
Sämiges Safranrisotto	CHF 6.50
Gazpacho oder Melonenkaltschale im Glas	CHF 3.50
Mini Burger	CHF 6
Hackbällchen an hausgemachter BBQ-sauce	CHF 6
Rohschinken und Melone Häppchen	CHF 5
Canapés mit Vegetarisch oder Vegan	CHF 4.50
Linsensalat mit Schweizer-Rauchlachs	CHF 7.50
Krevetten-Cocktail im Glas	CHF 6
Mini Sandwich	CHF 3
Crostini Tomaten	CHF 3.50
Crostini Oliven	CHF 3.50
Crostini Frischkäse	CHF 3.50
Crostini vegan	CHF 3.50
Crostini Gemüse	CHF 3.50
Apéro Fleischplättli (Rohschinken, Salsiz, Salami, Käse)	CHF 28
Apéro Chäsplättli (Schweizer Weich-, Rahm-, Halbhart-, Hartkäse)	CHF 28

Getränke

Wir bieten eine grosse Auswahl an Weinen, Bier und Softgetränken, die Ihren Anlass bereichern werden. Bitte entnehmen Sie die Details unserer Getränkekarte, welche Sie auf unserer Website unter der Rubrik Weinkarte finden.

Falls Sie einen speziellen Getränkewunsch haben, organisieren wir diesen gerne nach Möglichkeit für Sie, zögern Sie bitte nicht, uns darauf anzusprechen. Falls Sie Ihren eigenen Wein oder eigenes Bier mitbringen möchten, so verrechnen wir ein sogenanntes Zapfengeld.

Menüvorschläge

Unser Küchenchef Tomas Kovacs pflegt eine modern-europäische Küche. Einflüsse aus der Schweizer Küche, mediterrane Rezepte und moderne Umsetzung bilden die Basis unserer Gerichte, welche wir bevorzugt mit einheimischen Zutaten zubereiten. Die Selektion dieser Zutaten erfolgt nach den Grundsätzen der Saisonalität und der Nachhaltigkeit. Wir verfolgen aktuelle Trends und legen ebenso Wert auf Tradition und Bekanntes.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge. Die Komponenten sind frei miteinander kombinierbar. Ebenso dürfen Sie Gerichte aus unserem jeweils aktuellen à la carte Menü auswählen.

Für Gruppen ab 10 Personen bitten wir Sie, aus unserem à la carte Menü oder den nachfolgenden Menüvorschlägen eine Auswahl zu treffen, um die Wartezeiten für alle anwesenden Gäste zu minimieren.

Ebenso bitten wir Sie, spezielle Ernährungsgewohnheiten – namentlich Vegetarier, Veganer, Pescetarier sowie allfällige Allergien und Unverträglichkeiten im Vorfeld abzuklären und uns mitzuteilen, andernfalls kann es zu Einschränkungen während Ihres Anlasses kommen.

Menü 1 – aus Schweizer Gewässern

Geräucherte Forelle/Felche mit Randensalat und Meerrettich

Im Ofen gegartes Schweizer Lachssteak
an einer Limettensauce mit Butterreis und Blattspinat

Gerührtes Zitronensorbet mit Prosecco

CHF 67

Menü 2 – vom Bauernhof auf den Tisch (vegetarisch)

Getrüffelte Bergkartoffelsuppe

Gebackener Blumenkohl mit Käse, Nüssen und Jus

Cheesecake mit Fruchtkompott

CHF 49

Menü 3 – Gemüseparty (vegan)

Bruschetta mit Grillgemüse und Nüssen

Geschmorter Kürbis mit Buchweizensalat

Veganes Schoggimousse mit Fruchtsauce

CHF 49

Menü 4 – Fitness

Rindspastrami mit Hoisin-Sauce und Kernen

Geräucherte und gebratene Schweizer Perlhuhnbrust
mit Rollgersten-Risotto und saisonalem Gemüse

Frischer Fruchtteller mit Sorbet

CHF 64

Menü 5 – Frühling

Spargelcremesuppe mit Brotcrôutons

Kalbsmedaillon mit Bärlauch-Risotto und Spargel
geschmorter Rhabarber mit Erdbeeren und Pfeffer-Crumble

CHF 65

Menü 6 – Äpler

Saisonaler Blattsalat garniert

Quarkspätzli mit Käsesauce, Röstzwiebeln und Apfelmus

Meringue mit Rahm und frischen Früchten

CHF 49

Menü 7 – Klassik

Ceasar Salat mit Schweizer Pouletbruststreifen, Parmesanscheiben und Brotcrôutons

Rindsschulterfilet an Steinpilz-Rahmsauce
dazu Tagliatelle und Gemüse

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace

CHF 72

Menü 8 – beef deluxe

Rindstatar mit Toast und Butter

Filet von der Mutterkuh mit Pfeffer-Hollandaise
Bratkartoffeln und Gemüse

Schokoladekuchen mit Sauerrahmglace

CHF 85

IHR PERFEKTER ANLASS: ORGANISATION VON A - Z

Allergien / Unverträglichkeiten / besondere Wünsche

Bitte klären Sie Allergien, Unverträglichkeiten und besondere kulinarische Gästewünsche im Vorfeld ab

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Diese entnehmen Sie bitte unserer Website unter gleichnamiger Rubrik. Mit der schriftlichen Bestätigung Ihres Anlasses per Mail bestätigen Sie, unsere AGB gelesen zu haben und damit einverstanden zu sein.

Exklusive Räumlichkeiten

Für die Durchführung einer geschlossenen Gesellschaft in unseren Räumlichkeiten gelten folgende Modalitäten:

Gesamte Lokalität:	ab einem Umsatz von 4000 Franken oder ab 50 Personen
vorderer Gastraum:	ab einem Umsatz von 3000 Franken oder ab 30 Personen
Séparée:	ab einem Umsatz von 1800 Franken oder ab 14 Personen

Menükarten

Gerne erstellen wir Ihnen für Ihren Anlass Ihre persönlichen Menükarten und personalisieren diese mit Ihrem individuellen Sujet (Foto, Logo etc.) und Text. Die Menükarten sind in Deutscher, Italienischer, Englischer oder Französischer Sprache erstellbar. Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, bitten wir Sie, uns die Angaben bis 7 Tage vor Anlass zu übermitteln.

Terminierung

Bis 10 Tage vor Anlass:	Damit wir Ihren Anlass optimal organisieren können, bitten wir Sie folgende Termine einzuhalten: Menu- und Weinauswahl inkl. Spezialwünsche
Bis 7 Tage vor Anlass:	Detailliertes zeitliches Programm inkl. Pausenzeiten, Tischordnung, Menu Layout
Bis 3 Tage vor Anlass:	Definitive Personenanzahl

Terminvereinbarung für Detailabsprachen

Bitte vereinbaren Sie für Absprachen einen Termin in der Wirtschaft zur Au +41 44 545 31 07

Weitere Bestimmungen

Anzahl der Gäste: Der Stand der gemeldeten Personenanzahl zwei Tage vor der Veranstaltung gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Wir bieten eine Kulanz von 2 Personen.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, so verrechnen wir ein Zapfengeld von 38 Franken pro Flasche Wein sowie 5 Franken pro Flasche Bier.