

drei Stuben

GRUPPENMENÜS WINTER 2026

15. November - 14. März

Für Reservationen ab 11 Personen bieten wir saisonal wechselnde Menüs und Tavolatas an.
Um den Abend gut vorbereiten zu können, bitten wir Sie, uns im Voraus über Allergien und Unverträglichkeiten sowie die Anzahl der Vegetarier/Veganer:innen zu informieren.

Mittagsmenüs können auf Anfrage und je nach Budget für Sie zusammengestellt werden.

Unser Fleisch, Geflügel und Fisch stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

Die Gerichte können von den Bildern abweichen.

FEUERSCHALEN APÉRO *28*

Bei schönem Wetter findet der Apéro draussen in unserem Garten statt. Wir servieren Glühwein, einen Snack und Marroni am Feuer. Bei schlechtem Wetter servieren wir den Apéro sitzend am Tisch im Innenbereich.

APÉRO SNACKS ZUM TEILEN *15*

Babykartoffeln mit Raclette Käse und Schnittlauch
Hochmoorkäse Gougere mit Kräuterquark und schwarzem Pfeffer
Würzige Würstli im Teig mit Hagebuttensenf

drei Stuben

STUBENDINNER - MENÜ

Vorspeise
Salzgebackene Rande, eingelegter Radicchio
mit Honig-Balsamico-Dressing und Ziegenkäsecrumble

Hauptgang
Cordon Bleu vom Kräuterschwein mit Appenzellerkäse,
geräuchertem Schinken und Preiselbeer Chutney

Hauptgang - vegetarisch/vegan
Ein passendes Gericht aus unserer saisonalen à la carte Karte

Beilagen zum Teilen
Knusprige Trüffelkartoffeln mit Parmesan und Schnittlauch
Nüsslisalat mit rohen Champignons

Dessert
Sauerrahmglace





drei Stuben

STUBENMENÜ

77

Vorspeisen
Winterlicher Radicchiosalat mit Federkohl, geröstetem Kürbis,
Birne,karamellisierten Kürbiskernen und Burrata

Hauptgang
Gebratene Perlhuhnbrust und Coq au Vin vom Schenkel
mit Champignons und Specklardons

Hauptgang - vegetarisch/vegan
Ein passendes Gericht aus unserer saisonalen à la carte Karte

Beilagen zum Teilen
Kartoffel-Lauch-Gratin
Geschmorter Wirz

Dessert
Apfel Crumble mit Vanilleglace

drei Stuben

WINTER FESTTAFEL - MENÜ

89

Vorspeisen zum Teilen
Knusprige Raclette-Krokette mit Trüffelquark
und Brunnenkresse

Heublumenschinken mit mariniertem Sellerie,
Crème fraîche und Estragon-Vinaigrette

Nüsslisalat mit Schnittlauch, Ei und Sauerteigcroutons

Hauptgang
Rehgeschnetzeltes aus dem Zürcher Oberland
mit Pilz-Cognacsauce und Preiselbeer Chutney

Hauptgang - vegetarisch/vegan
Ein passendes Gericht aus unserer saisonalen à la carte Karte

Beilagen zum Teilen
Kräuterspätzli
Rotkraut

Dessert
Brätzeliglace mit Zwetschgenkompott





drei Stuben

WINTER FEIER - MENÜ

Vorspeisen zum Teilen
Ziegenkäse-Kräuter-Praline, leicht geräuchertes Randen-Tatar,
Radicchio und Haselnüss

Lauwam gebeizter Alpenlachs mit Liebstöckelcreme,
frischem Meerrettich, Frühlingszwiebeln und Dill

Zwischengang
Ricotta-Raviolo mit Trüffel und Pecorino

Hauptgang
Rib Eye Cap Café de Paris - ein handselektierter besonderer Cut
der die besten Eigenschaften von Filet und Ribeye vereint,
mit Café de Paris Butter und fermentiertem Pfeffer Jus

Hauptgang - vegetarisch/vegan
Ein passendes Gericht aus unserer saisonalen à la carte Karte

Beilagen zum Teilen
Knusprige Kartoffeln mit karamellisierten Zwiebeln und Petersilie
Geröstetes Wintergemüse

Dessert
Marroni-Vanille-Schnitte mit Kirsch und Zwetschgenkompott

drei Stuben

PRIVATE CATERING & FOOD DELIVERY

Unser erfahrenes Team widmet sich der Herstellung von individuellem Essen, das auf deine Vorlieben und Wünsche und auf dein Budget zugeschnitten ist.

Wir sind spezialisiert auf die Zubereitung und Lieferung von stilvollem, handgemachtem, kaltem Fingerfood sowie Snacks und Getränken für Stehcocktails, Meetings und Aperitifs.

Ganz gleich, ob du eine Firmenveranstaltung oder ein privates Treffen zu Hause planst, wir sind da, um deine Vorstellungen zu verwirklichen.

Setze dich noch heute mit uns in Verbindung, um deine Möglichkeiten zu besprechen und ein einzigartiges Angebot für dich und deine Gäste zu erstellen.

Warme Speisen, Ausrüstung und Servicepersonal vor Ort können wir auf Anfrage organisieren.

info@drei-stuben.ch

