

drei Stuben

GRUPPENMENÜS HERBST 2026

15. September - 14. November

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, Snacks 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
Nüsslisalat mit Sauerteig-Croutons, Parmesandressing,
wachsweichem Ei und gebratenen Champignons

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
Geschmorter Wurzelspinat

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

HERBST FESTTAFEL - MENÜ

89

Vorspeisen zum Teilen
Knusprige Bergkäse-Krokette, Appenzeller Mostbröckli
und Apfelchutney

Grillierter Sauerteigtoast mit Ricottacreme,
gebratenen Pilzen und Schwarzkohlpesto

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

HERBSTFEIER - MENÜ

105

Vorspeisen zum Teilen
Geschlagene Ziegenfrischkäsecreme, gerösteter Kürbis,
Apfelvinaigrette und knuspriger Buchweizen

Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme,
eingelegten Randen und Chicorée

Zwischengang
Ricottaravioli mit Trüffelvelouté und gerösteten Haselnüssen

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
Gratinierte Kartoffel-Lauch-Tarte mit Sbrinz,
karamellisierten Zwiebeln und wildem Thymian
Geröstetes Herbstgemüse mit Pinienkernen und Petersilie

Dessert
Maroni Cremeschnitte mit eingelegtem Kirschenkompott
und Vanilleglace

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

