

drei Stuben

GRUPPENMENÜS WINTER 2025

15. November - 14. März

Für Reservationen ab 10 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



STUBENDINNER - MENÜ

76

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

STUBENTISCH - MENÜ

79

Vorspeisen zum Teilen

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

Knusprige Bergkäse-Krokette, Appenzeller Mostbröckli und Apfelchutney

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

Rehgeschnetzelttes 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



WINTERFEIER - MENÜ

105

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

