



« p a l m e »
FÜR UND MIT MENSCHEN



GASTRO ANGEBOT

FÜR KLEINE UND GROSSE VERANSTALTUNGEN



INHALTSVERZEICHNIS

Apéro

salzig kalt	5
salzig warm	7
süss	8

Bankett-Angebot

Salate, Suppen	10
Hauptgerichte	11
Vegetarische Gerichte, Vegetarische Komponenten	12
Desserts	13
Grill	14
Raclette	15

Getränkekarte

Kalte Getränke, Säfte, Warme Getränke	17
Bier, Prosecco, Weine, Rimuss	18

Herzlich Willkommen

DIE STIFTUNG ZUR PALME MACHT IHRE VERANSTALTUNG EINZIGARTIG

Sehr geehrte Gäste

Planen Sie eine einzigartige Kaffeepause für Ihre Freund:innen oder einen kreativen Stehlunch für Ihre Arbeitskolleg:innen? Auch ein gediegener Apéro oder ein exquisites Abendessen organisieren wir mit Freude. Unser Gastronomieteam verwöhnt Sie mit authentischen, saisonalen und mit grosser Sorgfalt zubereiteten Gerichten. Neben unseren Eigenprodukten verwenden wir bevorzugt Produkte aus der Region.

Raumreservierungen für Meetings und grosse Konferenzen sind bei uns möglich.

Wir haben Ihnen auf den nächsten Seiten eine Vielfalt an kulinarischen Köstlichkeiten zusammengestellt und sind überzeugt, dass Sie auf Ihre Favoriten stossen werden.

Falls Sie Ihr Lieblingsgericht nicht finden oder Wünsche haben, beraten wir Sie gerne, damit wir Ihnen ein massgeschneidertes Angebot unterbreiten können.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Es wird bestimmt ein unvergesslicher Event.



KONTAKT

Stiftung zur Palme
Roger Saurer
Leitung Gastronomie
Chefkoch FA
T 044 953 31 22
r.saurer@palme.ch
www.palme.ch

RESERVATIONEN

Stiftung zur Palme
Shayenne Landis
Fachperson Restaurant
T 044 953 31 20
s.landis@palme.ch
www.palme.ch

Apérokreationen

Gerne offerieren wir Ihnen ein auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes Apéro-Bufferet.

APÉRO SALZIG KALT

Snacks	CHF 2.50 p.P.
Gesalzene Nüsse Kartoffelchips Tortilla Chips Salzstangen Grissini Hausgemachte Dipsaucen im Glas (150g)	CHF 8.00 /Glas
Gemügesticks mit Dipsaucen	CHF 5.00 p.P.
Dattel-Curry-Sauce Schnittlauchsauce Cocktailsauce Tatar Sauce (80g p.P)	(mind. Bestellmenge 10 P.)
Hausgemachte Spiesschen	CHF 3.00/Stk.
Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto Käse-Trauben mit Walnusscrunch Melonen-Rohschinken Früchtespiessli	
Salate im Glas	CHF 4.00/Stk.
Quinoasalat mit Gemüse Grüner Couscoussalat mit Minze Tomaten-Mozzarella Salat Salat Niçoise	
Kalte Suppen	CHF 5.00/Stk.
Gazpacho Gurkenkaltschale mit Pfefferminze Kalte Tomatensuppe	
Gefüllte salzige Mini Cornets	CHF 3.00/Stk.
Guacamole Frischkäse Lachsmousse Tomatensalsa	(mind. Bestellmenge 60/Stk.)
Roastbeef mit Sauce Tatar auf einem Löffel	CHF 4.50/Stk.
Meter Brot Klassisch mit verschiedenen Füllungen	CHF 65.00
Salami Schinken Käse Grillgemüse Frischkäse Trutenschinken	(ca. 22 Stk. /Meter)
Meter Brot Deluxe mit verschiedenen Füllungen	CHF 75.00
Rohschinken Bündnerfleisch Roastbeef Lachs	(ca. 22 Stk. /Meter)
Palmen-Mini-Brötli mit verschiedenen Füllungen	CHF 3.50/Stk.
Salami Schinken Käse Frischkäse Rohschinken Bündnerfleisch Trutenschinken	



APÉRO SALZIG KALT

mind. Bestellmenge 20 Stk.

Pâte à Choux (Windbeutel) Gefüllt mit Hüttenkäse oder Lachs	CHF 3.50/Stk.
Antipasti Variation Marinierte Oliven getrocknete Tomaten Grillierte Peperoni Parmesan Hummus Gebäckstangen Focaccia	CHF 8.00 p.P.
Hausgemachtes Foccacia mit Hummus	CHF 3.50 p.P.
Gemischte Käseplatte mit Garnitur (180g p.P.) inkl. Hausbrot und Butter	CHF 12.00 p.P.
Gemischte Fleischplatte mit Garnitur (150g p.P.) inkl. Hausbrot und Butter	CHF 12.00 p.P.
Gourmetplatte (Käse, Fleisch) mit Garnitur (180g p.P.) inkl. Hausbrot und Butter	CHF 12.00 p.P.
Falafel mit Joghurt-Minze-Sauce	CHF 3.00/Stk.
Rindstatar Lachstatar Auberginentatar auf Toast	CHF 4.50/Stk.



APÉRO SALZIG WARM

mind. Bestellmenge 20 Stk.

Warme Suppen nach Saison Garnituren	CHF 5.00/Stk.
Pouletspiesse Satay-Sauce BBQ-Sauce Teriyaki-Sauce	CHF 4.00/Stk.
Mini-Cheeseburger (Rindfleisch)	CHF 3.50/Stk.
Zwetschgen im Speckmantel	CHF 2.50/Stk.
Meatballs Pikante Tomatensauce	CHF 3.00/Stk.
Hausgemachte Schinkengipfeli 6cm	CHF 3.00/Stk.
Hausgemachte Küchlein 6cm Spinat Käse Pizza Kürbis Lauch	CHF 3.00/Stk.
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse Sweet-Chili-Sauce	CHF 2.50/Stk.
Chili-Cheese Nuggets Sweet and Sour Sauce	CHF 2.50/Stk.
Mini-Pizza mit/ohne Fleisch	CHF 2.50/Stk.



APÉRO SÜSS

mind. Bestellmenge 20 Stk.

Mini-Crèmeschnitte	CHF 3.50/Stk.
Mini-Schokoladenmousse	CHF 3.50/Stk.
Mini-Tartelettes Erdbeer Waldbeer Exotische Früchte	CHF 3.50/Stk.
Tonka Panna Cotta Fruchtsauce	CHF 3.00/Stk.
Tiramisu im Glas	CHF 3.50/Stk.
Brownie Cube	CHF 3.00/Stk.
Mini-Schwarzwälderschnitte	CHF 3.50/Stk.
Mini-Mandelgipfel	CHF 3.50/Stk.
Mini-Nussgipfel	CHF 3.50/Stk.
Mini-Vanille oder Schoko Cornet	CHF 3.50/Stk.
Mini-Apfelstrudel	CHF 3.50/Stk.

Alle Desserts werden hausgemacht zubereitet.

Bankett- Angebot

Individuelles Menü

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren und stellen Sie Ihr köstliches Festmahl gemeinsam mit uns zusammen. Entsprechen unsere Menükreationen nicht Ihrem Gusto? Selbstverständlich kochen wir auch gerne nach Ihren individuellen Wünschen frische und saisonale Gerichte.

Vegetarisch | Unverträglichkeiten

Als Alternative zu unseren Fleisch- oder Fischspeisen können Sie vegetarische Komponenten wählen. Für Allergiker:innen oder Unverträglichkeiten bereiten wir speziell auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

Bankettangebot ab mindestens 50 Personen.

SALATE

Verschiedene Blattsalate der Saison garniert	CHF 9.50
Gemischter Salat (3 Sorten mit Blattsalat) garniert	CHF 11.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons (Saisonal) garniert	CHF 13.00
Salatbuffet mit 6 Sorten und Blattsalat (inkl. Garnituren)	CHF 14.00 p.P.

SUPPEN

Hausgemachte saisonale Suppen nach Wunsch	CHF 8.00
Rindsbouillon mit Einlagen	CHF 8.00
Hausgemachte Bio-Gemüsebouillon mit Gemüseeinlagen	CHF 8.00



HAUPTGERICHTE

Heisser Fleischkäse mit hausgemachtem Kartoffelsalat mit Hausbrot und Senf	Schwein	CHF 23.00
Spaghetti Plausch inklusive 3 Saucen nach Wahl (à discrétion) Basilikumpesto Carbonara Cinque Pi Sugo di Pomodoro Al Prosciutto crudo Alla Grappa mit Weinbeeren	Schwein	CHF 25.00
Äplermagronen mit/ohne Speck hausgemachtes Apfelmus Röstzwiebeln	Schwein	CHF 23.00
Ghackets und Hörnli Hausgemachtes Apfelmus Parmesan	Rind	CHF 23.00
Fitnesssteller mit 4 gemischten Salaten Gebratene Pouletbrust Kräuterbutter Palmenbrötli		CHF 26.00
Schnitzel Wiener Art Pommes frites oder Kartoffelsalat Preiselbeeren Zitrone	Schwein Kalb	CHF 30.00 CHF 40.00
Pouletgeschnetzeltes Kräuterrahmsauce Butternudeln Saisongemüse		CHF 28.00
Grosis Hackbraten Pfefferrahmsauce Kartoffelstock Saisongemüse	Kalb	CHF 29.00
Rindsschmorbraten Kräftiger Rosmarinjus Kartoffelgratin Saisongemüse		CHF 36.00
Rindshuftstreifen Stroganoff Hausgemachte Spätzli Saisongemüse		CHF 42.00
Kalbssaltimbocca Jus Safranrisotto Saisongemüse	Kalb Schwein	CHF 40.00
Gebratenes Forellenfilet Zitronensauce Reis Saisongemüse		CHF 36.00
Fischknusperli Sauce Tartar Salzkartoffeln Saisongemüse		CHF 33.00





HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

Gelbes Thaicurry mit Gemüse Reis Marinierte Cashewnüsse	CHF 28.00
Züri-Oberländer Rösti Wildbachkäse Spiegelei Petersilie	CHF 25.00
Saisonale Risotto Prosecco Grana Padano Garnituren	CHF 22.00
Gebackener Gemüsestrudel Frischkäsesauce	CHF 26.00

VEGETARISCHE KOMPONENTEN ZU TELLERGERICHTEN

Gebratener & marinierter Paneer

Gemüsepiccata nach Wahl

Gemüsespiess mit Räuchertofu

Planted Geschnetzeltes & Quornhack | Quornschnitzel



DESSERTS

Hausgemachte Crèmeschnitte	CHF 9.00
Saisonale Fruchtetörtchen Erdbeer Waldbeer Exotische Früchte	CHF 9.00
Tonka Panna Cotta Fruchtsauce	CHF 9.00
Tiramisu im Glas	CHF 11.00
Schokoladenmousse im Glas	CHF 11.00
Früctemousse im Glas	CHF 11.00
Double Chocolat Brownie Vanilleglace	CHF 11.00
Apfelstrudel Vanillesauce	CHF 11.00
Hausgemachte Torten nach Wahl	CHF 8.00
Dessertbuffet	CHF 16.00 p.P.

Alle Desserts werden hausgemacht zubereitet.



GRILL-PLAUSCH – UNSER ANGEBOT*

Willkommen zu unserem sommerlichen Grill-Plausch! Gönnen Sie sich eine genussvolle Auszeit und erleben Sie feine Grillmomente in der Stiftung zur Palme. Dieses besondere Angebot richtet sich an Gäste, die sich kulinarisch verwöhnen lassen möchten – ob mit Freund:innen und Familie, als Firmenevent oder als Verein.

Unser Grillangebot für Sie:

- » Auswahl an Grillfleisch: saftige Steaks, würzige Würstchen und marinierte Spezialitäten – frisch für Sie zubereitet
- » Vegetarische Komponenten: Grillkäse, Gemüse-Spiessli und weitere fleischlose Köstlichkeiten
- » Hausgemachte Salate: knackig-frisch, mit saisonalem Gemüse und feinen Dressings
- » Diverse Saucen: von mild bis pikant
- » Knusprige Chips: als Beilage oder einfach zum Snacken
- » Frisches, hausgemachtes Brot: direkt aus unserer Bäckerei, mit Liebe gebacken

Kommen Sie vorbei und geniessen Sie die entspannte Atmosphäre, das duftende Grillbuffet und die freundliche Gesellschaft. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

*Preis pro Person: CHF 46.00 à discrétion



RACLETTE-PLAUSCH – UNSER ANGEBOT*

Herzlich willkommen zu unserem gemütlichen Raclette-Plausch. Ein echtes Highlight für Käseliebhaber:innen und alle, die es gern gesellig mögen! Dieses besondere Angebot richtet sich an Gäste, die einen genussvollen Abend in entspannter Atmosphäre verbringen möchten. Egal in welcher Jahreszeit, Raclette hat immer Saison.

Was Sie beim Raclette-Plausch erwartet:

- » Feinster Raclettekäse: geschmolzen in unserem Turbo-Ofen – so viel Sie mögen
- » Kartoffeln: klassisch und frisch gekocht – die perfekte Begleitung zum Käse
- » Hausgemachtes Brot: frisch aus unserer Bäckerei, knusprig und aromatisch
- » Essiggemüse: Cornichons, Silberzwiebeln und weitere würzige Beilagen
- » Ausgewählte Gewürze und Garnituren: Paprika, Pfeffer, Kräuter und mehr für Ihren ganz persönlichen Raclette-Genuss

Kommen Sie vorbei, machen Sie es sich gemütlich und geniessen Sie einen Abend voller Geschmack, Wärme und guter Gesellschaft.

*Preis pro Person: CHF 41.00 (à discrétion)



Getränkekarte

KALTE GETRÄNKE

Mineral nature mit oder ohne Kohlensäure	1,50 l	CHF 9.00
Softgetränke Coca Cola, Rivella, Eistee, Sinalco, Apfelshorley	0,50 l	CHF 4.00
Redbull	0,25 l	CHF 4.50

SÄFTE

Orangensaft	1,00 l	CHF 9.00
Cranberrysaft	1,00 l	CHF 9.00

WARME GETRÄNKE

Café Crème	CHF 4.20
Espresso	CHF 4.20
Latte Macchiato	CHF 5.20
Cappucino	CHF 5.20
Ovomaltine Caotina	CHF 4.20
Tee Punsch	CHF 4.20

BIER

Pfäffiker Bier Goldminer	0,33 l	CHF 6.00
Möhl-Saft alkoholfrei	0,53 l	CHF 6.00
Bier Sunnwendig alkoholfrei	0,33 l	CHF 6.00

PROSECCO, WEINE, RIMUSS

Prosecco DOC Treviso Extra Dry La Farra, Venetien, Italien	0,75 l	CHF 39.00
Silvie Riesling Silvaner Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz	0,50 l	CHF 25.00
Fallwind Chardonnay DOC Kellerei St. Michael, Eppan, Südtirol, Italien	0,75 l	CHF 42.00
Pinot Noir Classic Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz	0,50 l	CHF 25.00
Briego Crianza DO Bodegas Briego, Ribera del Duero, Spanien	0,75 l	CHF 42.00
Rimuss Alkoholfrei	0,70 l	CHF 15.00

SONSTIGES

Nachtzuschlag ab 23.00 Uhr

Pro Servicemitarbeiter:in & Stunde CHF 50.00

Pro Küchenmitarbeiter:in & Stunde CHF 50.00

Zapfgeld

Möchten Sie für Ihren Anlass Ihren Lieblings-Wein mitbringen?

Falls ja, verlangen wir pro Flasche (75 cl) ein Zapfgeld von CHF 25.00.

DEKLARATION

Unser Fleisch und Fisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz, sofern nicht anders deklariert.

In der Stiftung zur Palme erwarten Sie täglich frisch zubereitete Speisen. Wir kochen abwechslungsreich und achten auf regionale Produkte. Nebst unserer Eigenproduktion von BIO Gemüse und Kräuter legen wir grossen Wert auf die Vermeidung von Food Waste.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.