

# **Angebot Frühling**

**Feb-Mai**

**Gastronomie  
Stadion  
Letzigrund**

# «Alles ist möglich!»

Lieber Gast

Ein Businessmeeting, ein feierlicher Anlass oder eine Grossveranstaltung:

Bei uns wird jeder Anlass zum Event.

Unsere hellen Räumlichkeiten mit Blick aufs Sportfeld bieten den idealen Rahmen für allerlei Veranstaltungen. Als Gastgeber gehen wir flexibel auf Ihre Wünsche ein und stellen das passende Angebot für Sie zusammen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Martin Baumgartner

Leiter Gastronomie

# Kontakt

## Gastronomie Stadion Letzigrund

Badenerstrasse 500  
8048 Zürich

T +41 44 413 94 84  
info@restaurantoval.ch  
www.restaurantoval.ch

## Event Management Stadion Letzigrund

Stadion Letzigrund  
Badenerstrasse 500  
8048 Zürich

T +41 44 413 94 94  
stadionletzigrund@zuerich.ch

# Inhalt

Menüs	5-6
Vorspeisen	7
Hauptspeisen	8
Dessert	9
Snacks & Gebäck	10
Apéro	11-12
Getränke	13-16
Allgemeines	17

# Menüs

## Menü 1

Junge gemischte Blattsalate,  
dazu Italian oder French Dressing

48.00

Brust von der Maispoularde an Portweinjus,  
dazu Butterspätzle und glasierte Vanillekarotten

Vegetarische Option:

Kartoffelgnocchi mit Rispenntomaten, Frühlingslauch  
und Basilikumpesto, dazu marinierter Rucola,  
Pinienkerne und Parmesanhobel

Panna Cotta

mit Apfel-Minzragout und Gebäck

## Menü 2

Randensüppchen mit Meerrettichcreme  
und Croûtons

54.00

Schweinsnierstück im Senf-Kräutermantel, dazu  
Frühlingslauch, konfierte Tomaten und Kartoffelgratin

Vegetarische Option:

Kartoffelgnocchi mit Rispenntomaten, Frühlingslauch,  
Basilikumpesto dazu marinierter Rucola,  
Pinienkerne und Parmesanhobel

Duett von Toblerone und weisser Schokolade,  
Sauerkirschen und Pistazienkrokant

## Menü 3

Tatar von geräucherter Entenbrust mit  
Trüffel-Crème-fraîche, dazu Vollkorncanapé  
und Kräuterzupfsalat

78.00

Rindsfilet im Ganzen gegart an Portweinjus,  
dazu Vanille-Schupfnudeln und Apfel-Rotkohl

Vegetarische Option:

Kartoffelgnocchi mit Rispenntomaten, Frühlingslauch,  
Basilikumpesto, dazu marinierter Rucola,  
Pinienkerne und Parmesanhobel

Crème brûlée von Himbeeren und Mascarpone  
auf Schokoladenbiskuit, dazu Orangenhippe und Minze

# Vorspeisen

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Ei, Speck und Croûtons, serviert mit Hausdressing	10.50
Gemischter Blatt- und Gemüsesalat mit Ei, Croûtons und feinem Hausdressing	12.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons serviert mit Hausdressing	13.50
Bündnerfleisch mit Sbrinz, dazu Melonenchutney und Baumnüssen	16.00
Rauchlachsrosen an Blinis, Meerrettichcreme und Salatbouquet	16.00
Klassisches Rindstatar auf Vollkorncanapé mit Kräutersalat	18.00
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Radieschen-Vinaigrette	19.00

## Suppen

Geflügelconsommé mit Frühlingslauch, Cherrytomaten und Eierstich	9.00
Bergkäse-Lauchsüppchen verfeinert mit weissem Portwein und Minzpesto	9.00
Karotten-Vanillesuppe mit Kräuter-Crème-Fraîche und Honigcroûtons	9.00
Tomatenessenz mit Kefen, grünem Spargel und Basilikum	12.00
Kartoffel-Lauchsuppe mit geräuchten Entenbrusttranchen	14.00
Spinat-Kokossüppchen, gebratene Riesencrevette und Chili	14.00

# Hauptspeisen

## Fleischgerichte

Maispouardenbrust an Balsamicojus mit Tomaten-Polentaschnitte und Zucchettigemüse	30.00
Rindsvoressen mit Portwein und Pommery Senf, Kartoffelstock mit Röstzwiebeln und buntem Gemüse	32.00
Rindsschmorbraten an Rotweinjus, Krautschupfnudeln und gebratenem Speck	32.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes serviert mit Rösti und glasierten Rüepli	36.00
Pouletragout in Kräuterjus, Gemüsereis und glasierten Kefen	30.00
Schweinsfilet im Bauernspeckmantel am Stück gebraten, dazu Portweinjus, Steinpilzrisotto und Ofengemüse	36.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Kartoffelsoufflé und Pro Specie Rara Gemüse	54.00

## Fischgerichte

Zanderfilet mit Kartoffelkruste Ratatouillegemüse und Basilikumschaum	29.00
Grilliertes Rotbarbenfilet auf Bandnudeln mit Frühlingslauch, Cherrytomaten und leichtem Hummerschaum	29.00
Pochiertes Lachsfilet serviert auf Kartoffel-Lauchgemüse, dazu Honig-Senfsauce	32.00
Kabeljau auf Cherrytomaten-Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln und Trüffelschaum	34.00
Doradenfilet auf Fenchel-Apfelgemüse, serviert mit Vanille-Polenta und Safransauce	34.00
Saltimbocca vom Seeteufel an violetter Kartoffelmousseline, dazu Kohlrabispaghetti und Salbeisauce	46.00



## Vegetarische Gerichte

Kartoffelgnocchi sautiert mit Rispen Tomaten und Frühlingslauch, dazu mariniertes Rucola, Basilikumpesto und Parmesan hobel	26.00
Mit Fetakäse und Kräuterhonig gefüllte Zucchini, serviert mit Bulgursalat, Granatapfelkernen und Hibiskusreduktion	32.00
Frischkäseisotto mit gebratenen Steinpilzen, garniert mit jungem Spinat und Parmesan chips	36.00

## Pasta

Lauwarmer Pasta-Salat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto	16.00
Linguine mit Trüffelrahmsauce, getrockneten Tomaten und Frühlingslauch, dazu mariniertes junger Spinat und gehobelter Parmesan	19.00
Strozzapreti mit pikanter Salami, Lauch, Tomaten und Pesto Rosso, dazu grobe Parmesan späne	24.00
Frischkäse ravioli mit Steinpilzen, jungem Lauch, Rispen Tomaten, dazu mariniertes Rucola und Grana Padano Parmesan	32.00

## Dessert

Panna Cotta mit Apfel-Minzragout und Gebäck	7.50
Vanille-Cremeschnitte mit frischen Früchten	7.50
Tiramisuschnitte an Zwergorangenragout	7.50
Johannisbeerwähe	7.50
Schokoladenbrownie mit Waldbeerragout	9.50
Duett von Toblerone und weisser Schokolade mit Sauerkirschcoulis und Pistazienkrokant	10.50
Crème brulée von Himbeeren und Mascarpone auf Schokoladenbiskuit, dazu Orangenhippe und Minze	10.50

# Snacks & Gebäck

## Snacks

Gesalzene Erdnüsse	2.00
Chips Paprika / Salz	2.00
Salzstängeli	2.00
Assortiertes Blätterteiggebäck / Plunder	4.50
Parmesanstangen mit grobem Pfeffer	3.00
Tortillachips mit Guacamole	3.50
Crudités Gemüsesticks mit hausgemachten Curry-, Sauerrahm- & Cocktaildips	3.50

## Gebäck

Buttergipfel	2.00	
Laugengipfel	2.00	
Nussgipfel	2.50	
Schoggigipfel	3.00	
Berliner gefüllt mit Konfitüre	3.50	
Assortiertes Mini-Plundergebäck (2 Stk.)	4.50	
Zitronecake	2.50	
Sandwiches	Port./Stk.	Preis
Sandwichbuffet (3 Mini-Sandwich pro Person) Diverse Sorten		12.00
Sandwich gross Diverse Sorten		9.00
Sandwich klein Diverse Sorten		5.50

# Apéro

## Kalte Apérohäppchen

Rauchlachsroulade mit Birnenchutney	5.00
Räucherforellenmousse an Honig-Senf Dip	5.00
Klassischer Crevettencocktail im Glas	5.00
Klassisches Rindstatarcanapé mit Trüffelcreme	5.00
Bündner Rohschinken auf Melonenragout	4.00
Roastbeef Tranche mit Sauce Tatar und Kapernapfel	4.00
Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Pesto	3.00
Frischkäsemousse mit Trauben und Walnusskernen	3.50
Kaltes Kartoffel-Lauchsüppchen mit Speckcroûtons	3.00
Rosa gebratener Kalbsmocken mit Thunfischsauce	4.00
Gemüsesalat mit Fetakäse	3.50

## Warme Apérohäppchen

Roastbeefwürfel an Portwein-Schalottenconfit	6.00
Steinpilzrisotto garniert mit Parmesanchip	5.00
Mini-Beefburger mit Coleslaw-Salat	5.00
Riesencrevette mit Koriander auf Wakame	5.50
Konfiertes Lachs auf getrüffeltem Kartoffelmousseline	4.50
Orecchiette mit Sbrinz-Rucola-Garnitur	4.00
Fischknusperli mit Sauce Tartar	4.50
Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum	3.00
Mini-Schinkengipfeli	4.00
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce	3.00
Mini-Flammkuchen Loraine	4.00

Mini-Currywurst mit pikanter Sauce	4.00
Meatballs in grüner Pfeffersauce	4.00
Crevette im Kartoffelnest mit Limettencreme	4.50
Mini-Chäschüechli	2.50
Assortierte Mini-Pizza	4.00

## Süsse Häppchen

Marinierte Saisonfrüchte an Weinschaumcreme	4.00
Mini-Apfelstrudel an Vanillesauce	4.50
Vermicelles mit Rahm	4.00
Dunkles Schokoladenmousse auf Apfelragout	3.00
Tobleronemousse auf Mürbeteiggebäck	3.00
Mit Rum parfümiertes Beerenragout	3.50
Mini-Tiramisuschnitte	3.50
Brandteigkugeln gefüllt mit Rahm	3.00
Mini-Rüeblikuchen	3.50
Meringue mit Rahm und Sauerkirschen	3.50
Zitronencake	2.50
Fruchtsalat im Glässchen	3.50

# Getränke

## Schaumwein

	cl	CHF
Blanc de Noir Brut Weingut Landolt, Stadt Zürich	75	68.00
Prosecco Spumante Extra Dry Viticolori Ponte, Italien	75	54.00
Champagner Ruinart Brut Champagne, Frankreich	75	130.00
Champagner Jean Pernet Tradition Brut Champagne, Frankreich	75	89.00

## Weisswein

### Schweiz

	cl	CHF
Teufener Pinot Gris AOC Weingut Landolt	75	46.00
Stadt Zürcher Räuschling Chillesteig Rebgut der Stadt Zürich	75	52.00
Aigle Les Murailles AOC Henri Badoux, Chablais	70	65.00
Terre Alte Merlot Bianco Gialdi Vini SA, Tessin	75	49.00
St. Saphorin Belle Dame AOC Lavaux, Waadt	75	52.00

### International

	cl	CHF
Roero Arneis DOCG Piemont, Italien	75	52.00
Imperio Pinot Grigio DOC Veneto, Italien	75	46.00
Finca Antiqua Viura La Mancha DO, Spanien	75	42.00
Sancerre Blanc Les Baronnes Loire, Frankreich	75	64.00
Chablis 1er Cru Montmains Burgund, Frankreich	75	78.00

Chateauneuf–Du–Pape Clos Saint Jean Burgund, Frankreich	75	79.00
Pouilly–Fuissé Louis Latour Burgund, Frankreich	75	59.00
Albariño Gundián Rias Baixas, Spanien	75	50.00
Basa Blanco DO Rueda, Spanien	75	48.00
Grüner Veltliner Löss DAC Kamptal, Österreich	75	48.00
Chardonnay Reserva 347 Vineyards Maipo Valley, Chile	75	52.00
Donelan Venus Sonoma County, USA	75	118.00
Chateauneuf–Du–Pape Clos Saint Jean Burgund, Frankreich	75	79.00

## Rotwein

### Schweiz

	cl	CHF
Schiterberger Himmelsleiterli AOC Landolt Weine, Zürich	75	52.00
Züri Trio Chillesteig Rebgut der Stadt Zürich	75	58.00
Syrah du Valais AOC Albert Mathier et Fils, Wallis	75	63.00
Merlot Ticino Barbarossa Riserva Terreni alla Maggia, Tessin, Schweiz	75	54.00
Tre Corti Merlot Fratelli Corti, Tessin	75	58.00

### International

	cl	CHF
Chianti Superiore DOPG Toskana, Italien	75	46.00
Primitivo di Manduria DOP Apulien, Italien	75	49.00
Imperio Valpolicella Ripasso DOP Veneto, Italien	75	52.00
Finca Antiqua Tempranillo	75	42.00

La Mancha DO, Spanien		
Le Volte Toskana, Italien	75	69.00
Chateauneuf-Du-Pape Clos Saint Jean Burgund, Frankreich	75	82.00
Château Phélan Ségur AOC Bordeaux, Frankreich	75	98.00
Cantos de Valpiedra Rioja, Spanien	75	48.00
Les Terrasses Priorat DOQ, Spanien	75	69.00
Mauro Castilla y León, Spanien	75	89.00
Amalaya Gran Corte Salta, Argentinien	75	52.00
Carmenère Reserva 347 Vineyards Maipo Valley, Chile	75	46.00
<b>Rosé</b>	cl	CHF
Oeil de Perdrix Château d'Auvernier, Neuchâtel	75	54.00
<b>Dessertwein</b>	cl	CHF
Moscato d'Asti Piemont, Italien	75	52.00
<b>Cocktails, Longdrinks &amp; Bier</b>	cl	CHF
Diverse Cocktails & Longdrinks	ab	12.00
Carlsberg Bier Flasche	33	5.50
Carlsberg Bier Offenausschank	33	5.00

## Softdrinks

	CHF
Rhazünser mit Kohlensäure 50cl	5.50
Rhazünser mit Kohlensäure 100cl	9.50
Rhazünser mit Kohlensäure PET 50cl	5.50
Arkina ohne Kohlensäure 50cl	5.50
Arkina ohne Kohlensäure 100cl	9.50
Arkina ohne Kohlensäure PET 50cl	5.50
Sämtliche Softgetränke 33cl	4.50
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale 20cl	4.50
Red Bull 25cl	6.50

## Säfte

	CHF
Orangensaft 20cl	4.80
Orangensaft 100cl	13.00
Orangensaft frisch gepresst 20cl	7.50
Orangensaft frisch gepresst 100cl	21.00

## Warme Getränke

	CHF
Espresso, Kaffee	4.50
Diverse Milchkaffee	5.00
Tee, diverse Sorten	4.50
Orangenpunch (alkoholfrei)	4.50
Rumpunch	6.50



# Allgemeines

## Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Geschirr und Besteck ohne Konsumation	Stück	CHF 2.00
Dekoration	Nach Aufwand	

## Mitarbeiter

Die Aufbau- und Abbaupauschale wird bei einem Event nur angerechnet, wenn dieser von unserem Standard Set-up abweicht.

Auf- und Abbaupauschale	Pro Person	CHF 2.50
-------------------------	------------	-------------

## Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende des Event Teams ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird wie folgt ein Zapfengeld pro Flasche verrechnet.

Wein/Schaumwein	75 cl	30.00
Champagner	75 cl	40.00
Spirituosen	bis	80.00

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer und sind zahlbar rein netto bis spätestens 20 Tage nach Rechnungsstellung. Es werden die effektiven Konsumtionen und Kosten in Rechnung gestellt.

## Herkunftsdeklaration

In unserer Küche wird ausschliesslich qualitativ einwandfreies Fleisch verwendet sowie Fisch aus nachhaltiger Fischerei. Von der Aufzucht über die Verarbeitung bis hin zur Zubereitung gelten strenge Richtlinien, die regelmässig überprüft werden. Frische Produkte bedürfen einer kurzen Lieferkette, weshalb wir nach Möglichkeit regionalen Lieferanten den Vorzug geben. Sofern nichts vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Zürich, Januar 2019