

HÜHNERHIMMEL

RESTAURANT



Dokumentation für Gruppen- und kleinen Bankett Anlässe

Restaurant Hühnerhimmel

Forchstrasse 76

CH-8008 Zürich

Fon +41 44 381 00 88 Fax +41 44 381 00 87

Email: info@huehnerhimmel.ch

Website : www.huehnerhimmel.ch

Kontakt : Sally oder Roland Ritschard

Öffnungszeiten:

Montag- Freitag: 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

17:30 bis 23:00 Uhr

Samstag: 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr

**Sonntag/allg. Feiertage auf Reservierung für Gruppen
ab 15 Personen**

HÜHNERHIMMEL

RESTAURANT



Kapazität: 10 bis maximal 30 Personen

*Ab 25 Personen geschlossene Gesellschaft
(Restaurant exklusiv)*

Menüauswahl: *Eine Woche vor Anlass bestellen. Eine Auswahl pro Gruppe,
mit Ausnahme der vegetarischen Gerichte*

Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit frischen Kräutern mit Hausdressing	Fr. 9.50
Gemischter Salat Bunt gemischt mit gerösteten Nüssen mit Hausdressing	Fr.10.50
Erfrischender Pouletsalat Zartes Pouletfleisch und fein geschnittenes Rohkostgemüse an einer Kräutervinaigrette auf Blattsalat angerichtet	Fr. 15.50
Winzer Salat Nüsslisalat mit geröstetem Speck und Pilzen an Walnuss Dressing	Fr. 13.50
Blattsalat mit Appenzeller Entenbrust Saisonsalat mit rosa gebratenen Entenbruststreifen an einem Orangen-Honig Dressing	Fr. 16.50

Suppen

Bündner Gerstensuppe	Fr. 10.50
Hausgemachte Hühnerbrühe mit Gemüse und feinem Hühnerfleisch und Sesamöl	Fr. 9.50
Karottencremesuppe mit Ingwer	Fr. 9.50

Hauptgänge:

Pouletgerichte:

Swiss Style Poulet **Fr. 28.50**

½ saftiges CH Poulet mit Kräutern gebraten

Serviert mit Safranrisotto und Gemüse

Mistkratzerli **Fr. 36.50**

Frisch im Ofen mit Kräutern und Knoblauch gebraten, serviert mit einem kräftigen Kräuterjus, kleine Bratkartoffeln und gebratenem Gemüse.

Ribel-Perlhuhnbrust mit Äpfeln **Fr. 32.50**

Ostschweizer Ribelmais Perlhuhnbrust an feiner Calvadosrahmsauce

mit sautierten Rosmarin-Apfelspalten garniert, Serviert mit

hausgemachten Quarkspätzli und Gemüse

Poulet Curry **Fr. 29.50**

Feine Pouletbruststreifen in gelber Kokoscurrysauce

mit Gemüse, serviert mit Jasmin Reis

Poulet Stroganoff **Fr. 29.50**

Feine Pouletbruststreifen an einer leicht pikanten Paprikasauce

mit Peperoni- und Gurkenstreifen und Champignon

Fleisch- und Fischgerichte

Rindsschmorbraten Burgunder Art **Fr. 34.00**

auf Wurzelgemüse, serviert mit Kartoffelstock

Kalbssteak mit Steinpilzen **Fr. 44.50**

Rosa gebratenes Kalbsteak an Steinpilzrahmsauce

Serviert Kräuter Tagliatelle und Gemüse

Lachsteak an Champagnersauce **Fr. 32.50**

Schottischer Frischlachs gebraten an einer feinen Champagnerrahmsauce

auf Blattspinat und Rosmarin Kartoffeln

Vegetarische Gerichte

Gemüse-Kartoffel Curry Vegan **Fr. 23.50**

Reichhaltiges gelbes Kokoscurry mit verschiedenen Gemüsen und Kartoffeln, serviert mit Jasminreis

Risotto mit Steinpilzen **Fr. 24.00**

Weissweinrisotto mit gebratenen Steinpilzen und Parmesan

Ravioli al pesto di prezzemolo **Fr. 24.00**

Ravioli mit feiner Auberginefüllung mit fein geschnittenen Zucchini und Cherrie-Tomaten an feinem Petersilien-Pesto

Dessert

Hausgemachte Desserts im Einmachglas 1, 2 oder 3 Glas

Mousse au chocolat

Parfait glace Amaretto

Tiramisù, Sauerrahmglace

Mini **Fr. 5.50**

Midi **Fr. 10.00**

Maxi **Fr. 13.50**

Zusammengestellte Menüs

Menü 1 Fr. 44.50

Bündner Gerstensuppe

Swiss Style Poulet

½ saftiges CH Poulet mit Kräutern
gebraten, Serviert mit Safranrisotto
und Gemüse

Panna Cotta mit Fruchtsauce
im Einmachglas serviert

Menü 2 Fr. 56.00

Winzer Salat

Feiner Feldsalat mit geröstetem
Speck und Pilzen, an einem Walnuss
Dressing

Ribel-Perlhuhnbrust mit Äpfeln
an feiner Calvadosrahmsauce
mit sautierten Rosmarin-
Apfelspalten garniert, serviert mit
hausgemachten Quarkspätzli und
Gemüse

**Mousse au Chocolat und
Parfait glace Amaretto**
Im Einmachglas serviert

Menü 3 Fr. 59.50

Erfrischender Pouletsalat

Zartes Pouletfleisch und fein
geschnittenes Rohkostgemüse an
einer Kräutervinaigrette auf
Blattsalat angerichtet

Rindsschmorbraten Burgunder Art
auf Wurzelgemüse, serviert mit
Kartoffelstock

Tiramisu und Sauerrahmglace
im Einmachglas serviert

Menü 4 Fr. 52.50

Gemischter Salat

mit gerösteten Nüssen an
Hausdressing

Mistkratzerli

Frisch im Ofen mit Kräutern und
Knoblauch gebraten, serviert mit
einem kräftigen Kräuterjus, kleine
Bratkartoffeln
und gebratenem Gemüse

Parfait Amaretto
im Einmachglas serviert

Schlemmermenü

Komplett Fr. 59.00

Ohne Suppe Fr. 52.00

Gemischter Salat

*Bunt gemischt mit gerösteten Nüssen
an hausgemachtem Dressing*

Hausgemachte Hühnerbrühe

*Kräftige Hühnerbrühe mit Gemüse,
feinem Hühnerfleisch und Sesamöl*

CH-Poulet von Kneuss in Mägenwil soviel man will.....

Austria-Style

In würziger Panade, knusprig gebacken mit Honig-Senf Dip und Tartarsauce.

American-Style

schonend gegart mit würziger BBQ Marinade bestrichen

Swiss-Style

Mit Kräutern und einem Hauch Knoblauch gebraten

Dazu Pommes frites

Mousse au Chocolat und Sauerrahmglace mit Fruchtsauce

Im Einmachglas serviert