



MENU

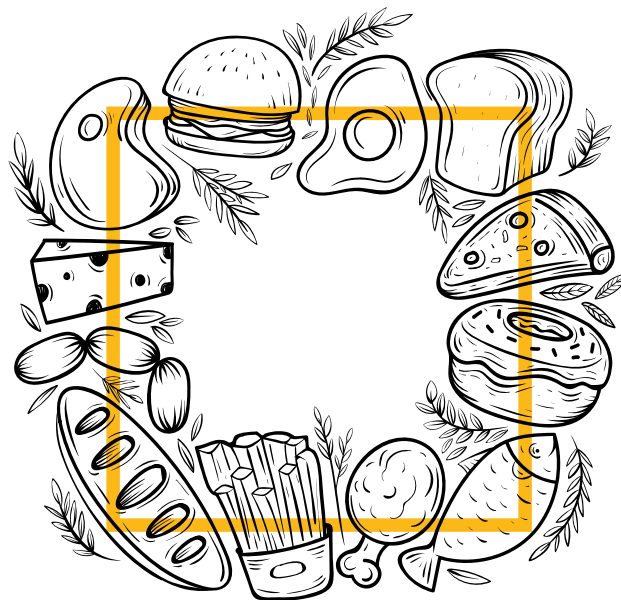
AUSWAHL

DORFNÄSCHT
RESTAURANT & EVENTLOCATION

MENU

A U S W A H L

INHALT



Apéro & Fingerfood

Seite 1

Vorspeisen

Seite 2

Hauptgänge / Klassiker

Seite 3

Grill Buffet / Risotto Station

Seite 4

Burger- Pasta- und Asia Buffet

Seite 5

Fondue- und Raclettplausch

Seite 6

Desserts

Seite 7

MENU

A U S W A H L

Apéro & Fingerfood

Spiessli (kalt)

Tomaten & Mozzarella

Käse & Trauben

Melonen & Rohschinken

Mostbröckli & Aprikosen

Datteln im Speckmantel

(Weitere Spiessli auf Anfrage)

Pro Stück
2.50

Spiessli (warm)

Pouletspiessli an Currymarinade

Rindshackbällchen & Dip

Mediterranes Gemüse

(Weitere Spiessli auf Anfrage)

Pro Stück
3.00

Mini Pastetli gefüllt

Eimasse

Schinken

Olivemousse

Frischkäse

Thunfisch

Tomatenmousse

Pro 2 Stück
4.00



Tapas-Bufferet

Mit Guacamole, Tomaten Salsa,
Sour Cream, Trockenfleisch, Oliven

Pro Pers.
5.50

Blätterteig-Gebäck

Party - Schinkengipfeli

Party - Chäschüechli

Mini Pizzen

Gemischte Mini Quiches mit Tomaten, Lauch & Käse

Pro Stück
3.00

Canapés & Wraps & Sandwich

Eimasse

Schinken

Thon

Tartar

Salami

Lachs

Pro Stück
3.00

Wraps mit diversen Füllungen

Insalata Caprese im Weckglas

Pro Stück
4.50

Mini Sandwich mit diversen Füllungen

Pro Stück
4.50

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. MwSt.

DORFNAESCHT

Grubenstrasse 9 - 8302 Kloten
+41 44 651 14 88 - info@dorfnaescht.ch

MENU

AUSWAHL

Vorspeisen

Salate

Bunter Blattsalat	7.00
Farbenfroh Vielfalt, knackig und frisch	
Gemischter Salat	9.50
Aus regionalen, und frischen Zutaten	
Nüsslisalat mit Speck und Ei	10.50
Verfeinert mit Croutons und Nüssen	
Tomaten - Mozzarella Salat	10.50
Mit frischen Tomaten, Mozzarella & Basilikum	
Caesar Salat	12.50
Zarte Pouletbruststreifen, Parmesan & Speck auf gemischtem Marktsalat	

Zu all unseren Salaten haben Sie die Wahl zwischen unserem Hausdressing (ähnlich wie Italian), French oder Balsamico Dressing. Dazu servieren wir eine Auswahl an Tischbrötchen.

Suppen

Bouillon mit Flädli	7.00
Tomatensuppe	8.00
Kokos - Currysuppe	9.00

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. MwSt.

JAHRESZEITEN SPECIALS

Frühling

Weissweinschaumsuppe	9.00
Serviert mit Gewürzcroutons	
Lauwarmer Spargelsalat	13.00
Mit Champignons und Cherrytomaten an Bärlauchdressing	
Rindscarpaccio Ruccola	15.00
Serviert mit getrockneten Tomaten & Bärlauchpesto	

Sommer

Vitello Tonnato	14.00
Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch an Thonsauce	
Roastbeef Tartarsauce	16.00
Mit buntem Salatbouquet und knackigen Crostini	

Herbst / Winter

Pilzcreme Suppe	8.00
Mit sämiger Rahmhaube und knusprigem Rohschinken	
Kürbiscreme Suppe	8.00
Mit caramelisierten Baumnüssen	
Bündner Gerstensuppe	9.00
Mit Bündnerfleisch	
Karotten - Ingwersuppe	9.00
Getrübte - Kartoffelsuppe mit Lauch	9.00



ME NU

A U S W A H L

Hauptgänge / Klassiker ab 20 Pers.

Zu all unseren Hauptgängen servieren wir eine Gemüseauswahl und eine Beilage nach Wahl. Die Beilagen finden sie separat aufgeführt. Alle Preise verstehen sich ohne Service Gebühr. Wird das Menü serviert, werden die Mitarbeiterstunden separat ausgewiesen.

Gebackener Fleischkäse	17.00
Hausgemachter Hackbraten	21.00
Schweinsbraten an Rotweinsauce	23.00
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce	25.00
Pouletgeschnetzeltes an Senfsauce	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel	26.00
Pouletbrust Piccata	26.00
Rindsbraten	27.00
Cordon Bleu vom Schwein	29.00
Cordon Bleu vom Kalb	39.00
Schweinefilet im Teig	39.00
Kalbsgechnetzeltes Zürcherart	42.00
Rindshuftstreifen Stroganoff	42.00
Rindsentrecôte	49.00

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. MwSt.

Beilagen

Pommes Frites	Reis
Butternudeln	Risotto
Kartoffelstock	Kartoffelgratin
Kartoffelsalat	Rosmarinkartoffeln
Spätzle	Country Cuts

Weitere Beilage nach Wahl + 3.00

Weitere Gemüsebeilage nach Wahl + 3.00

Vegi

Linsen-Gemüse Curry	23.00
Serviert mit Jasminreis	
Gemüse Spätzlipfanne	23.00
An cremiger Rahmsauce	
Hausgemachte Gemüselasagne	25.00
Mit reichlich frischem Gemüse aus der Region	
Äpler-Macaronen Vegi-Style	25.00
Serviert mit Apfelmus	
Spinat- Cannelloni	28.00
Mit Käse überbacken	
Orientalische Shakshuka	32.00
Pochierte Eier an einer Peperoni-Tomaten-Sauce mit Feta	
Zucchini Piccata	32.00
Auf sämigem Steinpilzrisotto mit Gemüse Chutney	



MENU

AUSWAHL

Grill Buffet / Risotto Station
À Discrétion

Grill Buffet Variante 1

Fleisch

Diverse Mini - Würste	Grill - Käse
Cervelat & Bratwurst	Pouletsteak
Grillgemüse	Schweinsplätzli

Salatbuffet

Karottensalat	Gemischter Blattsalat
Gurkensalat	Tomaten - Mozzarella

Beilagen nach Wahl

Teigwarensalat	Kartoffelsalat
Folienkartoffeln m. Sauerrahm	Pommes Frites

1 Beilage ist bei der Variante 1 inklusive im Preis.
2 Beilagen nach Wahl bei Variante 2 inklusive.
3 Beilagen nach Wahl bei Variante 3 inklusive.

Saucen

Ketchup	Mayonnaise	Senf
BBQ	Knoblauch	Curry
Tzaziki	Kräuterbutter	

Pro Person
44.00

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. MwSt.

Grill Buffet Variante 2

Fleisch Zusätzlich zu Buffet 1

Fleischspiesse (Rind, Schwein, Poulet)
Hackbällchenspiesse Rindssteak

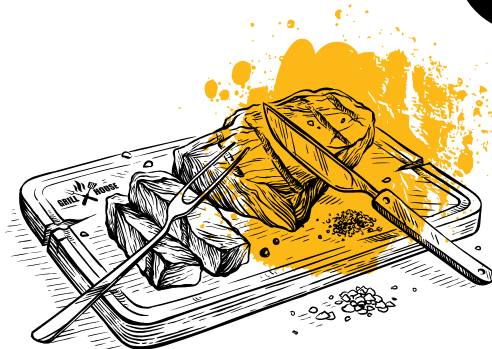
Pro Person
49.00

Grill Buffet Variante 3

Fleisch Zusätzlich zu Buffet 1 + 2

Spare - Ribs	Crevettenspiess
Lammrack am Stück	Lachstranchen

Pro Person
64.00

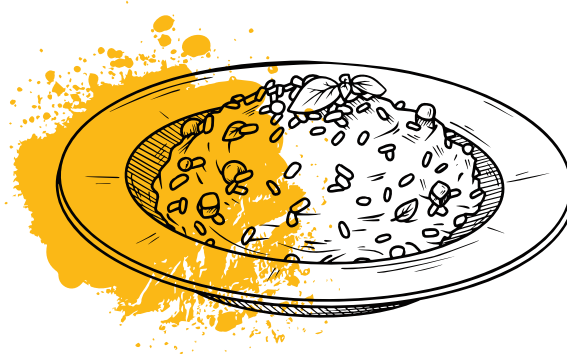


Risotto Station

Als Beilage zum Burger oder Grillbuffet bieten wir unsere Risotto Station an. Der Risotto wird direkt vor dem Gast gekocht und kann mit Toppings verfeinert werden.

Risotto Station als Beilage 8.00

Wahl zwischen Weisswein, Safran oder Gemüserisotto.
Steinpilz Mascarpone Risotto gegen Aufpreis CHF 2.-



MENU

AUSWAHL

Burger Buffet / Pasta Buffet À Discrétion

Fleisch

2 Patties nach Wahl inklusive
Weiteres Fleischpattie zusätzlich CHF 5.00

Rinds - Patties

Saftiges Rindspattie für feinste Burger

Pouletschenkel - Steak

An feiner Hausmarinade

Pulled Pork Smoky-BBQ

Zarter Schweinebraten lange Zeit geschmort
und schonend zubereitet

Pro Person
39.00

Beilagen

1 Beilage nach Wahl inklusive
Weitere Beilagen zusätzlich CHF 3.00

Folienkartoffeln m. Sauerrahm	Country Cuts
Pommes Frites	Sweetcorn Veg



Herkunft Fleisch: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. MwSt.

Saucen

4 Saucen nach Wahl inklusive
Weiteres Saucen zusätzlich CHF 1.00

Ketchup	Cocktail	Currysauce
Mayonnaise	BBQ-Sauce	Burgersauce

Toppings

6 Toppings nach Wahl inklusive
Weiteres Toppings zusätzlich CHF 2.00

Eisbergsalat	Zwiebelringe	Spiegelei
Tomatenscheiben	Coleslaw	Speck
Essiggurken	Käse	Röstzwiebeln

Pasta Buffet

Wir bieten tolle Pasta Plausch Varianten mit verschiedenen Pasta Sorten und köstlichen Saucen an. Als Ergänzung ist auch eine Salatbuffet möglich.

Pasta Plausch Buffet Variante 1 22.00

Eine Pasta Sorte nach Wahl (Penne, Fussile, Spaghetti, Magronen)
Inklusive drei hausgemachte Saucen (Tomaten, Pesto, Carbonara)

Pasta Plausch Buffet Variante 2 28.00

Zwei Pasta Sorten nach Wahl (Penne, Fussile, Spaghetti, Magronen)
Inklusive vier Saucen (Bolognese Rind, Tomaten, Pesto, Carbonara)

Salat Buffet mit vier Salaten 14.00

Gemischter Blattsalat, Karottensalat, Tomaten Mozzarella,
Kartoffelsalat

Asia Buffet

Wir bieten tolle ASIA Buffet in verschiedenen Varianten an.
Unten sehen sie ein Standardbuffet à Discrétion.
Gerne kann das Buffet auch vergrössert werden.

Asia Buffet

Tom Kha Gai Suppe
Erdnuss Satay Kokos Curry serviert mit Jasminreis
Gebratene Nudeln Bami Goreng
Thai Papaya Salat

Pro Person
38.00

MENÜ

AUSWAHL

Fondue- und Raclettplausch À Discretion

Fondueplausch

Zum Fondue wird eine Brotauswahl von Weissbrot, Vollkornbrot, Ruuchbrot serviert

Klassiker mild	27.50
Würziger Gewitterkäse	29.50
Häxcheesel (scharf)	29.50
Trüffel	32.00

Toppings Fondue

Knoblauch	1.00
Birnenstücke	2.00
Speckwürfel	2.00
Kirsch 4cl.	5.00



Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. MwSt.

Raclettplausch à Discretion

Beim Raclette à Discretion wird eine Käseplatte mit Auswahl aufgetischt. Das Raclette kann direkt am Tisch mit den Kerzenöffeli zubereitet werden. Dazu gibt's Kartoffeln, Maiskolben, Silberzwiebeln und Gürkli.

Original Raclette
Knoblauch Raclette

Pfeffer Raclette
Paprika Raclette

Pro Pers.
40.00



Flying Dinner

*Willkommen zu unserem Flying Dinner Angebot!
Lassen Sie sich von einer Vielfalt an kleinen Hauptganggerichten verwöhnen, die nicht nur optisch begeistern, sondern auch geschmacklich überzeugen.*

*Gerne stellen wir Ihnen nach Wunsch ein Flying Dinner Menü zusammen, das perfekt zu Ihrem Event passt.
Ob festlich, entspannt oder thematisch – wir sorgen dafür, dass Ihre Gäste kulinarisch rundum begeistert sind!*



MENU

AUSWAHL

Desserts

Mini Dessert

Unsere Mini Desserts sind die ideale Wahl, um Ihre Gäste mit kleinen, feinen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Wählen Sie aus einer sorgfältig zusammengestellten Auswahl an Mini-Desserts und lassen Sie sich von unserer Vielfalt inspirieren.

Sollte ein serviertes Dessert gewünscht werden, stellen wir gerne nach Absprache mit Ihnen einen individuellen Dessertteller zusammen – ganz nach Ihren Vorstellungen und den Vorlieben Ihrer Gäste.

Mini Cremeschnitten	3.50
Schoggimousse im Glas	3.50
Pannacotta im Glas	3.50
Tiramisu	3.50
Mostcreme im Glas	3.50
Orangencreme im Glas	3.50
Erdbeermousse im Glas	3.50
Tobleronemousse im Glas	3.50
Marronicreme im Glas	3.50
Caramelköpfl	3.50
Fruchtsalat	3.50

Alle Preise verstehen sich in CHF exkl. MwSt.



Blechkuchen hausgemacht

Beeren

Aprikosen

Zwetschgen

Äpfel

Pro Stück
5.50

American Sweet`s

Mini Muffin`s	2.00
Mini Donut`s	2.50
Brownies	2.50

Number Cakes

Für Ihren Geburtstag oder Jubiläum bieten wir spezielle hausgemachte Number Cakes in verschiedenen Varianten an. Bilder und Preise auf Anfrage.

Wir freuen uns Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Loïc Bacion

Betriebsleiter & Chefkoch

