

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft.
Das kulinarische Angebot der Residenz Küsnacht.



Schön, wenn Sie Appetit
auf mehr bekommen.

Wo Essen zum Genuss wird

In den Räumlichkeiten der Residenz Küsnacht bieten wir Platz für zehn bis achtzig Gäste – ideal für Geburtstagsfeiern, Familienanlässe, Bankette, Apéros oder zum Leidmahl. Ausserdem bieten unsere Räumlichkeiten Platz für Seminare, Workshops als auch Tagungen.

Bei schönem Wetter laden zudem unsere Terrasse sowie der einzigartige Park zum Verweilen und Geniessen ein.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihres Anlasses.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Marcel Dokter

Leitung Restaurant | Residenz Küsnacht

Bethesda Alterszentren AG

Rietstrasse 25 | 8700 Küsnacht

marcel.dokter@bethesda-alterszentren.ch

Direktwahl Restaurant: 044 913 27 47

Telefon 044 913 21 11

info.residenz@bethesda-alterszentren.ch

www.bethesda-alterszentren.ch

Apéro & Apéro riche

Ganz gleich, ob kleiner Anlass oder grösseres Fest – wir bieten Ihnen eine sorgfältig ausgewählte Vielfalt an «**Apéro-Paket**en». Gerne berücksichtigen wir dabei Ihre persönlichen Wünsche und gestalten das Angebot individuell nach Ihren Bedürfnissen.

Glockenturm

Verschiedene Canapés | Salami | Käse | Rohschinken

Zucchetti-Spaghetti | Getrocknete Tomaten | Pinienkernen

Randen Tatar | Frischkäse | Baumnuss

Tomaten Tarte | Stracciatella

Bresaola-Röllchen | Rucola | Parmesan | Zitrone-Vinaigrette

Fruchtsalat

Preis pro Person 24.00

Rosenteich

Verschiedene Canapés | Salami | Käse | Rohschinken

Zucchetti-Spaghetti | Getrockneten Tomaten | Pinienkernen

Randen Tatar | Frischkäse | Walnuss

Tomaten Tarte | Stracciatella

Gefüllte Auberginenröllchen | Parmigiana-Art

Satay-Spiess | Pikanter Dip

Bresaola-Röllchen | Rucola | Parmesan | Zitrone-Vinaigrette

Rauchlachs-Tartar | Blinis | Wachtelei

Bananenbrot Pralinen

Preis pro Person 36.00

Apéro

P a n o r a m a B l i c k

Verschiedene Canapés | Salami | Käse | Rohschinken

Randen Tatar | Frischkäse | Baumnuss

Rauchlachs-Tatar | Blinis | Wachtelei

Bresaola-Röllchen | Rucola | Parmesan | Zitrone-Vinaigrette

Tartelette | Ziegenkäse | Thymian-Honig

Entenbrust | Feigen-Tartelette

Tomaten Tarte | Stracciatella

Trüffelrisotto | Parmesanchip

Satay-Spiess | Pikanter Dip

Kalbfleischragout | Kartoffelstampf

Mini Gugelhupf | Zitrone

Kuchen am Stiehl

Preis pro Person

48.00

Angebot Leidmahl

Wir unterstützen Sie bei der Gestaltung eines stimmigen Leidmahls. Ob ein schlichtes Plättli, ein liebevoll vorbereiteter Apéro oder ein sorgfältig abgestimmtes Menü, gemeinsam finden wir einen persönlichen Rahmen für das Beisammensein.

Für eine persönliche Beratung und individuelle Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Vorspeise

Saisonaler Blattsalat Dressing	9.00
Vitello Tonnato Kalbfleisch Thonmousse Kapernäpfel	18.00
Rindstartar Zwiebeln Eigelb Brioche	21.00
Geflügelterriner Fenchelsalat Zitrusfrüchte-Chutney	17.50
Rauchlachs Meerrettichschaum Kapern Toast	19.00
Thunfisch Sashimi Yuzu Vinaigrette Micro Greens	22.00
Zitronenravioli Kirschtomaten Zitronenbutter	14.00

Suppen

Hausgemachte Rindfleischbouillon Flädli Schnittlauch	9.00
Spargelcremesuppe Kräuteröl Croûtons	12.00

Hauptgerichte

Fleisch

Zürcher Geschnetzeltes Kalbfleisch Hausgemachte Rösti	39.00
Wienerschnitzel vom Kalb Kartoffel-Gurkensalat	36.00
Rindsfilet (120 Gramm) Kräuterbutter Pommes	48.00
Kalbsschulterbraten Jus Kartoffelstock	36.00
Poulet Supreme Gefüllt mit Steinpilzen Griessgnocchi	35.00

Fisch

Zanderfilet Chili-Mango Chutney Ingwer-Süsskartoffelpüree	36.00
Lachssteak Sauce Hollandaise Petersilienkartoffeln	39.00

Vegetarisch

Zitronenravioli Kirschtomaten Zitronenbutter	22.00
Blumenkohl-Steak Tahin-Joghurt Sauce Quinoa	20.00

Dysphagie

Kalbfleisch Schmorsauce Reis-Flan	20.00
Lachs Rieslingsauce Kartoffel-Flan	20.00

Alle Hauptgerichte werden mit saisonalem Gemüse serviert.

Desserts

Karamell-Köpflì Schlagrahm	9.00
Mini-Profiterols Haselnusscreme Weisses Schokoladenmousse	12.00
Warmer Schokoladenkuchen Sauerrahmglace Schlagrahm	12.00
Zitronen-Tarte Himbeeren	12.00

Torten

Ob zum Zvieri, zum Geburtstag, für andere Feierlichkeiten oder einfach für einen süssen Moment zwischendurch: Wir bieten auf Wunsch hausgemachte Patisserie sowie individuell gestaltete Torten in Zusammenarbeit mit einer ausgewählten Konditorei an.

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl und berücksichtigen dabei Ihre persönlichen Wünsche und Vorstellungen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Herkunftsdeklaration

Rind CH | Kalb CH | Poulet CH | Fisch NO | Backwaren CH

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.