

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



Schön, wenn Sie Appetit  
auf mehr bekommen.

residenz küsnacht 

BETHESDA ALTERSZENTREN

## 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](mailto:marcel.dokter@bethesda-alterszentren.ch)

Direktwahl Restaurant: 044 913 27 47

Telefon 044 913 21 11

[info.residenz@bethesda-alterszentren.ch](mailto:info.residenz@bethesda-alterszentren.ch)

[www.bethesda-alterszentren.ch](http://www.bethesda-alterszentren.ch)

## Apéro & Apéro riche

---

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

### G l o c k e n t u r m

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

### R o s e n t e i c h

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

---

## Panorama Blick

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

## Torten

---

In Zusammenarbeit mit der Konditorei Voland freuen wir uns, Ihnen eine Auswahl an Torten anbieten zu können. Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Ihre individuellen Wünsche. Sei es bei der Auswahl der Sorten, Spezialanfertigungen oder gewünschten Grössen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Herkunftsdeklaration Fleisch: Rind | CH Kalb | CH Poulet | CH Fisch | NO

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.