



MENUVORSCHLÄGE

DANKE FÜR IHR INTERESSE AN RESTAURANT GUTSCHICK / WINTERTHUR

Lieber Gast

Ein zuvorkommender Service, marktfrische Produkte und saisonal variierende Menüs vorwiegend aus der Region, erwarten Sie bei uns. Lassen Sie sich überraschen. Gerne unterstützen wir Sie beim Zusammenstellen eines feinen Menüs oder offerieren Ihnen eine entsprechende Variante für Vegetarier.

Getränke und Weinauswahl

Wir führen alle, gängigen, alkoholfreien Getränke, sowie Spirituosen. Fragen Sie uns nach Bowlen, Frucht- und Gemüsesäften. Zudem finden Sie in unserem Weinkeller den passenden Tropfen zum ausgewählten Menü.

Dekoration

Blumenarrangements, Pflanzengestecke oder eine sonstige Dekoration geben dem Tisch eine frische und farbige Note - bereits ab CHF 50.00. Die Kerzen offeriert Ihnen das Haus.

Wir freuen uns, Sie im Restaurant Gutschick begrüßen zu dürfen.

Platzangebot:

Speiserestaurant: 70 Personen

Terrasse: 150 Personen

Saal: 60 Personen

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag, jeweils von 8.⁰⁰ bis 24.⁰⁰ Uhr

Samstag von 9.30.⁰⁰ bis 24.⁰⁰ Uhr

Sonntag von 10.⁰⁰ bis 23.⁰⁰ Uhr

Die Öffnungszeit kann für einen speziellen Anlass verlängert werden (nach Absprache).



Menuvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Kalte Vorspeisen

Tris de Bruschette	CHF	7.50
Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen	CHF	7.50
Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen	CHF	8.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	CHF	8.50
Tomatensalat mit Mozzarella Bufallo	CHF	12.50
Melone mit Rohschinken	CHF	15.00
Crevetten - Cocktail mit Avocados	CHF	15.00
Antipasti "La Piazza "	CHF	17.00

Suppen

Consommé mit Flädli oder Eierstich	CHF	8.00
Consommé mit Sherry	CHF	8.00
Tomatencrèmesuppe	CHF	10.00
Gemüsecrèmesuppe	CHF	10.00
Minestroneuppe	CHF	10.00





Hauptgerichte

Schweinssteak an Calvadossauce Butternudeln Gemüseganitur	CHF	28.00
Lammrückenfilet an Rotweinsauce Kartoffelgratin Tomaten und Bohnen	CHF	33.00
Kalbsschnitzel an Orangensauce Kokosnussreis Gemüseganitur	CHF	34.00
Rindsschmorbraten nach Grossmutterart hausgemachte Spätzle mit Butterbrösel Blumenkohl und Karotten	CHF	29.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Butternudeln, Reis oder Röstli Saisongemüse	CHF	34.00
Pferdesteak vom Grill mit Kräuterbutter Pommes Frites Gemüseganitur	CHF	30.00
Schweinsrahmschnitzel Butternudeln Grilltomate	CHF	28.00
Risotto nach Förster Art mit frischen Steinpilzen, Kräutern und Knoblauch	CHF	22.00
Schweinsfilet Medaillon an Calvadossauce und Butterreis	CHF	32.00
Cordon Bleu (Schwein) Pommes Frites Saisongemüse	CHF	28.00
Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti	mit Kalbfleisch mit Schweinefleisch	CHF 34.00 CHF 28.00



Hauptgerichte (Fortsetzung)

Straussensteak-Filet Rosmarinkartoffeln Gemüse garnitur Straußensteak-Filet	CHF 32.00
Saltimbocca Romana (Kalbfleisch) Mit Risotto und Grill Tomaten	CHF 34.00
Truthahnschnitzel mit Portosauce Bratkartoffeln Gemüse garnitur	CHF 26.00
Entenbrust vom Grill Zitronenschaum Butterreis und Saisongemüse	CHF 28.00
Pouletbruststreifen "Casimir an Currysauce mit Früchte garnitur und Trockenreis	CHF 26.00
Frische Lachstranche an Weissweinsauce Butterreis und Broccoli	CHF 28.00
Eglifilets nach Müllerinnen Art in Butter gebraten Salzkartoffeln und Gemüse	CHF 31.00
Eglifilets im Bierteig gebacken Tartarsauce Salzkartoffeln oder Butterreis	CHF 31.00



Pasta/Teigwaren

Spaghetti Carbonara CHF 19.00
mit Speck, Knoblauch, Schinken
und Rahmsauce

Spaghetti Affumicato CHF 20.00
mit geräuchertem Lachs
und Kräuterrahmsauce

Spaghetti Napoli CHF 17.00
mit frischer Tomatensauce

Spaghetti Gustoso CHF 21.00
mit Steinpilzen, Pouletstreifen, frischem
Basilikum, Tomaten und Parmesan

Hausgemachtes Lasagne al forno CHF 19.00
mit feiner Hackfleischfüllung und
Käse überbacken

Canneloni con Broccoli e Ricotta CHF 19.00
mit Broccoli, Ricotta und Parmesan

Tortelloni alla Panna CHF 19.00
Gefüllt mit Spinat und Ricotta

Ravioli con Rucola e Parmigiano CHF 20.00
Gefüllt mit Rucola an brauner Butter
mit Cherrytomaten

Risotto Variationen

Risotto ai Funghi CHF 21.00
Italienisches Risotto
mit sautierten Pilzen

Risotto Milanese CHF 19.90
Italienisches Safran Risotto
und Tomatensauce

Risotto con Pollo CHF 22.00
mit Pouletstreifen, Safran
und Parmesansplitter



Dessert

Glacé, verschiedene Aromen pro Kugel	CHF	3.50
Coupe „La Piazza“	CHF	9.00
Parfait Glacé Grand Marnier	CHF	9.00
Sorbet surprise mit Früchtegarnitur	CHF	9.00
Zitronen Sorbet mit Wodka	CHF	10.00
Eiskaffee mit Rahm	CHF	8.00
Eiskaffee mit Kirsch und Rahm	CHF	10.00
Cassata siciliana mit Rahm	CHF	8.00
Coupe Dänemark	CHF	9.00
Mousse au Chocolat	CHF	8.00
Caramelköpfl	CHF	8.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	8.00



MENU 1

Bruschetta

Gemischter Salat

Pasta Plausch

(Teigwaren mit 6 verschiedenen Saucen)

Dessert

Menu komplett CHF 45.00 pro Person

MENU 2

Bruschetta

Gemischter Salat

Kalbsschnitzel an Weissweinsauce
mit Gemüse und Risotto

Dessert

Menu komplett CHF 52.00 pro Person

MENU 3

Bruschetta

Brwsalo all`olio tarufato
(Rindstrockenfleisch mit Trüffelöl)

Kalbsbraten an Rotweinsauce
mit Gemüse und Bratkartoffeln

Dessert

Menu komplett CHF 55.00 pro Person



MENU 4

Bruschetta

Gemischter Salat

Kalbshaxen alla Cremolata
mit Risotto und Gemüse

Dessert

Menu komplett CHF 50.00 pro Person

MENU 5

Bruschetta

Gemischter Salat

Penne Toscana
(Teigwaren mit Erbsen, Schinken und Tomatensauce)

Kalbsschnitzel an Weissweinsauce
mit Gemüse und Kartoffeln

Dessert

Menu komplett CHF 58.00 pro Person



MENU 6

Bruschetta

Gemischter Salat

Tris di Antipasti

(Bresaola, Spanferkel und Soufflé)

Panzerotti

(hausgemachte Crepes gefüllt mit Spinat,
Ricotta und Parmesan)

Kalbsschnitzel an Balsamicosauce
mit Gemüse und Kartoffeln

Dessert

Menu komplett CHF 70.00 pro Person

MENU 7

Bruschetta

Porchetta arrotolata

(Spanferkelteller)

Hausgemachte Cannelloni mit Fleisch
oder Gemüsefüllung

Kalbsbraten an Rotweinsauce
mit Gemüse und Kartoffeln

Dessert

Menu komplett CHF 65.00 pro Person



MENU 8

Bruschetta

Parmaschinken

Tortelloni an Tomaten..., Toscana... oder Rahm Sauce

Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce
mit Gemüse und Kartoffeln

Dessert

Menu komplett CHF 65.00 pro Person

MENU 9

Bruschetta

Bresaola all`tartufato con Soufflé
(Rindstrockenfleisch mit Trüffelöl und Soufflé)

Gemischter Salat

Panzerotti
(hausgemachte Crepes gefüllt mit Spinat,
Ricotta und Parmesan)

Penne al ragu
(Teigwaren an Bolognas-Sauce)

Kalbsbraten an Rotweinsauce
mit Gemüse und Kartoffeln

Dessert

Menu komplett CHF 90.00 pro Person



MENU 10

Bruschetta

Antipasti Frutti di Mare

Farfalle al Salmone
(Teigwaren mit Lachs)

Rombo all`olio d`olive
(Steinbuttfilet mit Olivenöl)
mit Gemüse und Kartoffeln

Dessert

Menu komplett CHF 65.00 pro Person

MENU 11

Bruschetta

Tris di Antipasti
(Bresaola, Spahnferkel und Soufflé)

Hausgemachte Cannelloni mit Fleisch
oder Gemüsefüllung

Farfalle alla Sarda
(Teigwaren mit Salsiccia und Tomatensauce)

Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce
mit Beilagen nach Wahl

Sorbet

Rombo all`olio d`olive
(Steinbuttfilet mit Olivenöl)
und Beilage nach Wahl

Dessert

Menu komplett CHF 110.00 pro Person

