

[Bankettdokumentation]

Dine ^{INC.} RÜSTEREI

Restaurant Rüsterei
Kalanderplatz 6 | Sihlcity
8045 Zürich | Switzerland

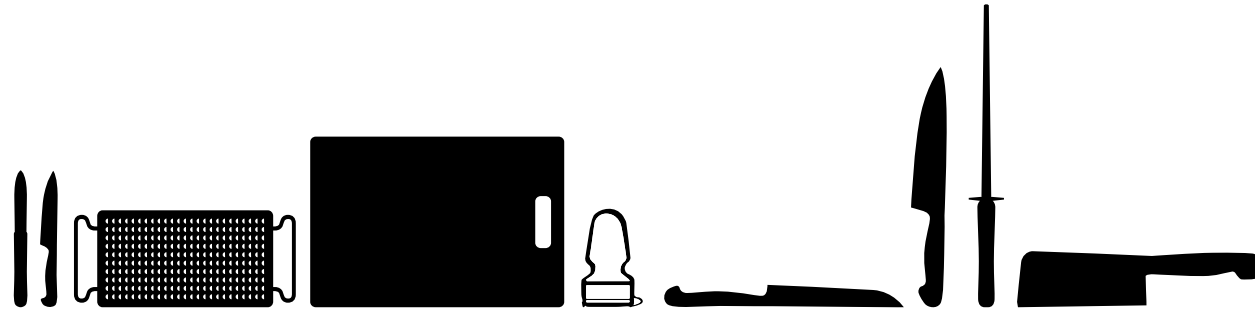
Telefon 044 317 19 19
bankett@ruesterei.ch



[Inhaltsverzeichnis]

[S. 3]	Begrüssung
[S. 4]	Die Rüsterei und Sie
[S. 5]	Die Rüsterei
[S. 6-9]	Ihr Anlass von A-Z
[S. 10]	Raumplan
[S. 11]	Anfahrt
[S. 12]	Lage
[S. 13-18]	Menüvorschläge
	[S. 14] Apéro / Fingerfood
	[S. 16] Rüsterei Päckli
	[S. 17] Menüs frisch für Sie gerüstet
	[S. 18] Saisonale Menüs
[S. 19-27]	Weine
[S. 28-32]	Getränke

[Mehr als nur Gastgeber]



Unser Service basiert auf Persönlichkeit. Auf Ihrer und auf unserer. Durch persönliche Betreuung und Beratung arbeiten wir gemeinsam mit Ihnen den Rahmen aus, durch den Ihr Anlass zu einem Erlebnis wird. Ein gelungenes Erlebnis, an das Sie und Ihre Gesellschaft sich gerne und lange erinnern werden.

Wir sind Profis am Gast, doch wir vergessen nie den Menschen dahinter.

Die Rüsterei ist ein aussergewöhnlicher Ort. Eine Veranstaltung bei uns hinterlässt bei Ihren Gästen einen bleibenden Eindruck. Nehmen Sie sich die Zeit. Besuchen Sie uns.

Erleben Sie die Rüsterei und lassen sich von ihr inspirieren.
Wir sind gespannt darauf, wer Sie sind und freuen uns auf Sie!

A handwritten signature in black ink that reads "Careen Mineur".

Careen Mineur und das Rüsterei Team



[Die Rüsterei und Sie]

Die Rüsterei bietet bei regulärer Restaurantbestuhlung Platz für 120 Gäste.

Für Ihren Anlass mit einem gesetztem Essen können wir bis zu 140 Sitzplätze bereitstellen, exklusive Buffet und ohne Apéro- oder Tanzfläche.

Bei einem Stehcocktail können wir bis zu 300 Gäste bewirten.

Bei einer geschlossenen Gesellschaft setzen wir einen Mindestumsatz voraus, der je nach Wochentag und Monat variieren kann.

Davon sind SFr. 3'500.00 Bereitstellungskosten.

Die Bereitstellungskosten beinhalten:

Unsere gesamte Planung, Umsetzung und Nachbereitung Ihrer Veranstaltung.

Die Vorbereitung mit einem exklusiven Eventteam am Tag selbst.

Die Bereitstellung der Rüsterei mit der Bestuhlung des Restaurants und – je nach Saison – der Terrasse.

Die Nutzung unserer hauseigenen Technik, Dekoration und Materialien.

Alle zusätzlichen Dienstleistungen wie spezielle Technik, Künstler und individuelle Dekoration werden separat verrechnet.



Da die Rüsterei ein grosser Raum ist, finden alle Segmente Ihrer Veranstaltung an einem Ort statt.

Unser Partner, die Prägebüro GmbH, vermietet die Papiersäle im ersten und zweiten Stock unseres Hauses.

Gerne klären wir bei entsprechendem Wunsch eine Vermietung der Räumlichkeiten für Sie ab.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen in diesem Fall als kulinarischer Gastgeber zur Seite.



[Die Rüsterei]

Unser Gebäude verkörpert das Herz des ultramodernen Sihlcity-Areals. Die ehemalige Ausrüsterei der Sihlpapier-Fabrik wurde 2007 vom Walliser Künstler Heinz Julen in das heutige Restaurant umgestaltet.

Der archaisch anmutende Raum wurde fast belassen wie er war – mit rostenden Stahlträgerkonstruktionen an den Decken aus der Industriezeit, mit Graffiti an den Wänden aus 25 Jahren Besetzer-Szene – und seine bewegte Vergangenheit wird nun harmonisch abgerundet durch moderne Designelemente, die die Geschichte der Lokalität ironisch gebrochen zitieren. Durch eine ausgeklügelte Gestaltung wird so aus einer kahlen Halle ein lebhafter Ort voller Dynamik und Wärme, welche durch Lichtkomponenten und edle Hölzer verstärkt werden.

Die im Raum integrierte, voll ausgestattete Bar bietet einen idealen Treffpunkt für einen anregenden Apéro als Auftakt. Vier Meter lange Tische strukturieren den 300qm grossen Raum und können bei Bedarf als Leuchtkörper an die Decke gezogen werden. Auf einer offenen, lichterfüllten Empore bildet das Küchenteam stets einen integrierten Bestandteil des Erlebnisses, das die Rüsterei ausmacht. Roter Backstein, der sich im 60 Meter hohen Schornstein und an unserer Fassade wiederfindet, bildet zusammen mit Feuertreppen und einem Hauch Natur einen speziellen Rahmen für unsere tiefliegende Terrasse.

Die beiden Papiersäle im ersten und zweiten Stock des Hauses, die insgesamt über eine Eventfläche von 1000qm verfügen, führen den postindustriellen Charakter weiter. Papiersaal Rot spürt mit einer imposanten Bar und klassischen Lounge-Versatzstücken einem alt-hergebrachten Gentleman's Club nach. Papiersaal Weiss ist in seiner ursprünglichen Sachlichkeit versatiler – der kahle Rahmen lässt sich individuell gestalten.



[Ihr Anlass von A-Z]

[Ablaufplan]

Ansprachen, Reden und Showeinlagen sind bei exklusiver Nutzung der Rüsterei selbstverständlich möglich. Bitte beachten Sie hierbei, dass die Rüsterei über eine offene Küche verfügt und dies mit einem gewissen Geräuschpegel verbunden ist. Für einen optimalen Ablauf gewährleisten zu können, bitten wir Sie, keine Ansprachen direkt vor dem Hauptgang zu planen. Zudem bitten wir Sie, uns die Details sowie den allgemeinen Ablaufplan frühzeitig mitzuteilen. Für eine Ansprache ab 50 Personen stellen wir Ihnen kostenlos unser hauseigenes Funkmikrofon zur Verfügung.

[Annullationen]

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns durch den Kunden möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Tritt der Kunde ganz oder teilweise vom Vertrag zurück, behält sich die Sihlcity Gastro AG ohne anderslautende Vereinbarung vor, eine Umtriebsentschädigung zu berechnen. Die entstehende Schadensersatzpflicht umfasst die gemäß Vertrag (Auftragsbestätigung, etc.) vereinbarten Leistungen (Miete, Verpflegung, Kosten für Dritte, etc.) sowie die administrativ erbrachten Leistungen, reduziert um die zum Annullationszeitpunkt nicht angefallenen Kosten auf Basis der vereinbarten Personenzahl oder Pauschale. Wird das Vertragsverhältnis vom Kunden vollumfänglich aufgelöst, ohne dass wir dies zu vertreten haben, verrechnen wir dem Kunden folgende Annullationspauschale der reservierten Leistung:

Absage 180 bis 91 Tage vor Veranstaltung	10%
Absage 90 bis 61 Tage vor Veranstaltung	25%
Absage 60 bis 31 Tage vor Veranstaltung	50%
Absage 30 bis 15 Tage vor Veranstaltung	75%
Absage 14 bis 0 Tage vor Veranstaltung	100%

Grundsätzlich ist die Sihlcity Gastro AG bemüht, annullierte Termine anderweitig zu vergeben. Im Falle der Durchführung einer gleichwertigen Veranstaltung entsteht dem Kunden lediglich eine Umtriebsentschädigung von 10-20% (je nach Fristigkeit der Annullierung). Der Nachweis eines geringeren Schadens bleibt dem Kunden, der Nachweis eines höheren Schadens der Sihlcity Gastro AG vorbehalten.





[Apéro]

Ein schöner Apéro ist der ideale Auftakt für einen gelungenen Anlass. Unsere Innenbar als auch unsere Terrasse sind der ideale Ort dafür.

[Bereitstellung | Verlängerung]

Die Mitarbeiter und die Bereitstellung der Rüsterei sind bei der exklusiven Nutzung des Restaurants von 15.00 Uhr bis 24.00 Uhr in den Bereitstellungskosten integriert.

Für eine Verlängerung bis 2.00 Uhr verrechnen wir pauschal SFr. 1'000.00.

Für eine Verlängerung bis 4.00 Uhr verrechnen wir pauschal SFr. 2'000.00.

[Besichtigungstermine]

Besuche der Rüsterei sind zu den regulären Öffnungszeiten des Restaurants jederzeit möglich. Sollten Sie eine Besichtigung wünschen, bitten wir Sie, vorab einen Termin mit der Bankettabteilung zu vereinbaren.

[Dekoration]

Für die florale Gestaltung der Rüsterei ist das Blumenhaus Marsano zuständig.

[Gästeanzahl]

Wir bitten Sie, uns 14 Tage vor dem Anlass die ungefähre Personenzahl und 2 Werktage vor dem Anlass die definitive Personenanzahl bekannt zu geben. Dies ist ein Bestandteil für unsere Verrechnung. Die zuletzt gemeldete Personenanzahl wird verrechnet. Bei stark schwankender Gästeanzahl bitten wir Sie, uns diese umgehend mitzuteilen.

[Garderobe]

Eine Garderobe ist im Raum für bis zu 150 Personen vorhanden, wird von uns bedient, nicht bewacht. Sollten Sie eine bewachte Garderobe wünschen, stellen wir Ihnen eine Garderobiere zur Verfügung, für die wir pro angefangener Stunde SFr. 45.00 verrechnen.

[Hunde]

Aufgrund der offenen Küche dürfen sich keine Hunde im Restaurant aufhalten.





[Menüauswahl]

Unsere Menüvorschläge für Ihren Anlass finden Sie ab Seite 11. Aus küchentechnischen Gründen bitten wir Sie, sich bei Gruppen ab 15 Personen für ein gemeinsames Menü zu entscheiden. Selbstverständlich berücksichtigen wir Vegetarier, Allergiker und religiöse/gesundheitliche Empfindsamkeiten. Unsere 4- und 5-Gang Menüpreise entsprechen nicht der Summe der aufgelisteten Einzelpreise, da bei einem mehrgängigen Menü die Portionsgrößen angepasst werden. 3-Gang Menüs entsprechen der Summe der Einzelpreise. Alle aufgeführten Preise sind inkl. 8% MwSt. Preisanpassungen sind der Rüsterei zu jeder Zeit vorbehalten.

[Menükarten]

Wir schreiben und drucken Ihre Menükarten in unserem standardisierten Format. Diese sind in den Bereitstellungskosten integriert. Logo und Titel können individuell eingefügt werden. Wir senden Ihnen ein Gut zum Druck vorab zur Einsicht zu.

[Musik | Unterhaltung]

Wir verfügen über Background-Musik im Restaurant, die in den Bereitstellungskosten integriert ist. Wünschen Sie Ihre eigene Musik, kann diese bei der exklusiven Nutzung der Rüsterei durch den Kopfhörerausgang des MP3-Players über unsere Hausanlage abgespielt werden. Die Rüsterei verfügt über ein variables Audiosystem im ganzen Restaurant, an das das hauseigene DJ Pult angeschlossen werden kann.

Unser DJ Pult beinhaltet:

- Mischpult Pioneer DJM 600
- 2xCD-Player Pioneer CDJ 200
- 2x Technics Quarz Plattenspieler SL 1200MKT inkl. Tonabnehmer
- Chinch-Anschluss für MP3-Player oder Computer
- Funkmikrofon Sennheiser EW 100 G2

Bei der Vermittlung von DJs und Künstlern sind wir Ihnen gerne behilflich. Die Rüsterei verfügt über keinen Backstage-Bereich für Künstler. Laut Hausordnung darf die Lautstärke 96db nicht überschreiten. Der Garten darf nicht beschallt werden.

[Parkplätze]

Sihlcity ist hervorragend an die öffentlichen Nahverkehrsmittel angebunden. Ein Anfahrtsplan für Lieferanten kann bei der Bankettabteilung angefragt werden. Die Rüsterei verfügt über keine eigenen Parkplätze. Das Sihlcity-Parkhaus ist 24 Stunden geöffnet, nach Mitternacht gelangen Sie über den Seiteneingang der Mall in die Garage.





[Probeessen]

Für eine exklusive Nutzung der Rüsterei führen wir gerne ein Probeessen für Sie durch. Dieses ist auf 2 Personen und abends zwischen 18.00 und 20.00 Uhr limitiert und nur nach Ihrer definitiven Zusage möglich. Bitte beachten Sie, dass Menüvorschläge aus dieser Dokumentation nicht jederzeit in unserem à-la-carte-Betrieb erhältlich sind oder für ein Probeessen zubereitet werden können.

[Signaletik | Security]

Durch hauseigene Signaletik teilen wir nicht geladenen Gästen mit, dass die Rüsterei während Ihres Anlasses exklusiv genutzt wird. Sollten Sie darüber hinaus Security wünschen, sind wir Ihnen gerne bei der Organisation behilflich. Bei eigens organisierter Security bitten wir Sie, das Personal frühzeitig zwecks Hausinspektion erscheinen zu lassen.

[Torte]

Leider verfügt die Rüsterei-Küche nicht über die notwendige Infrastruktur, um Torten herzustellen. Sie können eine eigene Torte gerne mitbringen. Der Tortenservice als integrierter Bestandteil eines Dessertbuffets ist kostenlos, ansonsten verrechnen wir SFr. 7.00 pro Person.

[Veranstaltungstechnik]

Je nach Bedarf organisieren und verrechnen wir für Sie Geräte wie Beamer, Leinwand, Headsets inkl. Funkstrecken. Unser technischer Partner ist die Prägebüro GmbH.

[Versicherung | Schäden]

Die Rüsterei lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab. Allfällige Schäden an Mobiliar und Einrichtungen werden dem Veranstalter belastet.

[Zahlungsmodalitäten]

Auf Wunsch schicken wir Ihnen eine Rechnung mit Einzahlungsschein. Bitte geben Sie uns die korrekte Rechnungsanschrift bekannt. Bezahlung der Rechnung vor Ort ist in bar oder mit Kreditkarte möglich. Bitte beachten Sie, dass wir keine Rechnungen ins Ausland versenden. Details zu Annullationen entnehmen Sie bitte unseren AGBs.

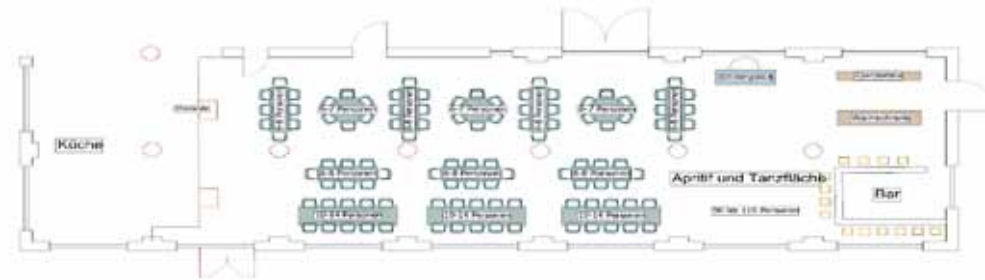
[Zapfengeld]

Gerne servieren wir Ihre mitgebrachten Weine. Wir bitten Sie, die Weine nach Möglichkeit gekühlt zu liefern und am selben Abend wieder mitzunehmen, da unser Restaurant nicht genügend Lagerfläche bietet.





[Raumplan]



Diese Bestuhlung für 90-119 Personen mit Rüsterei-Mobiliar, Apéro- und Tanzfläche spiegelt die Original-Bestuhlung des Restaurants wieder.



[Anfahrt]

[Bus]

Bus Nr 89 bis Haltestelle Sihlcity / Nr 33 bis Haltestelle Sihlcity Nord
Nachtbus N12 via Bellevue nach Schlieren
Schnellbusse 444 und 445 von Bremgarten bis Haltestelle Sihlcity
Postbus Linie 200 von Affoltern a.A. bis Haltestelle Sihlcity

[Bahn / Tram]

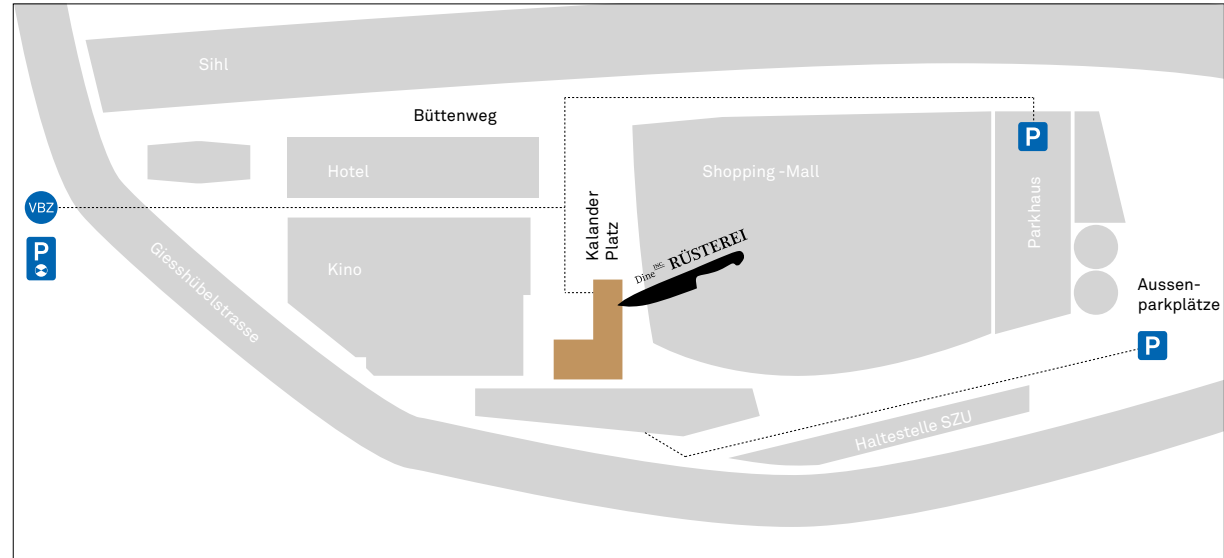
Sihltalbahn S4 bis Haltestelle Saalsporthalle
Tram Nr 13 und 5 bis Haltestelle Sihlcity Nord

[Auto / GPS]

Giesshübelstrasse 15, 8045 Zürich
oder:
POI Sihlcity, dann Schildern zum Parkhaus Sihlcity folgen



[Lage]



[Kontakt Bankette & Events]

Tel + (41) 044 317 19 16
bankett@ruesterei.ch

[Kontakt Restaurant]

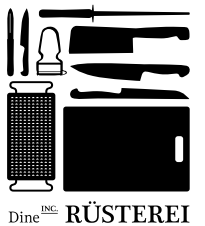
Hauptnummer + (44) 317 19 19

[Menuvorschläge]



Restaurant Rüsterei
Kalandersplatz 6 | Sihlcity
8045 Zürich | Switzerland

Telefon 044 317 19 19
bankett@ruesterei.ch



[Apéro/Fingerfood]

SFr.

[Apéro]

Chips von blauen Kartoffeln	3.50
Grüne Nocellara Oliven (45g)	4.00
Gereifter Gruyère d'Alpage-Würfel	4.50
Rauchmandeln (40g)	4.00
Cashewnüsse mit Curry (40g)	4.00
Popcorn mit Chili & Ingwer	3.50
Popcorn mit Haselnussgeschmack	3.50
Popcorn mit Rauchsatz	3.50
Popcorn mit Rosmarineschmack	3.50
Popcorn mit Trüffelgeschmack	3.50
Gemüse-Crudités mit zweierlei Dip (60 g)	4.50

[Kleine Süppchen & Shots]

Warme Selleriesuppe mit Baumnuss und Apfel, Entenbrust-Spiess	9.00
Warme Karottensuppe mit Ingwer, Kreuzkümmel-Espuma	5.00
Warmer Randenshot mit Wasabi-Espuma	5.00
Warmer Petersilienshot mit Speck-Espuma	5.00
Kopfsalatgazpacho (kalt) mit gebratener Jakobsmuschel	9.00
Warme Tomaten & Rote Linsen-Suppe mit Koriander	4.00
Warme Mais-Chowder mit Rindfleischkugel	5.50

[Kleine Salate im Glas]

Gurkensalat, Sushi-Ingwer, Wakame-Alge, Jakobsmuschel	9.00
Kopfsalatherzen mit Sauerrahm-Dressing und Gartenkräutern	5.00
Pikanter Mangosalat mit Mozzarella und Rucola	6.00
Dreierlei Tomatensalat mit Caipirinha-Dressing und Koriander	6.00
Caesar Salad Rüsterei mit Poulet Sot l'y laisse, Croutons und Speck	6.00
Salat von gelben und roten Randen, Orangen und Stangensellerie	5.50
Salat von grünen Linsen mit geräucherter Ente	7.00
Orientalischer Taboulet-Salat mit Speckdattel	7.00
Italienischer Brotsalat mit Parmesan-Schaum	7.00

SFr.

[Kalte Häppchen]

Crostini mit Thunfischcrème und frittierten Kapern	3.50
Crostini mit Scamorza, Tomaten und Oliven (warm)	4.00
Crostini mit Trüffelmouse	4.00
Crostini mit Peperonata, Ziegenkäse und Pinienkernen	4.00
Blätterteigkissen mit Frischkäse und Rohschinken	6.00
Blätterteigkissen mit Frischkäse und Rauchlachs	6.00
Blätterteigkissen mit Gorgonzola und Birne	6.00
Spinat-Crêpe-Lolli mit Rohschinken und Frischkäse	4.00
Sepia-Crêpe-Lolli mit Rauchlachs und Safranmouse	4.00
Randen-Crêpe-Lolli mit Ziegenkäse und Oliven	4.00
Cornet mit Flusskrebse	4.00
Cornet mit Lachstatar, Avocado und Sprossen	4.00
Toastecke mit Lachstatar und frischem Meerrettich	4.50
Toastecke mit pikantem Rindstatar	4.50
Tataki von weissem Thunfisch	8.00

[Herzhafte Panna Cotta]

Erbsen-Panna Cotta mit Lachstatar	8.00
Blumenkohl-Panna Cotta mit Flusskrebse	8.00
Peperoni-Panna Cotta mit Limette und Crevetten	8.00
Gurken-Panna Cotta mit geräucherter Forelle	8.00

[Warme Häppchen]

Apéro Chäschüechli (6cm)	4.50
Apéro Spinatchüechli (6cm)	4.50
Apéro Schinkengipfeli	4.50
Mini Scamorza Burger	7.00
Gebratene Ca Mau Riesencrevette mit Chilli-Limonen-Dip	4.00
Gebratene Jakobsmuschel mit Zitronenthymian	7.00
Straussenfilet-Spiess mit Meerrettich-Dip	7.00
Pouletspiess und Erdnuss-Chili-Marinade	6.50

[Apéro/Fingerfood]

SFr.

[Kleine Hauptgänge]

Spinat-Gnocchi auf Mascarpone-Sauce mit Pilzen und Parmesan	11.00
Orechiette mit Gartenkräutern, grünem Gemüse und Feta	11.00
Kalbshackbraten mit Kartoffelstock und Waldpilzen	15.00
Steinpilz-Ravioli mit Thymian-Sauce, Zucchini und getrockneten Tomaten	12.00
Sesam-Lachs auf Spinat-Risotto mit Tomatensalsa	17.00
Zanderfilet auf Peperonata mit Ingwer	17.00
Penne al arrabiata mit Chorizzo und Oliven	11.00
Basilikum-Risotto mit Grillgemüse und Scamorza	11.00
Nuss-Risotto mit karamelisiertem Ziegenkäse	
Fish & Chips in der Spitztüte serviert	17.00
US-Rindsfilet-Würfel, Rosmarin-Jus, grüne Sojabohnen-Streifen, Speck, weisse Polenta	19.00
Mini-Bratwürste mit Mini-Bürli und Biershot	8.00

[Süsses zum Naschen]

Churros	3.00
Cupcakes	4.00
Kaffee-Kirsch-Praliné-Lolli	4.50
Rum-Kokos-Praliné-Lolli mit Ananaszucker	4.50
Kaffee-Baileys-Praliné-Lolli	4.50
Haselnuss-Praliné-Lolli mit Toffeезucker	4.50
Orangenblüten-Praliné-Lolli	4.50
Tonkabohnen-Praliné-Lolli	4.50

SFr.

[Kleine Desserts]

Rote Grütze mit Vanille-Schaum	7.00
Mini-Kirsch-Trifle	6.00
Mini-Heidelbeer-Trifle	6.00
Kleiner Coupe Colonel	6.50
Kleiner Coupe Dänemark	6.00
Kleiner Himbeer Coupe mit seinem Geist	6.50
Orangensalat mit Fior Di Latte und Grand Marnier	8.00
Kleines Schokoladenmousse mit Amaretto und Brösel	6.00
Mini-Apfelkuchen	6.00
Rüsterei Mini-Baba: Kaffee & Baileys	6.00
Rüsterei Mini-Baba: Himbeer & Chantilly	6.00
Rüsterei Mini-Baba: Rum & Kokos	6.00
Cheese Cake mit Brombeer-Coulis	6.00

[Rüsterei-Päckli]

SFr.

[Apéro Package I] bis 45 Minuten

Chips von blauen Kartoffeln
Grüne Nocellara Oliven (45g)
Gereifter Gruyère d'Alpage-Würfel
Rauchmandeln (40g)

Pro Person 15.00

[Apéro Package II] bis 45 Minuten

Popcorn mit Trüffelgeschmack
Gemüse-Crudités mit zweierlei Dip (60 g)
Blätterteigkissen mit Frischkäse und Rohschinken
Blätterteigkissen mit Frischkäse und Rauchlachs

Pro Person 18.00

[Apéro Riche Package I] bis 90 Minuten *[ersetzt kein Abendessen]*

Cashewnüsse mit Curry (40g)
Hausgemachte Blätterteigstange
Karottensuppe mit Ingwer (warm), Kreuzkümmel-Espuma
Gebratene Ca Mau Riesencrevette mit Chilli-Limonen-Dip
Caesar Salad Rüsterei mit Poulet Sot l'y laisse, Croutons und Speck
Orientalischer Taboulet-Salat mit Speckdattel

Pro Person 28.00

[Apéro Riche Package II] bis 90 Minuten *[ersetzt kein Abendessen]*

Popcorn mit Rauchsatz
Crostini mit Scamorza, Tomaten und Oliven (warm)
Crostini mit Trüffelmouse
Mais-Chowder (warm) mit Rindfleischkugel
Kleiner Laugengipfel mit Rauchlachs, Frischkäse und Rucola
Dreierlei Tomatensalat mit Caipirinha-Dressing und Koriander
Straussenfilet-Spiess mit Meerrettich-Dip

Pro Person 32.00

SFr.

[Steh-Dinner I] bis 3 Stunden

Tataki von weissem Thunfisch
Poulet-Spiess und Erdnuss-Chili-Marinade
Pikante Tomaten & Rote Linsen-Suppe mit Koriander (warm)
Italienischer Brotsalat mit Parmesan-Schaum

Orechiette mit Gartenkräutern, grünem Gemüse und Feta
Fish & Chips in der Spitztüte serviert
Mini-Bratwürste mit Mini-Bürli und Biershot

Rote Grütze mit Vanille-Schaum
Rüsterei Mini-Baba: Kaffee & Baileys

Pro Person 72.00

[Steh-Dinner II] bis 3 Stunden

Blätterteigkissen mit Gorgonzola und Birne
Peperoni-Panna Cotta mit Limette und Crevetten

Gurkensalat, Sushi-Ingwer, Wakame-Alge, Jakobsmuschel
Selleriesuppe, Baumnuss, Apfel, Entenbrust-Spiess

Steinpilz-Ravioli mit Thymian-Sauce, Zucchini
Sesam-Lachs auf Spinat-Risotto mit Tomatensalsa
US-Rindsfilet-Würfel, Rosmarin-Jus,
grüne Sojabohnen-Streifen, Speck, weisse Polenta

Kleines Schokoladenmousse im Glas, Amaretto, Amarettibrösmel
Mini-Apfelkuchen
Orangensalat mit Fior Di Latte und Grand Marnier

Pro Person 98.00

[Menüs frisch für Sie gerüstet]

	SFr.
[Menü I]	
Gemischter Blattsalat, gehobeltes Gemüse, geröstete Kerne ***	12.00
Ghackets mit Hörnli und hausgemachtes Apfelmus ***	26.00
Schwarzwälder Kirsch-Trifle	9.00
Pro Person	47.00
[Menü II]	
Suppe von Pfälzer-Karotten, Ingwer, Shii-Take-Pilze ***	12.00
Honig-Chili glasierte Perlhuhnbrust, Tomaten-Salsa, Packchoy-Gemüse, Jasmin-Reis ***	34.00
Schokoladenkuchen, Kokos-Glacé	12.00
Pro Person	58.00
[Menü III]	
Ceasar Salad, Speck, Croutons, Parmesan ***	15.00
Hausgemachter Kalbshackbraten, Morchelrahmsauce, Karotten-Gemüse, Petersilien-Kartoffelstock ***	36.00
Apfeltarte, Vanille-Glacé	12.00
Pro Person	63.00
[Menü IV]	
Tomaten & Rote Linsen-Suppe, Sauerrahm, Koriander ***	12.00
Rindsentrecôte am Stück gegart, Salsa Verde, Shii-Take-Pilze, grüne Bohnen, Süsskartoffelpüree ***	46.00
Amarena-Parfait, Schokoladensauce, gebrannte Mandeln	14.00
Pro Person	72.00

	SFr.
[Menü V]	
Thunfisch-Carpaccio, Rettich-Kräutersalat Wasabi-Creme fraîche, ***	21.00
Miso-Suppe, Basilikum-Raviolini, Ingwer, Sesam ***	14.00
Filet vom Wollschwein, Estragon-Jus, Glasierte Baby Karotten mit Honig und Kreuzkümmel Zitronenstampf ***	48.00
Rum-Pudding, Kokosmousse, Anana- Chili-Sorbet	14.00
4-Gang-Menü pro Person	92.00
[Menü VI]	
Vorspeisen-Trio: Jakobsmuschel, Fenchel, Manderinen-Dressing Rindstatar, Miso-Soja-Sauce, Enoki-Pilze Zitronen-Limonen-Suppe ***	22.00
Steinbutt und Crevette mit Lardo, Spinatpüree, Gartenkräuter ***	28.00
Erdbeer-Sorbet, Ingwer, Koriander, Olivenöl ***	7.00
Rücken vom Charolais-Kalb, Marsala-Jus, Mini-Gemüse, getrüffelte weisse Polenta ***	56.00
Délice von der Bitterschokolade	16.00
5-Gang-Menü pro Person	122.00

[Saisonale Menüs]

	SFr.
Frühlingsmenü [März-Mai]	
Hausgebeizte Fjord-Forelle, Fenchel-Ananas-Salat, Estragon ***	18.00
Kresse-Schaumsuppe mit Kaninchen-Saltimbocca ***	14.00
Kalbssteak & Riesencrevette, Limonen-Salsa, grüner Spargel, schwarzer Venere-Reis ***	52.00
Erdbeer-Tirami Su, Ingwer-Glacé	14.00
4-Gang-Menü pro Person	94.00

Sommermenü [Juni-August]

Gebratene Ca Mau Krevetten, dreierlei Melonensalat, frischer Koriander, Limonen, Peppadew ***	16.00
Gurken-Buttermilch-Kaltschale mit Ziegenkäse-Crostini ***	12.00
Angeräuchertes Rindshuft-Filet, Thymian-Oliven-Jus, mariniertes Grillgemüse, Sauerrahm-Kartoffelstampf ***	38.00
Karamelisierte Passionsfrucht-Curd, Himbeer-Sorbet, Meringue	12.00
4-Gang-Menü pro Person	74.00

	SFr.
Herbstmenü [September-November]	
Ziegenkäse-Ricotta, Trüffelhonig, zweierlei Randen, Feigen, Brunnenkresse ***	19.00
Suppe von gerösteten Maroni und Bitterschokolade, Rosenkohl, Speck, Brioche-Croutons ***	12.00
Gebratener Hirschrücken, Cassis-Jus, Kürbispüree, Wirzröllchen, Haselnuss-Griess-Galette ***	46.00
Topfenknödel, Butterbrösel, Zwetschgenkompott	12.00
4-Gang-Menü pro Person	84.00

Wintermenü [Dezember-Februar]

Sous-vide gegarte Entenbrust, Rotkraut-Salat, Mango und Ingwer-Salz ***	19.00
Suppe von schwarzen Beluga-Linsen und Kokos, Rock Lobster-Tempura ***	16.00
Black Angus-Rindsfilet am Stück gebraten, Portwein-Trüffel-Jus, gedünsteter Spitzkohl, Sellerie-Kartoffelstock mit Nuss-Butter ***	56.00
Birne Helene, Schokoladenparfait, pochierte Birne, Amaretto-Zabaione	14.00
4-Gang-Menü pro Person	98.00

[Weine]



Dine INC. RÜSTEREI

Restaurant Rüsterei
Kalandersplatz 6 | Sihlcity
8045 Zürich | Switzerland

Telefon 044 317 19 19
bankett@ruesterei.ch



[Prosecco/Champagner]

		SFr.
0.75	Prosecco Le Contesse Veneto, Italien	58.00
0.75	Laurent Perrier Brut Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier Champagne, Frankreich	109.00
0.75	Laurent Perrier Cuvee Rose Brut Chardonnay und Pinot Noir Champagne, Frankreich	165.00
0.75	Perrier - Jouët Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier Epernay, Champagne, Frankreich	118.00
0.75	Dom Pérignon 1998 Chardonnay und Pinot Noir Moët & Chandon, Champagne, Frankreich	319.00

[Weissweine/Schweiz]

		SFr.
0.75	Zürichseewein 100% Riesling & Sylvaner Zweifel, Zürich	52.00
0.75	Weisse Assemblage «Quintett» RxS, Räuschling, Chardonnay Sauvignon Blanc & Blanc de Noir Zweifel, Zürich	59.00
0.75	«Duett» 60% Chardonnay, 40% Sauvignon Zweifel, Zürich	59.00
0.75	Heritage Varone 100% Petit Arvine Varone, Wallis	65.00
0.75	Défi blanc du Valais AOC 2008 «Les Tilans» Muscat und Pinot Gris Luc Sermier, Provins, Wallis	78.00
0.75	Oeil de Perdrix Neuchâtel 100% Pinot Noir Domaine E. De Montmollin Fils, Auvornier	53.00

[Weissweine/Österreich]

		SFr.
0.75	Grüner Veltliner 100% Grüner Veltliner Hofkellerei Liechtenstein, Weinviertel	58.00
0.75	Pinot Blanc 100% Pinot blanc Weingut Trapl, Carnuntum	59.00

[Weissweine/Frankreich]

0.75	Sancerre AC Barrique 100% Sauvignon Blanc Henri Bourgeois, Loire	99.00
0.75	Sancerre AC/MO 100% Sauvignon Blanc Domaine des Vieux Pruniers, Christian Thiroit, Loire	65.00
0.75	Pouilly Fumé AC 100% Sauvignon Blanc Baron de Ladoucette, Loire	89.00
0.75	Chablis AC 100% Chardonnay Billaud-Simon	78.00

[Weissweine/Spanien]

		SFr.
0.75	Basa Blanco Verdejo, Sauvignon blanc und Viura Telmo Rodriguez, Rueda	52.00
0.75	Calamar Rueda DO 100% Verdejo Bodegas Val de Vid, Rueda	52.00
0.75	José Pariente Barrica Rueda DO 100% Verdejo Bodegas Val de Vid, Rueda	69.00
0.75	Con Class 60% Verdejo, 25% Viura, 15% Sauvignon blanc Sitios de Bodega, Rueda	49.00
0.75	Muga Blanco «Barrique» 90% Viura, 10% Malvasia Bodegas Muga, Rioja	52.00
0.75	Gaba do Xil 100% Godello Bodegas Telmo Rodriguez, Valdeorras DO	54.00
0.75	Clos d'Agon 44% Rousanne, 38% Viognier, 18% Marsane Bodegas Clos d'Agon, Cataluña DO	98.00

[Weissweine/Italien]

		SFr.
0.75	Chardonnay Bevion 100% Chardonnay Weingut Boeri, Piemonte	49.00
0.75	Roero Arneis DOCG 100% Arneis Marco Porello, Piemonte	52.00
0.75	Pinot Grigio Grivo 100% Pinot Grigio Volpe Pasini, Friuli	52.00
0.75	Chardonnay ITG 100% Chardonnay Corte Giara, Allegrini, Veneto	51.00

[Weissweine/Chile]

0.75	Sauvignon Blanc 100% Sauvignon Blanc De Martino, Maipo Valley	49.00
------	---	-------

[Weissweine/Australien]

		SFr.
0.75	Semillion /Chardonnay 50% Semillion, 50% Chardonnay Rosemount Estate, Hunter Valley	49.00

[Süssweine]

0.375	Quarts e Chaumes AOC Domaine de Baumard, Loire, Frankreich, 37,5cl	78.00
0.375	Vidal Gold Ice Vine Inniskillin Wines, VQA Niagara, Kanada, 37,5cl	142.00

[Rotweine/Schweiz]

		SFr.
0.75	Ursus Pinot Noir, Syrah, Cabernet Cubin Zweifel, Zürich & Aargau	59.00
0.75	Pinot Noir Barrique No. 568 100% Pinot Noir Zweifel Weine	62.00
0.75	Maienfelder Pola 100% Blauburgunger Von Sprecher, Maienfeld	65.00
0.75	Syrah du Valais AOC Héritage 100% Syrah Frédéric Varone Vins, Valais	72.00
0.75	Biasca Premium DOC 100% Merlot Feliciano Gialdi, Tessin	59.00
0.75	La Roca DOC 100% Merlot Zamberlani, Tessin	81.00

[Rotweine/Österreich]

		SFr.
0.75	Principatus 60% Zweigelt, 40% Merlot Hofkellerei Liechtenstein, Weinviertel	79.00
0.75	Blauer Zweigelt 100% Zweigelt Anita und Hans Nittnaus, Neusiedlersee	54.00
0.75	Phantom 40% Blaufränkisch, 25% Merlot 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah K+K Kirnbauer, Mittelburgenland	78.00

[Rotweine/Frankreich]

Gerne prüfen wir mit unseren Weinlieferanten die Verfügbarkeit Ihres Lieblingsweines aus Frankreich.

Bitte nennen Sie uns Ihre Präferenzen und Ihr Budget pro Flasche.

[Rotweine/Italien]

		SFr.
0.75	Barolo Vigna Rionda Riserva 100% Nebbiolo „Vigna Rionda« di Massolino, Piemonte	149.00
0.75	Barbera d'Asti La Romilda VIII 100% Barbera Arbiola, Piemonte	81.00
0.75	Carmignano Il Sasso Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot Piaggia di Mauro Vannucci, Toscana	87.00
1.5	Liberta Merlot, Syrah, Sangiovese I Collazzi, Toscana	114.00 Magnumflasche
0.75	I Collazzi IGT Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc Tenuta I Collazzi, Toscana	99.00
0.75	Chianti Classico Fonterutoli 90% Sangiovese; 5% Malvasia Nera, Colorino; 5% Merlot Malvasia, Sangiovese & Merlot Marchesi Mazzei – Toscana	64.00
0.75	Castello di Fonterutoli Chianti Classico 90% Sangiovese & 10% Cabernet Sauvignon Marchesi Mazzei – Toscana	98.00

0.75	Gagliole <<Pecchia>>, Colli della Toscana Centrale IGT 95% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon Gagliole, Toscana	145.00
0.75	Amarone della Valpolicella Classico 60% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella Cantina Valpolicella, Veneto	94.00
0.75	Valpolicella Ripasso Corvina, Corvinone, Rondinella & Cabernet Sauvignon Ettore Righetti, Veneto	64.00
0.75	Planeta Merlot IGT Merlot & Petit Verdot Planeta, Sicila	91.00
0.75	Cannonau di Sardegna 100% Cannonau Attilio Contini, Sardegna	52.00
0.75	Lumen Riserva 70% Montepulciano, 30% Cabernet Sauvignon Illuminati, Controguerra - Abruzzo	89.00

[Rotweine/Portugal]

0.75	Terra do Zambujeiro Periquita, Aragonez, Trincadeira & Alicante Bouschet Quinta do Zambujeiro, Alentejo	98.00
0.75	Monte do Castanheiro 38% Trincadeira, 28% Aragonez, 14% Alicante Bouschet, 10% Castelao, 10% Cabernet Sauvignon Quinta do Zambujeiro, Alentejo	69.00

[Rotweine/Spanien]

		SFr.			
0.75	Cantos de Valpiedra 100% Tempranillo Bodegas Finca Valpiedra, Rioja	57.00	0.75	Aalto PS 100% Tinto Fino Bodegas Aalto, Ribera del Duero	237.00
0.75	Muga Reserva Tempranillo, Garnacha, Graciano & Mazuelo Bodegas Muga, Rioja	68.00	0.75	San Roman 100% Tinta de Toro Maurodos, Toro DO	89.00
0.75	Remelluri, Sélection Spéciale DIVO 95% Tempranillo, 5% Grenache La Granja de Remelluri, Rioja	78.00	0.75	Les Terrasses 60% Cariñena, 30% Granacha 10% Cabernet Sauvignon und Syrah Bodegas Alvaro Palacios, Priorato	91.00
0.75	Artadi Pagos Viejos Viura und Tempranillo Bodegas y Viñedos Artadi, Rioja	175.00	0.75	Clos d'Agon 38% Syrah, 27% Cabernet Franc 26% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon Bodegas Clos d'Agon, Cataluña DO	132.00
0.75	Pintia 100% Tinta de Toro Bodegas Vega Sicilia, Ribera del Duero	148.00	0.75	Atteca 100% Grenache Bodegas Atteca, Calatayud	73.00
0.75	Hacienda Monasterio Tempranillo & Cabernet Sauvignon Bodegas Hacienda Monasterio, Ribera del Duero	115.00	0.75	Finca Antigua Crianza Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah Finca Antigua, La Mancha	54.00
0.75	Aalto 100% Tempranillo Bodegas Aalto, Ribera del Duero	109.00	0.75	Cueva Negra Monastrell & Syrah Bodegas Senorio de Barahonda, Yecla	54.00
			0.75	Pruno,Tinto Consecha 90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon 68 Finca Villacreses Ribera del Duero-Spanien	68.00

		SFr.
0.75	Veraton 100% Grenache aus 40 bis 60 jährigen Reben Bodegas Alto Moncayo, Campo de Borja 99	99.00
0.75	Juan Gil Silver Label 100% Monastrell Juan Gil, Jumilla	59.00
0.75	Veran Negre Privada 50% Manto Negro, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah Finca Biniagual, Binissalem, Mallorca	68.00

[Rotweine/Argentinien]

0.75	Malbec 100% Malbec Bodegas Salentein, Mendoza 62	62.00
0.75	Malbec «Primus» 100% Malbec Bodegas Salentein, Uco Valley, Mendoza 112	112.00
0.75	PURO-Corte Malbec, Cabernet Sauvignon u. Merlot aus biologischem Anbau Ojo de Vino, Dieter Meier, Mendoza 59	59.00
0.75	PURO-Corte D'Or Malbec und Cabernet Sauvignon aus biologischem Anbau Ojo de Vino, Dieter Meier, Mendoza	75.00

[Rotweine/Australien]

		SFr.
0.75	Shiraz & Cabernet Sauvignon Rosemount Estate, Southeastern Australia	49.00

[Rotweine/Chile]

0.75	Carmenère Reserva Legado 100% Carmenère De Martino, Maipo Valley	54.00
0.75	Cabernet Sauvignon Reserva Legado 100% Cabernet Sauvignon De Martino, Maipo Valley	54.00

[Ihr Lieblingswein]

Sollten Sie in unserem Angebot Ihren Lieblingswein nicht finden, lassen Sie es uns wissen.
Wir erkundigen uns gerne bei unseren Lieferanten für Sie.

Unsere Weine beziehen wir von folgenden Lieferanten:

[Mitgebrachte Weine]

Gerne servieren wir Ihnen auch Ihren mitgebrachten Weine. Wir bitten Sie, die Weine nach Möglichkeit gekühlt zu liefern, und am selben Abend wieder mitzunehmen.
Unser Restaurant bietet nicht genügend Lagerfläche. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis

0.75	Zapfengeld Wein	SFr. 45.00
1.5	Zapfengeld Wein	SFr. 85.00
0.75	Zapfengeld Champagner	SFr. 55.00

[Getränke]



Dine ^{INC.} RÜSTEREI

Restaurant Rüsterei
Kalandersplatz 6 | Sihlcity
8045 Zürich | Switzerland

Telefon 044 317 19 19
bankett@ruesterei.ch



[Mineralwasser]

		SFr.
0.35	Rhätünser, mit Kohlensäure	5.40
0.5	Rhätünser, mit Kohlensäure	6.50
1.0	Rhätünser, mit Kohlensäure	10.00
0.35	Arkina blau, ohne Kohlensäure	5.40
0.5	Arkina blau, ohne Kohlensäure	6.50
1.0	Arkina blau, ohne Kohlensäure	10.00

[Süssgetränke]

0.33	Coca Cola	Classic Light Zero	5.40
0.33	Sprite		5.40
0.33	Rivella	Rot Blau Grün	5.40
0.33	Schweppes	Tonic Bitter Lemon Ginger Ale	5.40
0.33	Nestea Lemon		5.40
0.25	Red Bull		6.50
0.25	Carpe Diem Kombucha	Classic Quitte Cranberry	7.00
0.1	Sanbitter		5.40

[frische Säfte]

0.1	Orangensaft	7.50
1.0	Orangensaft	21.50

[Säfte]

		SFr.
0.33	Apfelsaft	5.40
0.2	Orangensaft	5.50
1.0	Orangensaft	15.50
0.2	Ananassaft	5.50
0.2	Grapefruitsaft	5.50
0.2	Cranberrysaft	5.50

[warme Getränke]

Kaffee Crème	4.90
Espresso	4.90
Doppelter Espresso	7.20
Schale	4.90
Cappuccino	6.00
Ovomaltine	kalt warm 4.90
Caotina	kalt warm 4.90
Tee	Grünertee Schwarztee Pfefferminze Kamille Roisboosh Verveine 4.90

[Bier]

		SFr.
0.3	Feldschlösschen, Hopfenperle	5.70
0.4	Feldschlösschen, Hopfenperle	7.00
0.33	Feldschlösschen alkoholfrei	6.00
0.25	Carlsberg Premium	6.00
0.4	Carlsberg Premium	8.00
0.5	Schneider Weisse Weissbier	9.00

[Apéro]

4cl	Martini	Bianco Rosso Extra Dry	5%	8.50
4cl	Campari		23%	8.50
4cl	Camapri	Orange / Soda		10.50
4cl	Campari	frisch gepresster Orangensaft		14.00
4cl	Cyna		17%	8.50
4cl	Cynar	Orange / Soda		10.50
4cl	Cynar	frisch gepresster Orangensaft		14.00
4cl	Appenzeller Alpenbitter		13%	8.50
4cl	Averna		32%	8.50
4cl	Ramazotti		30%	8.50
4cl	Fernet Branca		40%	8.50
4cl	Tio Pepe Dry Sherry		15%	8.50
4cl	Porto di Dalva White		19%	9.00
4cl	Pastis 51		45%	9.00

[Grappa]

		SFr.	
2cl	Berta Guilia, Chardonnay	40%	8.00
2cl	Berta Monprà, Barbera	40%	8.00
2cl	Berta Nibbio, Nebbiolo	40%	8.00
2cl	Berta Elisi		
	Barbera d'Asti Nebbiolo da Barolo	43%	10.00
2cl	Berta Roccanivo		
	Barbera d'Asti	45%	16.00
2cl	Berta TreSOLtre		
	Nebbiolo da Barolo	45%	16.00
2cl	PO' di Poli secca - Dry		
	Merlot	40%	9.00
2cl	Po' di Poli Morbida - Smooth		
	Moscato	40%	9.00

[Brände]

2cl	Waldhimbeere	Hochmair	43%	18.00
2cl	Wildkirsche	Hochmair	45%	17.00
2cl	Williams – Paires du Valais	Fassbind	40%	11.00
2cl	Pflümli – Prune Fine	Fassbind		9.00
2cl	Kirsch Dettling		41%	10.00
2cl	Calvados		40%	9.50
2cl	Marc vom Chillesteig	Zweifel	40%	8.00

[Liköre]

		SFr.	
4cl	Bailey's Irish Cream	17%	9.50
4cl	Disaronno Amaretto	25%	9.50
4cl	Kahlúa	20%	9.50
4cl	Cointreau	40%	9.50
4cl	Grand Marnier	40%	9.50

[Gin]

4cl	Gordons Gin	37.50%	10.00
4cl	Tanqueray Gin	47.30%	11.50
4cl	Tanqueray Gin 10 Years	47.30%	15.00

[Wodka]

4cl	Vodka smirnoff Red	40%	11.50
4cl	Vodka Smirnoff Black	40%	13.00
4cl	vodka Ciroc	40%	16.00

[Rum]

		SFr.	
4cl	ron pampero blanco	37.50%	11.00
4cl	ron pampero especial	40%	12.00
4cl	ron pampero aniversario	40%	16.00
4cl	captain morgan original	35%	12.00

[Tequila]

4cl	José Cuervo	40%	10.00
-----	-------------	-----	-------

[Cognac]

4cl	Remy Martin V.S.O.P.	40%	13.00
4cl	Remy martin X.O.	40%	27.00
2cl	Carlos I	38%	12.00

[Longdrinks]

Mit Cola Orangenjus	+	5.00
Tonic Water Bitter Lemon	+	5.00
Mit Red Bull oder Carpe Diem	+	7.00

[Whiskey]

			SFr.
4cl	Jack Daniel's	40%	12.00
4cl	Johnnie Walker Red Label	40%	12.00
4cl	Johnnie Walker Black Label	40%	13.00
4cl	William Grant`s	40%	13.00
4cl	Canadian Club	40%	11.00
4cl	Ballantine's Finest	40%	10.00
4cl	William Lawson's	40%	13.00

[Single Malt]

			SFr.
4cl	Laphroaig 10 years	40%	6.00
4cl	Oban 14 years	43%	17.00
4cl	Highland Park	40%	16.00
4cl	Talisker	40%	17.50

Gerne bestellen wir auf Ihren Wunsch andere Spirituosen. Diese werden dann pro Flasche verrechnet





[Barkarte]

Dine ^{INC.} RÜSTEREI

Restaurant Rüsterei
Kalanderplatz 6 | Sihlcity
8045 Zürich | Switzerland

Telefon 044 317 19 19
bankett@ruesterei.ch

