

senevita  
Im Rebberg



**Bankettkarte.**

  
*Bistro*  
Im Rebberg

# Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele.

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Ihrem geplanten Anlass einen festlichen Rahmen geben zu dürfen. Lassen Sie sich von den Kreationen unserer Küchencrew inspirieren!

Für Ihre Veranstaltung stehen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

Bistro	50 Plätze
Saal	50 Plätze
Garten	50 Plätze
Stube 3	30 Plätze

Auf den folgenden Seiten finden Sie kleine und grössere Gerichte, die unser Küchenchef Stephan Kofel für Sie kreiert hat. So können Sie Ihr Menü nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen. Ein einheitliches Menü servieren wir ab 10 Personen. Selbstverständlich berücksichtigen wir spezielle Ernährungsformen.

Eine festliche Blumendekoration sowie eine stilvoll gestaltete Menükarte geben dem Anlass eine besondere Note. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir unterstützen Sie gerne.

Zögern Sie nicht und kontaktieren Sie uns. Wir wünschen Ihnen schon heute einen gelungenen Anlass.

Flavia Ribeiro  
Leiterin Hotellerie  
flavia.ribeiro@senevita.ch

Stephan Kofel  
Küchenchef  
stephan.kofel@senevita.ch





## Vorspeisen.

### Suppen

---

Herrliberger Wein Rebensuppe mit Croûtons	9.50
Kraftbrühe mit Sherry und Flädli	9.50
Saisonsuppe	9.50
- Frühling Spargelcremesuppe mit Mandeln	
- Sommer Tomaten-Creme-Suppe mit Gin	
- Herbst Kürbiscremesuppe mit seinen Kernen	
- Winter Rüebli-Ingwersuppe mit Sauerrahm	

### Salat

---

Blattsalat mit Croûtons	8.00
Gemischter Salat	10.00
Frühlingssalat mit Pilzen und Honigsauce	11.00

Drei verschiedene hausgemachte Salatsaucen stehen zur Auswahl:  
Rebberg Dressing, French Dressing und Balsamico-Honig-Dressing

## Zwischengerichte.

Hausgemachtes Rindstatar würzig und pikant mit Toast	18.50
Spinat-Ricotta-Tarte mit Granatapfelsalsa	13.50
Gebackener Camembert mit Preiselbeersauce	11.50
Avocado Türmchen mit Rauchlachs und Limone	12.50

# Hauptgerichte.

Kalbscarré am Stück gegart mit Cognac-Rahmsauce Saisongemüse, Beilage nach Wahl	42.00
Glasierter Schweinshalsbraten mit Zwetschgen gefüllt Rotweinjus, Kartoffelgratin und Gemüseauswahl	30.00
Französische Mais-Poulardenbrust an Meaux Senfsauce, geschmolzene Peperoni, Grana Padano Polenta	28.00
Rindsschmorbraten in Herrliberger Rotweinsauce, Kartoffelstock und Sonntagsgemüse	32.00
Lammrückenfilet (NZ) mit Kräuterkruste auf Balsamico Jus Rosmarinkartoffeln und Ratatouilles	32.00
Lachstranche (SCO/NO) an Safransauce, Blattspinat und Tagliatelle garniert mit Cherrytomaten	34.00
Zitronengras Knoblauch Crevetten im Rebberg Weisswein Fond, Peperoni Reis mit gedünstete Kefen	36.00
Weisswein-Risotto mit Pinienkerne, Cherry-Tomaten & Rucola	25.00
Dinkel-Spaghetti mit Mandel-Basilikum Pesto, grillierten Auberginen	24.00
Ricotta Spinat-Ravioli, Salbeischaum, Randen und Feta	24.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.





## Dessert.

Zitronensorbet mit Prosecco	9.00
Früchte-Mousse (Erdbeer, Mango, Mandarine, Cassis, Himbeer)	9.00
Hausgemachtes Tiramisu im Glas	9.50
Coup Dänemark	
Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce, Rahm, Mandeln	10.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mango und Sauerrahmglace	12.00

### Menüoption Käse

Selbstverständlich können Sie Ihr Menü auch mit einer Käsevariation von ausgesuchten Hart- und Weichkäsen ergänzen.

## Apéro und Häppchen.

Wir stellen nach Ihren Wünschen und Vorstellungen einen Apéro zusammen. Diesen gestalten wir saisonal, kreativ und abwechslungsreich.

### Apéro

---

	Preis pro Person
Mini-Apéro, 5 Häppchen (3 Sorten)	12.50
Midi-Apéro, 10 Häppchen (5 Sorten)	25.00
Maxi-Apéro, 15 Häppchen (7 Sorten)	35.00

### Einzelne Häppchen

---

Mini-Canapé (Lachs, Tatar, Frischkäse, Salami, Thon, Schinken, Ei)	2.50
Randen-Humus mit Pita-Brot	2.50
Cous-Cous-Salat / Randen-Apfel-Salat / Gurken-Relish	2.50
Crêpesrolle mit Rauchlachs, Frischkäse und Meerrettich	2.50
Mini Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	3.00
Mini Schinkengipfeli	3.00
Mini Chüechli (Käse, Spinat-Speck, Quiche Lorraine)	3.00
Gemüsesticks mit Kräuterquark	3.00
Pouletspiessli mit Erdnuss-Sauce	3.50
Meatballs mit Teriyaki-Sauce	3.50

## Weinempfehlungen des Hauses.

Herrliberger Riesling Sylvaner Markus Weber Ein frischer, fruchtiger Wein mit typischem Muskatbouquet	75 cl	35.00
Herrliberger Regent / Cabernet Jura Spezialität des Hauses, welche im Barrique ausgebaut wird	75 cl	38.00





**Senevita Im Rebberg**

Schulhausstrasse 44 | 8704 Herrliberg

Telefon 044 915 80 50 | [imrebborg@senevita.ch](mailto:imrebborg@senevita.ch)

[www.imrebborg.senevita.ch](http://www.imrebborg.senevita.ch)