



HANS IM GLÜCK
MÄRCHENHAFT FRISCH

MENÜVORSCHLÄGE



Lieber Gast

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihren Anlass bei uns planen. Das Gasthaus Hans im Glück ist ein einzigartiger Ort, an dem Menschen mit und ohne Beeinträchtigung zusammenarbeiten, um Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

Die Stiftung Pigna führt das Gasthaus seit über zwanzig Jahren und bietet Menschen im geschützten Rahmen Arbeitsplätze im Service und in der Küche. Insgesamt bietet die Stiftung Pigna 180 Arbeitsplätze in ihren Werkstätten und im Dienstleistungsbetrieb an, wobei das Gasthaus eine ganz besondere Rolle einnimmt. Hier wird Inklusion Tag für Tag gelebt und Sie als Gast können miterleben, wie Menschen mit Beeinträchtigungen aktiv zum Erfolg des Gasthauses beitragen

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge. Sie haben die Möglichkeit, ein bereits zusammengestelltes Menü zu wählen oder Sie lassen Ihrer Fantasie freien Lauf und kombinieren Ihre Favoriten. Oder Sie lassen sich mit einer Tavolata überraschen. Gerne servieren wir auch die passenden Weine zu Ihrem Menu.

Ihr Anlass ist etwas Besonderes und Einmaliges und darum sind wir der Meinung, dass es sich lohnt, einmal bei uns vorbeizuschauen. So können wir alle Details an Ort und Stelle besprechen und auf Ihre individuellen Wünsche eingehen, damit der Anlass für Sie und Ihre Gäste ein voller Erfolg wird.

Schon heute freuen wir uns, Sie und Ihre Gäste im Gasthaus Hans im Glück verwöhnen zu dürfen und danken für Ihr Vertrauen.

Mit GASTfreundlichen Grüßen

Hansruedi Nef
& das ganze gastronomische Team vom Hans im Glück

Zum Einstieg

Mini – Canapés belegt mit:	pro Stück	3.50
○ Salami		
○ Schinken		
○ Brie		
○ Thunfisch		
○ Rauchlachs		
Gourmet – Löffel mit:	pro Stück	3.50
○ Rindfleischtatar		
○ Rauchlachstatar		
○ Rahmkäsemousse		
Holzspiess mit:	pro Stück	3.50
○ Bällchen von Grosis Hackbraten		
○ Cherry Tomaten, Mozzarella Kugeln und Basilikum		
Heiss geliebt:		
○ Appenzeller Käsekugeln	5 Stk	3.50
○ Kleine Käseküchlein		4.00
○ Kleine Schinkengipfeli		4.00

Grosi's Küche 52.00

Siedfleischbouillon mit Flädli

Saftiger Schweinshals aus dem Ofen mit Appenzeller Quöllfrisch Bier glasiert
Kartoffelkroketten und Gemüse der Saison

Gebrannte Creme mit Meringues und karamellisierten Birnen

Sonntagsbraten 74.00

Chrütli Salat mit Knusperli vom Walliser Eglifilet an Tartare-Sauce



Siedfleischbouillon mit Flädli

Geschmorte Kalbsschulter an Rotweinsauce mit Rosmarin
Rösti-Kroketten und Gemüse der Saison

Tutti Frutti – frischer Fruchtsalat

Vanille- und Erdbeerglace mit Schlagrahm

Italianità 59.00

Tomatencremesuppe mit Basilikum



'Saltimbocca'

Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken saftig gebraten
Caranarli-Risotto und knackiger Wurzelspinat

Zabaglione al Moscato con Gelato alla Vaniglia

Moscato Sabayon auf Vanilleglace

Grossvaters Lieblinge 49.00

Frische knackige Blattsalate mit Kräutern



Grosi's Hackbraten vom Weidekalb mit Kartoffelstock



Karamellierte Apfelschnitzli mit Sauerrahmglace und Nusskrokant

Menus für Sie zusammengestellt

ab 10 Gästen

Exquisit	62.00
'Vitello Tonnato'	
Pikante Thunfischmousse mit Kalbsbraten und Salatbüschel	
☼	
Ganzes Filet vom Biertreber-Edelschwein saftig gebraten an Pilzrahmsauce mit Butternudeln und Saisongemüse	
☼	
Dreierlei Toblerone-Mousse im Weckglas	
Onkel Fritz	74.00
Steinpilzcremesuppe mit Wodka parfümiert	
☼	
Swiss Prime Rindsfilet am Stück rosa gebraten mit Sauce béarnaise Rösti-Kroketten und Saisongemüse	
☼	
Tiramisu im Weckglas	
Appenzeller Hochzeit	69.00
Süss-Saure Kürbiscremesuppe mit Maracaibo Schokolade und Chili	
☼	
'Appenzeller Hochzeit'	
Swiss Prime Rindsfilet am Stück rosa gebraten Und 'Surbrotä' mit Speckstreifen Trüffel-Kartoffelstock Wurzelspinat mit feinen Zwiebeln	
☼	
Mini-Cremeschnitte aus unserer Patisserie	

Tavolata

ab 10 Gästen

Plaudern, Tratschen, Geniessen, Trinken, Essen. Einfach gesellig beisammen sein, an einer oder mehreren grossen Tafeln mit mindestens acht Gästen.

Wir servieren verschiedene Gänge in verschiedenen Zusammenstellungen. Die Saison und Ihre Gelüste bestimmen das Angebot.

Als Idee nachfolgende Tavolata, die wir gerne auf die Saison und Ihre Wünsche anpassen.

Die Speisen werden in Platten und Schüsseln auf den Tischen verteilt. Jeder Gast bedient sich selbst, wie er mag.

Tavolata

CHF 95.00 pro Person

Ceviche von der Bremgartner Lachsforelle mit Limonenöl, Dill, Timut-Pfeffer und altem Balsamico

Von Hand gezupfter Nüsslisalat mit knusprig gebratenem Ei an geheimnisvoller Salatsauce

Knusperli vom Walliser Eglifilet an Tartare-Sauce



Mini Kalbfleisch Cordon bleu

Grosi's Hackbraten vom Weidekalb an Rotweinsauce

Cappelletti 'Mozzarella' an Tomatenschaum

Zündholzkartoffeln und Kartoffelstock

Grüne Bohnen mit feinen Schalotten



Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm

Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce

Tiramisu

Crème Brûlée

Dreierlei Toblerone Mousse

Sauerrahmglace mit Mandelkrokant

Die Desserts werden in Weckgläsern serviert

Vorspeisen**Suppen**

Siedfleischbouillon mit Flädli	10.00
Steinpilzcremesuppe mit Wodka parfümiert	10.00
Gemüsecremesuppe mit Butterbrotwürfeli und Schnittlauch	10.00
Leichte Gerstensuppe mit Bündnerfleisch und frischem Rahm	10.00
Süss-Saure Kürbiscresmesuppe mit Maracaibo Schokolade und Chilli	12.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum	10.00
Zürcher Unterländer Weissweinsuppe	12.00
Kartoffelsuppe mit Zürcher Unterländer Sommertrüffel	14.00

Salate und kalte Vorspeisen

Frische, knackige Blattsalate mit Kräutern	8.00
Knackige gemischte Salate wie ein Blumenbukett angerichtet	12.00
Tomatensalatrose mit Büffelmozzarella, Olivenöl und Basilikum	16.00
'Caesar Salad' Kopfsalatherzen mit Parmesan, gerösteten Butterbrotwürfel und knusprigen Speckstreifen	16.00
Tatar vom Rind mit Toast und Butter und Salatbukett	24.00
Ceviche von der Bremgartner Lachsforelle mit Limonenöl, Dill, Timut-Pfeffer und altem Balsamico	24.00
'Vitello Tonnato' Pikante Thunfischmousse mit Kalbsbraten und Salatbüschel	16.00
Chrütli Salat mit Knusperli vom Walliser Eglifilet an Tartare-Sauce	18.00
Cappelletti 'Mozzarella' an Tomatenschaum	18.00

Hauptgänge

Saftiger Schweinshals aus dem Ofen im Appenzeller Quöllfrisch glasiert Kartoffelkroketten und Saisongemüse	36.00
Geschmorte Kalbsschulter an Rotweinsauce mit Rosmarin Rösti-Kroketten und Saisongemüse	39.00
Ganzes Filet vom Biertreber-Edelschwein saftig gebraten an Pilzrahmsauce mit Butternudeln und Saisongemüse	44.00
Swiss Prime Rindsfilet am Stück rosa gebraten mit Sauce béarnaise Rösti-Kroketten und Saisongemüse	48.00
'Appenzeller Hochzeit' Swiss Prime Rindsfilet am Stück rosa gebraten & 'Surbrotä' mit Speckstreifen Trüffel-Kartoffelstock Wurzelspinat mit feinen Zwiebeln	54.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Von Hand geschnittenes Kalbsfleisch, saftig kurz gebraten mit knuspriger Butterrösti	39.00
Geschnetzelte Kalbsleber von Hand geschnittene Kalbsleber im Butter gebraten mit Zwiebeln an leichter Rotweinsauce mit knuspriger Butterrösti	39.00
Saftig geschmorte Kalbsbrust mit Kartoffelstock und zweierlei Rüeblli	34.00
Grosi's Hackbraten vom Weidekalb mit Kartoffelstock	33.00
Gourmet Hackbraten an Morchelsauce mit Trüffelkartoffelstock	48.00

Hauptgänge

Rindsfiletwürfel 'Stroganoff' rosa Rindsfiletwürfel mit Paprikarahmsauce Butterspätzli	48.00
'Surbrotä' Rindschulterbraten 15 Tage im Rotwein eingelegt und zwei Nächte bei 74° C schonend gegart mit Rahmkartoffelstock und geschmortes Rotkraut mit karamellisierten Marroni	39.00
Schweinskarree an Thymian und Rosmarin im Ofen vorsichtig gebraten Senfkörnersauce Butterbratkartoffeln und Speckbohnenwickel mit feinen Zwiebeln	36.00
Streifen von Schweizer Pouletbrust an Chamgignonsrahmsauce Butternüdeli und glasierte Kefen	34.00
Geschmorter Pouletschenkel ohne Knochen an Currysauce mit Ananas und gebratener Banane Trockenreis	32.00
Knusperli vom Walliser Eglifilet mit Tartare-Sauce Lauchkartoffeln	39.00
Zanderfilet aus dem Lago Maggiore auf der Haut gebraten auf Wurzelspinat mit Stampfkartoffeln an Schnittlauch	48.00

Glückliche Vegetarier im Hans im Glück

Tessiner Carnaroli Risotto mit frisch gerösteten Pilzen	28.00
Gebratene Polentaschnitte mit Gemüseallerlei an Kerbelrahmsauce	28.00
Pochiertes Ei auf frischem Wurzelspinat mit feinen Schalotten glasiert mit Sauce Hollandaise serviert mit Trockenreis	36.00
Cappelletti 'Mozzarella' an Tomatenschaum	28.00

Süsses und Gluscht**Auswahl aus kleinen Süssigkeiten aus dem Weckglas**

Wir empfehlen pro Person 1-2 Weckgläser zu rechnen. Wir servieren die Gläser in die Mitte der Tische und jeder wählt, was und wieviel er mag.

Weckglas

Tiramisu	8.00
Dreierlei Toblerone Mousse	8.00
Panna Cotta mit Beerenspiegel	5.00
Kleines Crème Brûlée	5.00
Ananas mit Mangomousse	8.00
Kleine Cremeschnitte im Glas	6.00
zerstörte Schwarzwäldertorte	6.00
Sauerrahmglace mit Nusskrokant	8.00
Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm	8.00

Weitere Süssspeisen

Gebrannte Creme mit Meringues und karamellisierten Birnen	12.00
Tutti Frutti – frischer Fruchtsalat, Vanille- und Erdbeerglace mit Schlagrahm	12.00
Zabaglione al Moscato con Gelato alla Vaniglia Moscato Sabayon auf Vanilleglace	12.00
Karamellierte Apfelschnitzli mit Sauerrahmglace und Nusskrokant	12.00
Frisch gebackener Apfelkuchen mit Rahm	9.00
Frisch gerührter Eiskaffee mit Schlagrahm und Nusskrokant	12.00
Sauerrahmglace frisch gerührt mit Nusskrokant	14.00
Cremeschnitte mit karamellisierten Birnen und Fondant	11.00
Apfelküchlein mit Vanillecrème	12.00
Karamelköpfler mit Rahm	9.00
Le Colonel Zitronensorbet mit Wodka	14.00
Mandelgipfel oder Nussgipfel	klein 2.00 mittel 3.00 gross 4.00

Plättli

Plättli 'Hans im Glück'	23.00
Salami, Fleischkäse, gekochter Schinken und Appenzeller Käse garniert mit Ei, Tomate und Essiggurke	
Gourmet - Zvieri – Plättli	28.00
Limmattaler Rohschinken und Pantli, Salami, Oberländer Schinken und Sternenberger Mutschli und Brie mit gekochtem Ei, Essiggurke und Tomaten	

Das Hans im Glück- sowie das Gourmet Zvieri Plättli servieren wir gerne als einzelnen Teller oder auch für mehrere Personen auf einem Plättli, wo sich jede Person bedienen kann. Dazu servieren wir Brot und Butter.

Kleine Gerichte

Hansruedis Appenzeller Wurst- Käsesalat	22.00
Grosser bunter Salatteller mit Melonen* und Beeren*	19.00
& mit kleinem Kalbs-Cordon-bleu	39.00
& mit drei Walliser Eglifilets-Knusperli und Tartare Sauce	40.00
& mit einem Wienerschnitzel und Preiselbeeren	37.00
& mit saftiger Schweizer Pouletbrust	37.00
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	28.00
Frisch gebackener Fleischkäse mit Kartoffelsalat	26.00
Frisch gebackener Gemüsekuchen mit gemischtem Salat	24.00

Herkunft: Wenn nichts Anderes vermerkt, verwenden wir Fleisch, Gemüse usw. aus Schweizer Produktion.

Das Kleingedruckte

Die Stiftung Pigna betreibt das Gasthaus Hans im Glück in Kloten. Bei Anlässen und Reservationen gelten folgende Geschäftsbedingungen. (Der Einfachheit halber wird das Gasthaus Hans im Glück in der Folge als 'Hans im Glück' bezeichnet)

Grundsatz

Mit der Reservation eines Anlasses oder eines Tisches gehen Sie einen Bewirtungsvertrag mit dem 'Hans im Glück' ein. Das ganze Team wird alles in ihrer Macht Stehende tun, damit Sie zur vollkommenen Zufriedenheit bedient werden.

Anzahl Gäste

Die Anzahl Gäste, die Sie uns bis 24 Stunden vor dem Anlass melden, wird verrechnet. Das bedeutet, dass diese Anzahl bestellter Menus belastet wird. Getränke und weitere Konsumationen werden effektiv berechnet.

Zahlungsziel

Konsumationen in Restaurants sind Bargeschäfte. Gerne erstellen wir eine Rechnung, wenn wir die korrekte Rechnungsanschrift von Ihnen erhalten. Die Rechnung senden wir innerhalb von 7 Tagen und sie gilt als 'zahlbar nach Erhalt'.

Monatsrechnungen

Gerne erstellen wir eine Monatsrechnung für Ihre Firma. Monatsrechnungen werden zu Beginn des Folgemonats versandt und sind zahlbar nach Erhalt.

Konsumationen auf Kreditkarte

Wir akzeptieren die gängigen Kreditkarten. Das nachträgliche Erstellen einer Mehrwertsteuer konformen Rechnung zieht eine Umtriebsentschädigung nach sich.

Nachtzuschlag

Das 'Hans im Glück' schliesst um 23:00 Uhr. Aus unserer Erfahrung ergeben sich nach dieser Zeit keine Konsumationen mehr, die die Betriebskosten decken. Wir erheben ab Mitternacht pro angebrochener Stunde CHF 200 Nachtzuschlag.

Gutscheine

Es sind von uns erstellte Gutscheine und Gutscheine, die elektronisch gekauft wurden im Umlauf.

Alte Gutscheine sind nur mit Datum, Stempel und Original-Unterschrift eines Mitarbeitenden des 'Hans im Glück' gültig. Alle Gutscheine sind ab Ausstellungsdatum 5 Jahre gültig. Es werden keine Restbeträge ausbezahlt. Verlorene Gutscheine werden nicht ersetzt.

Die Geschäftsbedingungen gelten automatisch bei jeder Reservation oder bei allen geschäftlichen Beziehungen mit dem Gasthaus 'Hans im Glück'.