



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 Menu.

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.ºº bis 24.ºº Uhr

Samstag von 9.30.ºº bis 24.ºº Uhr

Sonntag von 10.ºº bis 23.ºº Uhr

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




Menuvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Kalte Vorspeisen

Tris de Bruschette	CHF	6.50
Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen	CHF	6.50
Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen	CHF	7.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	CHF	7.50
Tomatensalat mit Mozzarella	CHF	9.50
Melone mit Rohschinken	CHF	13.50
Crevetten - Cocktail mit Avocados	CHF	13.00
Antipasti "La Piazza "	CHF	13.00

Suppen

Consommé mit Flädli oder Eierstich	CHF	7.50
Consommé mit Sherry	CHF	7.50
Tomatencrèmesuppe	CHF	7.50
Gemüsecrèmesuppe	CHF	7.50
Minestroneuppe	CHF	7.50



Hauptgerichte

Schweinssteak an Calvadosauce CHF 26.00

Butternudeln
Gemüseganitur

Lammrückenfilet an Rotweinsauce CHF 30.50

Kartoffelgratin
Tomaten und Bohnen

Kalbsschnitzel an Orangensauce CHF 30.50

Kokosnussreis
Gemüseganitur

Rindsschmorbraten nach Grossmutterart CHF 27.50

hausgemachte Spätzle mit Butterbrösel
Blumenkohl und Karotten

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art CHF 28.50

Butternudeln, Reis oder Rösti
Saisongemüse

Pferdesteak vom Grill CHF 28.50

mit Kräuterbutter
Pommes Frites

Gemüseganitur

Schweinsrahmschnitzel CHF 22.00

Butternudeln
Grilltomate

Risotto nach Förster Art CHF 19.00

mit frischen Steinpilzen, Kräutern
und Knoblauch

Schweinsfilet Medaillon CHF 31.00

an Calvadosauce und Butterreis

Cordon Bleu (Schwein) CHF 27.00

Pommes Frites Saisongemüse

Piccata Milanese mit Kalbfleisch CHF 30.50

mit Tomatenspaghetti mit Schweinefleisch CHF 24.50



Hauptgerichte (Fortsetzung)

Straussensteak-Filet

CHF 26.00

Rosmarinkartoffeln
Gemüse garnitur
Straußensteak-Filet

Saltimbocca Romana (Kalbfleisch)

CHF 30.50

Mit Risotto und Grill Tomaten

Truthahnschnitzel mit Portosauce

CHF 22.00

Bratkartoffeln
Gemüse garnitur

Entenbrust vom Grill

CHF 26.00

Zitronenschaum
Butterreis und
Saisongemüse

Pouletbruststreifen "Casimir"

CHF 22.00

an Currysauce
mit Früchte garnitur und
Trockenreis

Frische Lachstranche

CHF 25.00

an Weissweinsauce
Butterreis und
Broccoli

Eglifilets nach Müllerinnen Art

CHF 28.00

in Butter gebraten
Salzkartoffeln und
Gemüse

Eglifilets im Bierteig gebacken

CHF 28.00

Tartarsauce
Salzkartoffeln oder Butterreis



Pasta/Teigwaren

Spaghetti Carbonara CHF 18.00

mit Speck, Knoblauch, Schinken
und Rahmsauce

Spaghetti Affumicato CHF 19.00

mit geräuchertem Lachs
und Kräuterrahmsauce

Spaghetti Napoli CHF 15.00

mit frischer Tomatensauce

Spaghetti Gustoso CHF 19.00

mit Steinpilzen, Pouletstreifen, frischem
Basilikum, Tomaten und Parmesan

Hausgemachtes Lasagne al forno CHF 18.00

mit feiner Hackfleischfüllung und
Käse überbacken

Canneloni con Broccoli e Ricotta CHF 18.00

mit Broccoli, Ricotta und Parmesan

Tortelloni alla Panna CHF 17.00

Gefüllt mit Spinat und Ricotta

Ravioli con Ruccola e Parmigiano CHF 18.00

Gefüllt mit Rucola an brauner Butter
mit Cherrytomaten

Risotto Variationen

Risotto ai Funghi CHF 19.00

Italienisches Risotto
mit sautierten Pilzen

Risotto Milanese CHF 18.00

Italienisches Safran Risotto
und Tomatensauce

Risotto con Pollo CHF 20.00

mit Pouletstreifen, Safran
und Parmesansplitter



Dessert

Glacé, verschiedene Aromen pro Kugel	CHF	2.50
Coupe „La Piazza“	CHF	8.50
Parfait Glacé Grand Marnier	CHF	8.00
Sorbet surprise mit Früchtegarnitur	CHF	8.50
Zitronen Sorbet mit Wodka	CHF	8.50
Eiskaffee mit Rahm	CHF	6.00
Eiskaffee mit Kirsch und Rahm	CHF	7.50
Cassata siciliana mit Rahm	CHF	5.50
Coupe Dänemark	CHF	8.50
Mousse au Chocolat	CHF	7.20
Caramelköpfl	CHF	5.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	7.00



MENU 1

Bruschetta

Gemischter Salat

Pasta Plausch

(Teigwaren mit 6 verschiedenen Saucen)

Dessert

Menu komplett CHF 42.00 pro Person

MENU 2

Bruschetta

Gemischter Salat

Kalbsschnitzel an Weissweinsauce
mit Gemüse und Risotto

Dessert

Menu komplett CHF 48.00 pro Person

MENU 3

Bruschetta

Brwsalo all`olio tarufato
(Rindstrockenfleisch mit Trüffelöl)

Kalbsbraten an Rotweinsauce
mit Gemüse und Bratkartoffeln

Dessert

Menu komplett CHF 50.00 pro Person



MENU 4

Bruschetta

Gemischter Salat

Kalbshaxen alla Cremolata
mit Risotto und Gemüse

Dessert

Menu komplett CHF 45.00 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 52.00 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 65.00 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 58.00 pro Person



MENU 8

Bruschetta

Parmaschinken

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

Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce
mit Gemüse und Kartoffeln

Dessert

Menu komplett CHF 60.00 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 80.00 pro Person

A decorative flourish in the bottom right corner, consisting of elegant, flowing lines and loops in a light green color, mirroring the style of the logo on the left.

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 60.00 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 100.00 pro Person

