

## Inhaltsverzeichnis

	Seite
Hintergrund-Informationen	02 - 03
Frühstück, Pausenverpflegung und Imbiss	04
Aperitif-Häppchen	05
Aperitif-Buffer und Aperitif-Pauschalen	06
Kalte und warme Vorspeisen, Salate und Suppen	07
Hauptgerichte mit Fleisch	08 + 09
Desserts	10
Zürcher Menus	11 + 12
Leichte 3-Gang Menus	
Festliche 4-Gang Menus	
Buffets	13 + 14
Getränkekarte	15
Raummieten und Geschäftsbedingungen	16 - 18
Die Weinkarte ist separat geführt.	



Dokumentation gültig ab Juli 2010  
 Preisänderungen und Anpassungen vorbehalten  
 (ersetzt alle früheren Preislisten)

## Haus - Informationen

Telefon:	+41 (0) 44 440 00 01
Fax:	+41 (0) 44 440 00 02
E-Mail:	<a href="mailto:info@gnuesserei.ch">info@gnuesserei.ch</a>
Homepage:	<a href="http://www.gnuesserei.ch">www.gnuesserei.ch</a>
Lage:	im pulsierenden Herzen Zürichs, mitten im Kreis 5
Verkehrsverbindung:	mit dem Tram Nr. 4 + 13 vom Hauptbahnhof in 10 Min. erreichbar (Haltestelle Escher-Wyssplatz). Mit dem Zug vom Hauptbahnhof, eine Station bis BH Hardbrücke, 3 Min. zu Fuss.
Parkmöglichkeiten:	Parkhaus Puls5, Zürich West, Wälti Furrer
Öffnungszeiten:	Montag bis Freitag           8.00Uhr bis 23.00Uhr Samstag und Sonntag       9.00Uhr bis 23.00Uhr Warme Küche durchgehend von 11.00Uhr bis 22.00Uhr Brunch jeden Sonntag von 10.00Uhr bis 15.00Uhr
Bankette:	von 10 - 350 Personen
Restaurant:	Stylisch, modern, gemütlich bis zu 180 Personen
Modell- und Gattierungshalle:	zu 70 Personen, teilbar durch ein Garagentor zu zwei Räumen, à 16 und 50 Personen. Geeignet für Lunch und Dinner, Meetings, Schulungen und Seminare (Verdunkelbar)
Kücheangebot:	Unsere Stärken liegen in der gutbürgerlich, marktfrischen Küche. Unsere Saucen sind für ihren Geschmack bekannt. Wir verzichten auch jegliche Zusätze.
Weinangebot:	Einmal um die Welt, großes Angebot an Offenausschank.
Bankettmenüs:	ab 10 Personen



### **Zürich boomt wieder im Westen**

**Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurde es den wachsenden Industrieunternehmen in der Zürcher Innenstadt zu eng. Sie drängten westwärts in die Hard, wo es noch genug Platz gab.**

Die Geschichte wiederholt sich tatsächlich. Über hundert Jahre nachdem sich die ersten Fabriken in Zürichs Westen ansiedelten und lange nach dem die verbliebenen Unternehmen beinahe alle aufs Land gezogen sind, zieht man wieder nach Zürich-West. Wenn die Schweizer Wirtschaft boomt, dann hier. Vom hoffnungsvollen Start-up Unternehmen bis zu internationalen Headquarters: Wer etwas auf sich gibt, siedelt sich hier an. Heute wachsen wieder neue Gebäude aus dem Boden, die Nachbarschaft ist voller Leben, das einstige neue Industriequartier wird zum neuen Trendquartier für Wohnen, Arbeiten, Lernen, Einkaufen, Kultur und Freizeit.

### **Die Eroberung des wilden Westens**

**„Go West“ wird es wohl kaum geheissen haben, aber auch die Zürcher Industriepioniere zogen nach Westen. In der Hard fanden Sie genug Platz für ihre expandierenden Unternehmen.**

Zuerst in der Zürcher Innenstadt beheimatet, zog auch die 1805 gegründete Maschinenfabrik Escher Wyss Ende des 19. Jahrhunderts vom Neumühlequai am Stampfenbach in Zürichs Westen in die Hard. Als die Fabrik von Escher Wyss auf dem heutigen Gelände von Puls 5 gebaut wurde, gab es in der Nachbarschaft noch viel Wiesland und Sumpf. Doch das Beispiel machte Schule und bald war durch visionäre Industrielle das ganze Land mit neuen Fabriken bebaut. Die Namen und Produkte sind zum Teil noch heute bekannt: Steinfels Seifen, Schöller Textilien, Carba Gas oder Maag Zahnräder.

Doch die Entwicklung ist bekannt. Mit der Zeit blieben aus den einst glorreichen Zeiten nur noch leere Fabriken und deren Geschichte. Das Leben kehrte vorerst nur zögerlich mit illegalen Clubs und Bars in den achtziger Jahren zurück. Später ging es mit dem Cinemax und den anderen Gebäuden auf dem Steinfelsareal, dem Technopark und dem Schiffsbau zielstrebig voran. Puls 5 ist dafür das neuste gelungene Beispiel.

### **Eine schweisstreibende Vergangenheit**

**Im 19. Jahrhundert einst prosperierend, findet heute die Giessereihalle als überdachtes Zentrum von Puls 5 zu neuer Blüte.**

Seit 1898 stellt die von der Maschinenfabrik Escher Wyss erbaute Giessereihalle einen Mittelpunkt des Geschehens dar. Bis zum Ende des Industriezeitalters wurde in der Giessereihalle in schweisstreibender Arbeit Eisen gegossen und weiterverarbeitet. 1975 wurden die Hochöfen ausgeschaltet und die Halle wurde während fast 30 Jahren als Lager- und Werkstätte genutzt.

Puls 5 lässt die Giessereihalle wieder auferstehen. Sie bildet heute mit dem anliegenden Turbinenplatz das Herzstück von Zürich West. Als Zeuge dieser Epoche wurde die 28 mal 58 Meter grosse Giessereihalle in ihrer Substanz erhalten und einer sanften Renovation unterzogen, die sie in den ursprünglichen Zustand zurückversetzte.

Nun strahlt die Giessereihalle mit einer Hallenfläche von 1'624 m<sup>2</sup> und einer Raumhöhe von 8 bis 12 Metern wieder wie damals und dokumentiert mit ihren Stahlträgern, Krananlagen und den neu entstandenen Läden, Geschäften und Gastrobetrieben, Geschichte und Zukunft des Quartiers.

### **Weltweit ein Begriff**

**Wenn im Ausland über Zürich berichtet wird, ist immer auch von Züri-West und Puls 5 die Rede. Hier findet sich das urbane Lebensgefühl, das Zürich erst zu einer internationalen Grossstadt macht, und hier wird entschieden, was in Zürich hip und was hop ist.**

Züri-West boomt und das Leben pulsiert entsprechend. Schliesslich sind hier die angesagtesten Restaurants, Bars, Clubs und Discos zu finden. Und nicht zuletzt führt die städtische Kulturmeile mit ihren hochkarätigen Sammlungen, Museen, Galerien und Theatern bis vor die Tore von Puls 5. Zudem hat die Umgebung des Technoparks eine Vielzahl neuer, prosperierender Unternehmen ins Quartier gelockt. Heute ist Züri-West der Arbeitsplatz oder das Bildungszentrum für Tausende, die von überall her gut erschlossen sind.

### **Verkehrsgünstig gelegen**

Ganz egal welches Verkehrsmittel Sie bevorzugen, Puls 5 ist bestens erschlossen. Suchen Sie sich die schnellsten Verbindungen aus.

Schon heute ist Puls 5 bestens erschlossen. Mit Tram, Bus oder Bahn ist man bequem und sicher in nur 10 Minuten in der Innenstadt oder am Flughafen. Und wer das Auto braucht, ist in ein paar Minuten auf der Autobahn oder überall in der Stadt. In der eigenen Tiefgarage stehen total 62 Parkplätze für Ladengeschäfte und Besucher zur Verfügung. Weitere Parkhäuser sind in unmittelbarer Nähe vorhanden. Zudem wird das Netz des Zürcher Verkehrsverbundes mit zwei neuen Tramlinien, mehr S-Bahn Verbindungen ab dem Bahnhof Hardbrücke und neuen Buslinien noch attraktiver.

**Kleines Frühstück**

1 Buttergipfeli, 1 Bürli, Konfitüre, Butter 1 Kaffee, 1 Glas Orangensaft	pro Person	CHF 13.00
---	------------	-----------

**Gnüsserei Frühstück ab 10 Personen**

Buttergipfeli, verschiedene Brötchen, Butterzopf und Hausbrot, Konfitüre, Honig und Butter, Birchermüesli, frische Früchte, Fleisch- und Käseplatte, Kaffee, Tee, Schokolade, Ovomaltine und Orangensaft	pro Person	CHF 22.50
---	------------	-----------

**Brunchbuffet (ab 35 Personen)**

Buttergipfeli, Brötchen, Butterzopf und diverse Hausbrote, Konfitüre, Honig und Butter, Birchermüesli, Joghurt mit Honig, Cerealien, Fruchtsalat, Fleisch- und Käseplatte, Lachsplatte, Spiegeleier, Rühreier, 3min-Eier, gebratener Speck, Chippolataspiessli, heisser Schinken, Maccaronigratin, Orange-, Saisonalefruchtsäfte, Kaffee, Tee, Schokolade	pro Person	CHF 39.50
---	------------	-----------

**Snacks & Pausen Verpflegung**

Getränke:

Kaffee / Espresso / Tee	pro Tasse	CHF 4.50
Orangensaft / Erdbeer-Orangensaft	(1 Liter)	CHF 18.50
Mineralwasser 0,5 Liter		CHF 6.00
Mineralwasser 1 Liter		CHF 9.50

Snacks:

Butter- Laugengipfeli	pro Stück	CHF 2.50
Goldbeck Bürli	pro Stück	CHF 1.00
Mini Sandwiches mit versch. Füllung	pro Stück	CHF 4.00
Saisonale Früchteplatte (aufgeschnittene Früchte)	pro Person	CHF 6.50
Fruchtsalatbecherli / Fruchtspiessli	pro Stück	CHF 4.00
Muffins mit verschiedenen Aromen	pro Stück	CHF 3.50
Nussstangen	pro Stück	CHF 3.50
Mini-Pâtisserie, Fruchttörtchen	pro Stück	CHF 3.80
Schoggimoussbecherli , Fruchtmoussebecherli	pro Stück	CHF 5.00

**Kaffeepausen Pauschalen (30 Minuten)****Kaffeepause A**

Kaffee, Orangensaft, Mineral und Buttergipfeli	pro Peson	CHF 10.50
---	-----------	-----------

**Kaffeepause B**

Kaffee, Orangensaft, Mineral, Mini-Pâtisserie und einen Fruchtekorb	pro Person	CHF 16.00
--	------------	-----------

## Aperitif-Häppchen

Kalt:

Blätterteiggebäck	pro Person	CHF	5.00
Schweizer-Käse in Baumnuossoel mariniert 5 Stk.	pro Person	CHF	6.00
Canapées Gnüsserei	1/4 Toast	CHF	3.00
Cantadou, Salami, Schinken, Spargel	1/2 Toast	CHF	4.50
Canapées Gnüsserei Deluxe	1/4 Toast	CHF	4.00
Lachs, Tartar, Landrauchschinken, Roastbeef	1/2 Toast	CHF	5.50
Ofenfrische Mini - Pâte-à-choux pikant	pro Stück	CHF	4.50
Gefüllt mit Poulet-Curry oder Thon			
Mini - Brioche gefüllt	pro Stück	CHF	4.80
Lachsmousse oder Philadelphia mit Baumnuess			
Gemüse - Dip Becherli	pro Stück	CHF	4.80
mit Schnittlauchsauerrahm			
Melonenspiessli mit Limmattaler-Rohschinken	pro Stück	CHF	3.40
Traubenspiessli mit Tilsiter	pro Stück	CHF	3.40
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pestodip	pro Stück	CHF	3.40
Kleine Häppchen (belegte Brötli)	pro Stück	CHF	3.50
Laugen mit Philadelphia, Parabrot mit Lachs, Bruscetta mit Camembert und Tournetti mit Rohschinken			
Mini-Pastetchen Pikant gefüllt mit	pro Stück	CHF	3.00
Poulet-Curry, Eisalat, Thon und Meerrettich			
Apéromousse - Pastetchen gefüllt mit	pro Stück	CHF	3.00
Avocado-, Schinken-, Crevettenmousse			

Warm:

Mini - Küchlein Pikant	pro Stück	CHF	4.00
Spinat, Quiches, Zwiebeln und Käse			
Apéro - Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.50
Mini - Schinkengipfel	pro Stück	CHF	3.50
Pouletspiessli mit saisonalem Chutney	pro Stück	CHF	5.50
Hackfleischbällchen mit Kräuterquark	pro Stück	CHF	5.00
Marinierte Riesencrevette mit Chutnay	pro Stück	CHF	6.00

Saisonal angepasste Apérohäppchen auf Anfrage.



**Aperitif-Buffer**

pro Person sind 8 Häppchen berechnet

Schweizer-Käse in Baumussoel mariniert  
und marinierte grüne Oliven

\*\*\*

Gemischte Canapées 1/4 :

mit Cantadou, Spargeln, Käse, Salami, Schinken

Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pestodip

Traubenspiessli mit Mont Soleil Bergkäse

Melonenspiessli mit Limmattaler-Rohschinken

\*\*\*

Rahmquichechüechli

Schinkengipfeli

pro Person CHF 31.50

**Aperitif-Pauschalen**

(In der Aperitif-Pauschalen sind 2dl Wein oder Prosecco, 3dl Mineral oder Orangensaft und die aufgeführten Apérohäppchen berechnet.)

**Aperitif 1**

Hauswein Weiss oder Rot

Orangensaft, Mineralwasser

Grisini, Chips und Nüssli

pro Person CHF 16.50

**Aperitif 2**

Weisswein vom Haus, 7.5dl Qualität

Orangensaft, Mineralwasser

1 Schinkengipfeli

1 Rahmquichechüechli

1 Mini-Pastetchen Pikan

pro Person CHF 27.50

**Aperitif 3**

Prosecco

Orangensaft, Mineralwasser

3 Canapées 1/4 mit Rauchlachs und Roastbeef

1 Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pestodip

1 Mini-Pastetchen mit Rauchlachsmousse

pro Person CHF 36.00

**Kalte Vorspeisen**

Morchelterrinen mit Preiselbeerschaum mit einem Salatbouquet	CHF 19.50
Rindfleischcarpaccio hauchdünn geschnitten mit Olivenöl und Nusschokoladensauce	CHF 19.50
Limmattaler – Landrohschinken hauchdünn mit marinierten Rotweinfleischn und Salatbouquet	CHF 19.50
Lachsvariation „G <sup>N</sup> üsserei“ Variation mit Rauchlachs, Lachstartar, Lachsmousse und hausgebeiztem Lachs serviert mit einem Feigensenf und Meerrettichschaum	CHF 21.50

**Warme Vorspeisen**

Blätterteigpastetli gefüllt mit Gemüse an einer leichten Munder-Safransauce	CHF 18.50
Hausgemachte Steinpilzravioli in Salzeibutter geschwenkt mit Parmesanflocken	CHF 18.50
Pochiertes Zanderfilet an einer Kresseschaumsauce serviert mit Wildreis und Gemüse	CHF 23.50

**Salate**

Blattsalatbouquet mit Kräutercroutons	CHF 10.50
Gemischter Salat zur Wahl stehen Joghurt-, Haus- oder Saison - Dressing	CHF 12.50
Nüsslisalat Gehacktem Ei, sautierten Pilzen oder Limmattaler – Rohschinken	CHF 13.50
„Zürcher Fischsalat“ gebratene Zanderfiletstreifen mit Kräutern aromatisiert auf Salat mit einem Baumnuss- Himbeeressigdressing	CHF 21.50
Gemüsesalat auf Kräuterbeet mit einem Veilchenessigdressing	CHF 18.50

**Suppen**

Rindskraftbrühe mit Wachtelei	CHF 14.50
Gemüsekraftbrühe mit Einlage	CHF 10.50
Gartenkressesuppe mit Rauchlachsstreifen	CHF 14.50
Abgeflamnte Strauchtomatensuppe mit etwas Sauerrahm verfeinert	CHF 13.50
Aargauer Karottensuppe mit Schnittlauch-Sauerrahm aromatisiert mit Karottenschnaps	CHF 13.50
Spinatsuppe mit Kräutercroutons mit Schnittlauchsauerrahm verfeinert	CHF 13.50

## Hauptspeisen

### Kalbfleisch

Geschnetzelttes Kalbfleisch „Zürcher Art“ serviert mit goldgelber Rösti und Gemüsebündeli	CHF 36.50
Gebratene Kalbsplätzli (180g) mit Zitronenschaumsauce mit Grilltomate, Broccoli und Kräuterrisotto	CHF 42.50
Kalbssteak „prime“ (180g) mit Morchlahmsauce dazu Gemüse und Butternudeln	CHF 58.50
Kalbpiccata auf Tomatencoulis serviert auf einem Risotto	CHF 40.50

### Rindfleisch

Ungarisch Rindsgulasch serviert mit Gemüse und Spätzli	CHF 34.50
Rinds - Entrecôte (180g) an einer Whiskysauce serviert mit Gemüse und Kräuterrisotto	CHF 42.50
Simmentaler-Rindsfilet (180g) mit Pfeffersauce, Gemüse und Kartoffelgratin	CHF 58.50
Simmentaler Roastbeef (ab 15 Personen) mit kräftigem Rotweinjus, Gemüse und Pommes frites	CHF 56.50

### Schweinefleisch

Glasierter Schweinsbraten mit einer Majoransauce dazu Gemüse und Butternudeln	CHF 36.50
Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Limmattaler-Rohschinken und Mont Soleil Bergkäse serviert mit Gemüse und Pommes Frites	CHF 28.50
Schweinssteak an einer Champignonrahmsauce serviert mit Karotten und Bratkartoffeln	CHF 30.50

### Lammfleisch

Lammrückenfilet (160g) mit Kräuterkruste überbacken dazu eine Portweinsauce dazu Gemüse und Kartoffelgratin	CHF 39.50
Lammhuft (160g) im Kaffeemantel an einem Rosmarinjus mit Peperonata und Kartoffelgratin	CHF 38.50

**Wild**

Wildschweinfilet im Haselnuss - Blätterteigmantel  
an einer Preiselbeerensauce  
serviert auf einem Beet von Gemüse CHF 37.50

Gebratenes Rehschitzel CHF 38.50  
an einer Alpenkräutersauce mit Honig  
serviert mit Gemüse und Spätzli

**Geflügel**

Gefüllte Poulardenbrust, mit einer Gemüse - Kräuterfüllung  
an einer Safranschaumsauce CHF 28.50  
serviert mit Gemüse und feinen Nudeln

Rosa gebratene Entenbrust CHF 34.50  
an einer Birnen-Schokoladensauce  
serviert mit Gemüse und Nudeln

Geschnetzeltes Pouletfleisch an einer Pilzrahmsauce CHF 26.50  
serviert mit Broccoli und Rosinenreis

**Fisch**

Pochierte Lachstranche auf Munder - Safransaucenspiegel CHF 33.50  
mit Gemüse und Nudeln

Zanderfilet im Kartoffelkrustenmantel CHF 34.50  
serviert mit einer Chasselas-Senfsauce auf Wurzelgemüse

**Vegetarische Gerichte**

"Gemüsepastetli G<sup>n</sup>üsserei" CHF 28.50  
Blätterteigpastetli gefüllt mit Gemüse  
an einer leichten Munder-Safransauce, dazu Nudeln

Kräuterrisotto mit sautierten Pilzen CHF 28.50  
und Parmesanflocken

Hausgemachte Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt CHF 28.50  
mit Parmesanflocken

Gerne können Sie sich auch aus der aktuellen Speisekarte vom Restaurant, dass von Ihnen gewünschte Menu zusammen stellten. Saisonale Menus stellen wir Ihnen gerne auf Wunsch zusammen.

**Fleischdeklaration:**

Wir beziehen unser Fleisch und Fisch bei  
der Metzgerei Angst, Zürich und bei Braschler, Zürich

Lamm	-	Neuseeland/Australien
Geflügel	-	Schweiz/Ungarn
Wild		Schweiz / Oesterreich
Rindsfleisch	-	Schweiz / Brasilien
Schweinefleisch	-	Schweiz
Kalbsfleisch	-	Schweiz

**Desserts**

Caramelchöpfli mit frischen Früchten garniert		CHF 10.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce		CHF 10.50
Hausgemachtes Rosenparfait serviert mit einem Apfel- Birnenkompott		CHF 13.50
Vanilleparfait im Knuspermantel auf warmer Himbeer-Aprikosensauce		CHF 13.00
Schokoladenmousse Ein Traum aus weisser und dunkler Mousse		CHF 13.50
Mousse der Saison (Maronie, Waldbeeren, Pfisich, Melone) mit einer Vanille - Alpenkräutersauce		CHF 13.50
Soufflé Glace Grand Manier Mit einem guten Schuss „Güx“ oben drauf		CHF 12.50
Zitronensorbet mit Champagner oder Vodka		CHF 12.50
Birnensorbet mit Apricotbrandy		CHF 12.50
Blutorangensorbert mit Campari		CHF 12.50
Dessertteller „G <sup>n</sup> üsserei“ Verschiedene süsse Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie frisch zubereitet		CHF 16.50
Desserbuffet „G <sup>n</sup> üsserei“ (mindestens 20 Personen) Verschiedene süsse Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie	pro Person	CHF 28.00
Gerne beraten wir Sie bezüglich Hochzeits- und Geburtstagstorten:		
Torte mit einfachem Dekor	Pro Person	CHF 8.00
Torte mit aufwendigem Deko	Pro Person	CHF 13.50
Wir führen eine grosse Auswahl an Käsen, gerne beraten wir Sie bei der Auswahl.		
Käseteller klein	Pro Person	CHF 10.50
Käseteller gross	Pro Person	CHF 14.50

## Zürcher Menus

### Menu A

Karottensuppe mit Schnittlauchsauerrahm

\*\*\*

„Zürcher“ Rindsschmorbraten an Rotweinsauce,  
serviert mit Gemüse und Bratkartoffeln

\*\*\*

Caramelchöpfli mit frischen Früchten garniert

\*\*\*

Ein Espresso, Kaffee oder Tee

CHF 69.00

### Menu B

„Zürcher Fischesalat“

gebratene Zanderfiletstreifen mit Kräutern aromatisiert  
auf Salat mit einem Baumnuss- Himbeeressig dressing

\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

serviert mit goldgelber Rösti

\*\*\*

Vanilleparfait im Knuspermantel  
auf warmer Himbeer-Aprikosensauce

\*\*\*

Ein Espresso, Kaffee oder Tee

CHF 72.00

## Leichte 3-Gang Menus

### Menu C

Verschiedene Blattsalate mit Knoblauch-Kräutercroûtons

\*\*\*

Schweizer Poulardenbrust mit Pilzrahmsauce

serviert mit Gemüse und feinen Nudeln

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

\*\*\*

Ein Espresso, Kaffee oder Tee

CHF 54.00

### Menu D

Strauchtomatensuppe mit Sauerrahm

\*\*\*

Glasierter Schweinsbraten mit einer Majoransauce  
dazu Gemüse und Bratkartoffeln

\*\*\*

Karottenkuchen „G<sup>n</sup>üsserei“

\*\*\*

Ein Espresso, Kaffe oder Tee

CHF 63.00

**Menu E**

Nüsslisalat mit Ei oder Limmataler-Rohschinkensteifen  
\*\*\*

Lammrückenfilet (160g) mit Kräuterkruste überbacken  
dazu eine Portweinsauce  
dazu Gemüse und Kartoffelgratin  
\*\*\*

Schokoladenmousse garniert mit frischen Früchten  
\*\*\*

Ein Espresso, Kaffee oder Tee

CHF 71.00

**Menu F**

Geräuchertes Lachsforellenfilet mit Meerrettichschaum  
und einem Salatbouquet  
\*\*\*

Gebratene Kalbsplätzli mit Zitronenschaumsauce  
mit Grilltomate, Broccoli und Kräuterrisotto  
\*\*\*

Hausgemachtes Rosenparfait  
serviert mit einem Apfel- Birnenkompott  
\*\*\*

Ein Espresso, Kaffee oder Tee

CHF 84.00

**Festliche 4-Gang Menus****Menu G**

Rindfleischcarpaccio hauchdünn geschnitten  
Mit Olivenöl und Nusschönigkompott  
\*\*\*

Kräftige Rindsbouillon mit Einlage  
\*\*\*

Rinds - Entrecôte (180g) an einer Whiskysauce  
serviert mit Gemüse und Kräuterrisotto  
\*\*\*

Sorbetvariation mit frischen Früchten  
\*\*\*

Ein Espresso, Kaffee oder Tee

CHF 91.50

**Menu H**

Morchelterrinen mit Preiselbeerschaum  
mit einem Salatbouquet  
\*\*\*

Rindskraftbrühe mit Trüffel und Wachtelei  
\*\*\*

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce  
dazu Gemüse und Butternudeln  
\*\*\*

Dessertteller „G<sup>n</sup>üsserei“  
Verschiedene süsse Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie  
\*\*\*

Ein Espresso, Kaffee oder Tee

CHF 116.50

## Buffets

### Steh-Cocktail

(pro Person 12 Häppchen gerechnet)

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Pestodip  
Traubenspiessli mit Mont Soleil Bergkäse  
Melonenspiessli mit Limmattaler-Rohschinken

\*\*\*

Mini-Blätterteigpastetchen gefüllt mit  
Siedfleischsalat, Thonmousse und Pilzragoût

\*\*\*

Mini-Sandwich-Würfel gefüllt mit  
Rauchlachs mit Kräuterfrischkäse, Ei mit Kresse  
mousse und Roastbeef mit Meerrettichschaum

\*\*\*

Spinatchüechli, Schinkengipfeli und Chäschüechli

\*\*\*

Mini-Pâtisserie

Fruchtspiessli

CHF 53.50

### Lunch-Buffer

Alle Gerichte werden in Cocotten und auf kleinen Tellern serviert.

Aargauer Karottensuppe mit Schnittlauch-Sauerrahm

Kartoffelsalat nach „Grossmutter Art“

Tomatensalat mit Mozzarellakugeln

und verschiedene Blattsalate mit hausgemachten Dressings

\*\*\*

Fischknusperli mit Tartarsauce

und Petersilienkartoffeln

Poulardenbruststreifen mit Waldhonigsauce

auf Mini Rösti

Kalbsbraten mit Kräuterjus

auf einem würzigen Risotto serviert

Gemüseauflauf mit Kartoffeln

\*\*\*

Mini-Pâtisserie

und Fruchtspiessli

CHF 65.00

### „Züri-Buffer“

Karotten und Flädli-suppe

Kartoffel-, Tomaten-, Karottensalat

dazu eine Auswahl an saisonalen Blattsalaten

\*\*\*

Saiblingsfiletstreifen mit Dillsauce

Eglifilets im Teig mit Tartarsauce

Glasierter Schweinsbraten mit einer Majoransauce

geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

glasierte Karotten, Bohnen, Rösti, Salzkartoffeln und Pilawreis

\*\*\*

Caramelchöpfli, Mousse der Saison,

Apfelstrudel mit Vanillesauce, Pfarrhaustorte

und Rüeblitorte, Frischer Fruchtsalat

als Stehbuffet CHF 70.00

als Buffet CHF 85.00

**Buffet „Deluxe“**

Rauchlachs-Meerrettich-Crêperöllchen  
 Melone mit Limmattaler-Rohschinken  
 Tomatensalat mit Mozzarellakugeln  
 Meeresfrüchtesalat  
 Crevettencocktail mit Avocados  
 dazu eine Auswahl an saisonalen Blattsalaten  
 mit verschiedenen hausgemachten Salatsaucen  
 \*\*\*

Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Bernaise  
 Lammrücken mit Thymian an kräftiger Rotweinsauce  
 Kalbsschulterbraten mit Pilzrahmsauce  
 Eglifilets im Teig mit Tartarsauce  
 gratinierte Tomaten, Speckbohnen, Broccoli und zweifarbige Karottengemüse  
 Kartoffelgratin, Nudeln und Pilawreis,  
 \*\*\*

Rosenparfait mit warmer Himbeer-Aprikosensauce  
 Mousse von brauner und weisser Schokolade  
 Vanilleparfait im Knuspermantel  
 hausgemachte warmer Schokoladenkuchen  
 Apfelstrudel mit Vanillesauce  
 Mini-Pâtisseriesörtchen  
 und frischer Fruchtsalat

als Stehbuffet CHF 125.00  
 als Buffet CHF 135.00

Weitere Menuvorschläge und Spezialmenüs auf der Homepage oder auf Anfrage.

## Getränkekarte

### Aperitif

Campari, roter und weisser Martini, Cynar	4 cl	CHF	6.50
Zusatz Tonic, O-Saft		CHF	3.00
Sherry Tio Pepe	4 cl	CHF	6.50
Portwein rot	4 cl	CHF	6.50
Portwein weiss	4 cl	CHF	6.50
Cüpli	1 dl	CHF	12.00
Kir Royal	1 dl	CHF	14.00
Prosecco	1 dl	CHF	9.00
Gespritzter Weisswein süss/sauer	2 dl	CHF	7.50

### Bier

Offen:

Falken, Panache Falke	0.30l	CHF	5.00
	0.20l	CHF	4.00

Flaschen:

Munot Weizen	0.50l	CHF	6.30
Falken Prinz	0.33l	CHF	4.80
Falken Alkoholfrei	0.33l	CHF	4.80

Div. Biers aus aller Welt auf Anfrage

### Mineral- und Süsswasser / Fruchtsäfte

Appenzeller Mineral	0.50l.	CHF	6.00
laut und leise	1.00l	CHF	9.50
Gazosa Bügelflasche	0.35l	CHF	6.00
Aranciata / Mirtillo / Limone / Grape / Mandarino / Lampone			
Coca Cola, Coca Zero, Shorly			
Rivella rot und blau, Eistee	0.50l	CHF	6.00
Schwepes Tonic und Bitter Lemon	0.20l	CHF	5.00
Trojka Energy	0.20l	CHF	5.00
Orangensaft frisch gepresst	0.20l	CHF	4.00
	0.30l	CHF	6.00
Tomatensaft	0.20l	CHF	5.50

### Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso		CHF	4.50
Doppio Espresso		CHF	5.50
Milchkaffee		CHF	4.50
Cappuccino		CHF	5.00
Latte Macchiato		CHF	6.00
Milch kalt	0.3l	CHF	4.00
Milch warm	0.3l	CHF	4.00
Ovo / Schoggi kalt		CHF	4.00
Ovo / Schoggi warm		CHF	4.00
Tee, verschiedene Aromen		CHF	4.50

## Raummieten Ab Juli 2010

Restaurant Gnüsserei (150m<sup>2</sup>), mit unverstellbaren Deko-Objekten.  
Eingang Türbreite: 1.20m

Länge: 19.5m, Breite: 15.5m, Nische breite: 5.95m

- bis 120 Personen Konzertbestuhlung
- bis 180 Personen Bankettbestuhlung
- bis 250 Personen für Apéro, Cocktail, Stehlunch oder Dinner

Gattierungs - und Modellhalle (88m<sup>2</sup>)

(unterteilbar mit einem Garagentor)

Türbreite: 0.9m (zwei Türen), Länge: 14.32m, Breite: 5.95m

Ganzer Tag CHF 500.00 / halber Tag CHF 250.00

- bis 70 Personen Konzertbestuhlung
- bis 60 Personen Bankettbestuhlung
- bis 40 Personen Seminarbestuhlung

Modellhalle (53.3 m<sup>2</sup>)

Türbreite: 0.9m, Länge: 8.32m, Breite: 5.95m

Ganzer Tag CHF 300.00 Halber Tag CHF 150.00

- bis 50 Personen Konzertbestuhlung
- bis 40 Personen Bankettbestuhlung
- bis 30 Personen Seminarbestuhlung

Gattierungshalle (34.5m<sup>2</sup>)

Türenbreite: 0.9m, Länge: 6m, Breite: 5.95m

Ganzer Tag CHF 200.00 Halber Tag CHF 100.00

- bis 30 Personen Konzertbestuhlung
- bis 16 Personen Bankettbestuhlung
- bis 12 Personen Seminarbestuhlung

Externer Sitzungsraum im Puls 5 (CYP Räumlichkeiten)

1 Stock Puls 5

Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage

- von 10 bis 100 Personen

Puls5 Halle (1624m<sup>2</sup>)

Länge: 53m

Breite: 28m

Bitte wenden Sie sich direkt an [info@puls5.ch](mailto:info@puls5.ch) oder [www.puls5.ch](http://www.puls5.ch)

Geschlossene Gesellschaften, Restaurant Exklusiv:

Falls Sie für Ihren Anlass die ganze Gnüsserei wünschen,  
gelten folgende Konditionen und Mindestumsatzgarantie:

Frühstück oder Brunch 07 Uhr bis 11 Uhr:	CHF	3'500.00
Brunch oder Lunch 10 Uhr bis 15Uhr:	CHF	5'500.00
Dinner, ab 16 Uhr bis 23.30 Uhr:		
Bis 60 Personen	CHF	8'500.00
Ab 60 Personen	CHF	10'500.00
Ab 120 Personen	CHF	12'500.00
Ganzer Tag bis 07 Uhr bis 23.30 Uhr:	CHF	16'500.00

## Technik

Technische Hilfsmittel			
Hellraumprojektor	auf Anfrage		
Diaprojektor mit Objektiv und Tisch	auf Anfrage		
Leinwand (195 x 146cm)		CHF	35.00
Beamer		CHF	80.00
Tageslicht Beamer	auf Anfrage		
Verdunkelung der Säle	auf Anfrage		
Leinwand und Beamer (kombiniert)		CHF	100.00
Laptop (nur zum Beamer)		CHF	80.00
Flipchart		CHF	35.00
Funk Mikrophon		CHF	30.00

Technische Hilfsmittel welche nicht im Haus vorhanden sind, werden extern angemietet. Wir verrechnen einen Bearbeitungszuschlag von 30 % bei sämtlichen angemieteten technischen Hilfsmitteln. Preis auf Anfrage. Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Das ganze Restaurant Gnüsserei mit den Veranstaltungsräumen ist Rauchfrei. Für unsere rauchenden Gäste steht die Bar in der Halle zur Verfügung.
2. Bei Anlässen wie Mittag- oder Abendessen erheben wir keine Saalmieten.
3. Für Einrichtungen am Vortag erheben wir einen Zuschlag von 50% auf die Saalmiete.
4. Bei Sitzungen, GV's oder Vorträgen mit Apéro, vor oder nach der Veranstaltung, reduzieren wir die Saalmiete um 20%. Mit Mittag- oder Abendessen, vor oder nach der Veranstaltung, reduzieren wir die Saalmieten um 30%.
5. Für alle Beschädigungen oder groben Verschmutzungen der Räume, des Mobiliars und der technischen Hilfsmittel ist der Mieter haftbar.
6. Die Pauschale für eine Verlängerungsbewilligung beträgt CHF 120.00.
7. Ab 24 Uhr verrechnen wir einen Personalzuschlag von CHF 60.00 pro Mitarbeiter
8. Für die Entsorgung von Kartons und Fremdadfällen verrechnen wir CHF 50.00.
9. Ein halber Tag Raumierte ist bis zu 5 Stunden, ganzer Tag bis 18 Uhr gerechnet.

## Geschäftsbedingungen für die Miete und Bereitstellung von Banketträumen

1. Falls der Besteller nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber zusammen mit dem Veranstalter als Gesamtschuldner.
2. Die definitive Teilnehmerzahl für vorbestellte Menus muss 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn unserer Bankettabteilung schriftlich mitgeteilt werden. Ansonsten wird automatisch die bestellte Zahl der Gedecke in Rechnung gestellt.
3. Für mutwillige Beschädigung oder Verlust an Einrichtung oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis.
4. Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist ohne unsere Zustimmung nicht gestattet. Für Verlust oder Beschädigung von mitgebrachten Gegenständen übernehmen wir keine Haftung. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Das Abbrennen von Wunderkerzen und sonstigen Feuerwerkskörpern ist nur nach Rücksprache mit der Geschäftsleitung gestattet.
5. Sollten Störungen oder Defekte an von uns zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen auftreten, werden wir, soweit möglich, für die sofortige Abhilfe besorgt sein. Eine Zurückbehaltung oder Minderung von Zahlungen kann daraus jedoch nicht hergeleitet werden.
6. Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht gestattet.
7. Die Versicherung von mitgebrachten Ausstellungsgegenständen obliegt dem Veranstalter. Die Gnüsserei AG kann für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände keinerlei Verantwortung übernehmen.
8. Optionsdaten sind für beide Parteien bindend. Die Gnüsserei AG behält sich jedoch das Recht vor, nach Ablauf der Optionsdaten die reservierten Banketträumlichkeiten anderweitig zu vermieten.
9. Im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik etc.) behält sich die Gnüsserei AG vor, von diesem Vertrag zurückzutreten.
10. Unsere Rechnungen sind innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Es werden keine Auslandsdebitoren gestellt, Vorauszahlung, Bezahlung vor Ort oder mit Kreditkarte.
11. Bei Abbestellung von Konferenzen, Banketten oder Sitzungen werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:
  - bis 40 Tage vor Ankunft: keine Kosten
  - 39 - 30 Tage vor Ankunft: 30% der vereinbarten Leistungen
  - 29 - 14 Tage von Ankunft: 45% der vereinbarten Leistungen
  - 13 - 0 Tage vor Ankunft: 100% der vereinbarten Leistungen
12. Bei Veranstaltungen ab 60 Personen verlangen wir uns eine Anzahlung von 50 % des Mindestumsatzes.
13. Gerichtsstand Zürich.

Zürich, Juli 2010

Gnüsserei, Giessereistrasse 18, CH-8005 Zürich Tel. +41 4444 0000 1  
[info@gnuesserei.ch](mailto:info@gnuesserei.ch), [www.gnuesserei.ch](http://www.gnuesserei.ch)