

senevita  
Lindenbaum



**Bankettkarte.**

al tiglio   
CAFE RESTAURANT

# Liebe Gäste.

Sie möchten ein Familienfest feiern, planen ein Vereinsessen oder einen geschäftlichen Anlass? Die Senevita Lindenbaum organisiert für Sie einen gelungenen Anlass in einer herzlichen und familiären Atmosphäre.

Für private Feiern stellen wir Ihnen unser Restaurant und unsere Terrasse auf Vorreservation zur Verfügung.

Restaurant 60 Personen  
Terrasse 40 Personen

Unser kreatives Küchenteam legt sehr viel Wert auf eine saisonale, regionale, ausgewogene und moderne Küche. Dafür verwenden wir marktfrische und qualitativ hochwertige Lebensmittel. Das Serviceteam bedient sie zuvorkommend, kompetent und herzlich. Auf Wunsch kümmern wir uns auch um die passende Dekoration.

Wir setzen alles daran, Ihnen einen unvergesslichen Tag zu bereiten, den sie vollumfänglich geniessen können.

Für Seminare oder Konferenzen stellen wir Ihnen gern unseren Multifunktionsraum inkl. Tagesequipment zur Verfügung:

Theaterbestuhlung: max. 50 Personen  
U-Form: max. 17 Personen  
½ Tag CHF 150.00  
Ganzer Tag CHF 300.00

Auswahl Tagesequipment:

Pinwand	Mikrofon	Leinwand
Laptop	Beamer	Mobiles Fernsehgerät
Rednerpult	WLAN	Moderatorenkoffer

Gern beraten wir Sie persönlich bezüglich Bestuhlungsmöglichkeiten, Pausenverpflegung sowie Ihren individuellen Wünschen bei einem persönlichen Gespräch.

Nachfolgend geben wir Ihnen einen Einblick in die kulinarische Vielfalt unseres Betriebs.

**Unser Credo: Kochen ist eine Kunst, Geniessen ein Glück, Zusammensein ein Geschenk**

Wir freuen uns, Sie als Gast willkommen zu heissen und Ihren Anlass mitgestalten zu dürfen.

Herzliche Grüsse

Senevita Lindenbaum  
Tel 056 417 67 07

# Unser Angebot.

## Kalte Häppchen im Glas oder auf Platten serviert

Grissini mit Rohschinken	pro Stück	1.20
Crostini (Tomaten & Basilikum)	pro Stück	2.00
Canapés (Rauchlachs, Salami, Käse, Thunfisch, Ei)	pro Stück	3.50
Rindstatar auf Toastbrot	pro Stück	4.50
Verschiedene Mini-Sandwiches	pro Stück	4.50
Vitello tonnato	pro Stück	5.50
Gefüllte Datteln mit Frischkäse	pro Stück	2.50
Tomaten-Mozzarella-Sticks	pro Stück	2.00
Auberginen-Involtini mit Feta	pro Stück	2.50
Panzanella im Glas	pro Stück	5.00
Griechischer Salat im Glas	pro Stück	5.00
Gazpacho im Glas	pro Stück	4.50
Gurken-Kaltschale im Glas	pro Stück	4.50
Focaccia (Oliven & Dörrtomaten)	pro Person	2.50
Fleischplatte	pro Person	18.00
Käseplatte	pro Person	16.00
Gemüse-Crudités mit Dipsaucen	pro Person	8.00

## Warme Häppchen im Glas oder auf Platten serviert

Schinkengipfeli	pro Stück	1.80
Spinat-Chüechli	pro Stück	2.00
Käse-Chüechli	pro Stück	2.00
Börek (Spinat, Ziegenkäse)	pro Stück	3.50
Mini-Tacos (Chili con Carne)	pro Stück	4.50
Mini-Tortilla (Poulet)	pro Stück	5.50
Mini-Burger «Pulled Pork»	pro Stück	5.50
Pouletflügeli mit Dipsaucen	pro Stück	4.50
Cevapcici mit Knoblauchsauce	pro Stück	4.50
Polpette mit Tomatensauce	pro Stück	3.50
Crevetten im Kokosmantel	pro Stück	3.50
Panierte Pouletbruststreifen mit Cocktailsauce	pro Stück	3.50

Grillierter Pulpo an Chimichuri	pro Stück	5.50
Pilzrisotto	pro Stück	3.50
Pizza-Ecken	pro Stück	4.00
Flammkuchen	pro Stück	4.00
Saisonale Suppe in der Tasse	pro Stück	4.00

### Etwas Süsses

Brownie	pro Stück	3.50
Cranberry & Hafer-Cookie	pro Stück	2.00
Tiramisu im Glas	pro Stück	4.00
Panna cotta im Glas	pro Stück	3.50
Schoggimousse im Glas	pro Stück	4.00
Gebrannte Creme im Glas	pro Stück	3.50
Marinierte Ananas	pro Stück	3.00
Mocca-Eclair	pro Stück	4.00
Cremeschnitte	pro Stück	4.00
Sfogliatelle napoletana	pro Stück	4.00
Saisonale Früchteplatte	pro Person	4.50

### Hausgemachte Torten & Kuchen

Cheesecake	38.00
Apfelkuchen	28.00
Schokoladenkuchen	32.00
Schwarzwäldertorte	36.00
Moccatorte	36.00
Linzertorte	28.00
Früchtetorte	36.00

## Lindenbaum-Klassiker.

### Menü 1

32.00

Gemüsesuppe «Grossmutter Art»  
 \*\*\*\*\*  
 Zürcher Geschnetzeltes  
 Rösti  
 Glasierte Karotten  
 \*\*\*\*\*  
 Karamelköpfler

### Menü 2

36.00

Broccolicremesuppe mit Mandelrahm  
 \*\*\*\*\*  
 Rindsschulterbraten «Jäger Art»  
 Stampfkartoffeln  
 Grüne Bohnen  
 \*\*\*\*\*  
 Schoggimousse

### Menü 3

37.50

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch  
 \*\*\*\*\*  
 Rotes Thaicurry mit Poulet  
 Basmatireis  
 \*\*\*\*\*  
 Gebackene Banane im Süsssteig  
 mit gebrannten Pistazien  
 Vanilleglace

### Menü 4

38.50

Tomatensuppe mit Basilikumpesto  
 \*\*\*\*\*  
 Saltimbocca an Bratenjus  
 Safranrisotto  
 Gebackene Tomate  
 \*\*\*\*\*  
 Tiramisu

# Frühlingsmenüs.

## Menü 1

32.00

Mediterraner Rucolasalat  
mit Oliven, Tomaten, gerösteten Pinienkernen  
\*\*\*\*\*  
Sautiertes Forellenfilet an Bärlauchbutter  
Wildreis  
Grüne Spargeln  
\*\*\*\*\*  
Erdbeermousse mit Rhabarberschaum

## Menü 2

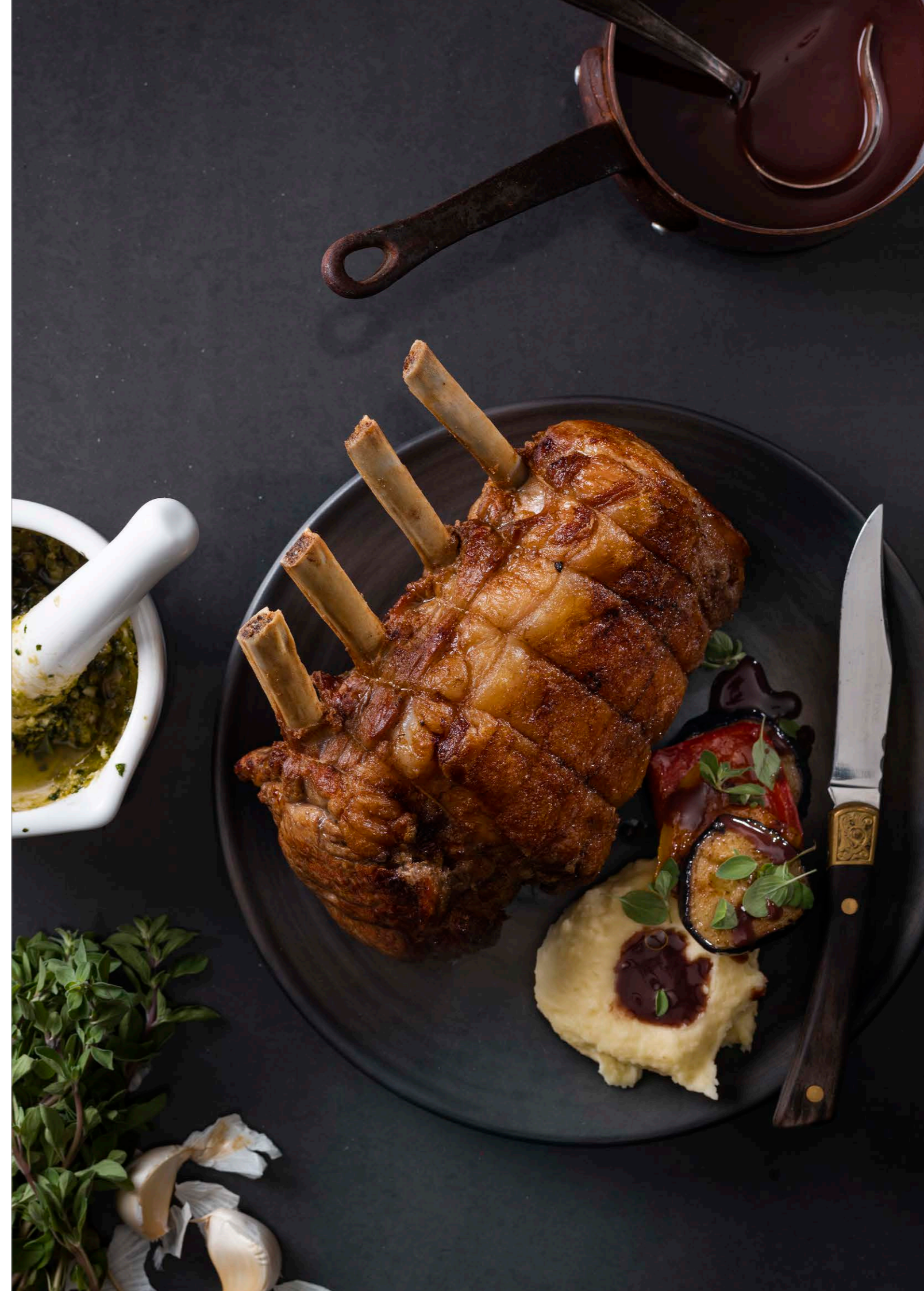
39.00

Eierschwämmli-Cremesuppe  
mit Safranschaum  
\*\*\*\*\*  
Halbes Mistkratzerli mit Knoblauch und Rosmarin  
Pommes Anna  
Karottenblumen  
\*\*\*\*\*  
Weisses Spargel-Honigmousse  
mit gehobelten Mandeln

## Menü 3

64.00

Spargelcremesuppe mit Grand Marnier  
\*\*\*\*\*  
Lammrack an Honig-Rosmarinjus  
Knoblauchkartoffeln  
Frühlingsgemüse  
\*\*\*\*\*  
Dreierlei von der Erdbeere



# Sommermenüs.

## Menü 1

36.00

Grillierter Curry-Blumenkohl  
an Limettendressing  
\*\*\*\*\*  
Straussenfilet an Chimichurrisauce  
Gebackene Kartoffel mit Sauerrahm  
Grilliertes Sommergemüse  
\*\*\*\*\*  
Griessköppli mit Himbeersauce

## Menü 2

48.00

Andalusischer Gazpacho  
\*\*\*\*\*  
Sautiertes Red Snapperfilet mit Kokosschaum  
Kartoffelheu  
Erbsenpüree  
\*\*\*\*\*  
Soufflé-Glace Grand Marnier

## Menü 3

67.00

Vitello tonnato  
\*\*\*\*\*  
Bistecca fiorentina mit Kräuterbutter  
Soissonbohnen  
Konfierte Datteltomaten  
\*\*\*\*\*  
Marinierte Waldbeeren  
mit Baiser überbacken



# Herbstmenüs.

## Menü 1

34.00

Rindskraftbrühe mit frischen Kräutern

\*\*\*\*\*

Pochierte Eglifilets an Buttersauce

Süßkartoffelpüree

Geschmorter Chicorée

\*\*\*\*\*

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

## Menü 2

48.00

Geflügelcremesuppe

\*\*\*\*\*

Ossobuco Gremolata

Bramata-Polenta

Sautierte Thymian-Zucchetti

\*\*\*\*\*

Tiramisu mit karamellisierten Apfelstücken

## Menü 3

68.50

Waldpilz-Terrine im Wirzmantel

mit Brichettoast

\*\*\*\*\*

Rehrücken an Wildrahmsauce

Butterspätzli

Rotkraut und Maroni

\*\*\*\*\*

Im Süsteig gebackene Rotweinbirne

Zimtglace

Vanillerahm



# Wintermenüs.

## Menü 1

42.00

Kürbiscremesuppe mit Amaretto  
\*\*\*\*\*  
Sautierte Entenbrust an Orangensauce  
Herzoginnenkartoffeln  
Glasierte Karotten  
\*\*\*\*\*  
Maronimousse mit Zwetschgen

## Menü 2

52.50

Gebackener Ziegenkäse in Blätterteig  
an Thymian-Honig  
\*\*\*\*\*  
Gebratene Bachforelle an Liscio-Öl  
Topinambur-Püree  
Erbsengemüse  
\*\*\*\*\*  
Apfel-Zimt-Parfait  
mit karamellisierten Nüssen

## Menü 3

69.00

Gänseleber-Pastete  
mit Apfel-Birnen-Chutney  
\*\*\*\*\*  
Kalbskotelett mit Zwiebelkonfit  
und Demi-Glace  
Kartoffelrösti  
Glasierter Rosenkohl  
\*\*\*\*\*  
Kürbis-Cheesecake mit Spekulatius  
Vanillerahm

# Getränke.

## Mineralwasser

Henniez Rot	1 L	5.70
Henniez Blau	1 L	5.70
Henniez Rot	33 cl	3.70
Henniez Blau	33 cl	3.70

## Softdrinks

Coca Cola	33 cl	4.20
Coca Cola Zero	33 cl	4.20
Rivella Rot	33 cl	4.20
Rivella Blau	33 cl	4.20
Fanta	33 cl	4.20
Ice Tea Lemon, Nestea	33 cl	4.20
Schorle, Ramseier	33 cl	4.20
Bitter Lemon, Schweppes	20 cl	3.70
Indian Tonic, Schweppes	20 cl	3.70
Orangensaft	30 cl	3.70

## Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	4.50
Appenzeller Panaché	33 cl	4.50
Appenzeller Alkoholfrei	33 cl	4.50

## Kaffee & Tee

---

Kaffee Creme	4.20
Espresso	4.00
Doppelter Espresso	4.80
Cappuccino	4.70
Latte Macchiato	5.50
Schale	4.20
Schale hell	4.20
Kaffee Mélange	5.70
Kaffee Lutz	6.50
Kaffee Coretto Grappa	6.00
Kaffee Baileys	6.50
Irish Coffee	6.50
Tee	3.80
Tee Rum	6.50
Punch Orange	4.50
Milch kalt / warm	3.80
Caotina	4.20
Ovomaltine	4.20
Rahm-Zusatz	1.50

## Wein.

### Rotweine

---

Dôle Vigne Rouge AOC VALAIS 2018	5 dl	19.00
Merlot del Piave	5 dl	19.00
Senza Parole Primitivo Salento IGT 2020	7.5 dl	36.00

### Weissweine

---

Grüner Veltliner Dornenvogel, DAC Carnuntum, 2019	7.5 dl	39.50
Impero Pinot Grigio Venezia, IGT 2019	7.5 dl	32.00
Féchy AOC VD, Beau-Rivage	5 dl	18.00

### Roséweine

---

Oeil de Perdrix	5 dl	17.50
Gamay AOC Plantamour	5 dl	18.00

### Schaumweine

---

Prosecco Serenissima	2 dl	12.50
Prosecco Goccia d'Oro DOC	7.5 dl	38.00
Rimus	7.0 dl	10.00





**Senevita Lindenbaum**

Türliackerstrasse 9 | 8957 Spreitenbach

Telefon 056 417 66 66 | [lindenbaum@senevita.ch](mailto:lindenbaum@senevita.ch)

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