



Katzenseestrasse 15
8046 Zürich
Tel: 044 / 371 63 11
www.wirtschaft-unterdorf.ch

Restaurant: Di – Sa 10:00 – 23:00 / So 10:00 – 21:00
Küche: Di – Fr 11:30 – 14:00 / 17:30 – 22:00 / So – 20:00
Nachmittagskarte: Di – Fr 14:00 – 17:00
info@wirtschaft-unterdorf.ch

Mitarbeiter: _____

Datum: _____

Ihre Veranstaltung in der Wirtschaft Unterdorf

Name: _____

Uhrzeit: _____

Strasse: _____

Anzahl Gäste: Erw. _____ Kind: _____

PLZ / Ort: _____

Restaurant/Garten/Stübli _____ / _____

Tel: _____

Gedeck (grün) _____

E-Mail: _____

Blumen / Kerzen _____ / _____

Art des Anlasses: _____

Dekoration/ Menükarten _____ / _____

Datum des Anlass: _____

Rollstuhl/Kindersitz: _____

Menü Wunsch

<u>Gänge</u>	<u>Speisen</u>	<u>Getränke & Wein</u>	<u>Specials</u>
Apéro			____ Vegi?
Vorspeise			____ Vegan?
Hauptgang			____ Laktose?
Dessert			____ Gluten?
			____ ?

Bitte beachten Sie, dass die definitive Teilnehmeranzahl für Ihren Anlass bis 24 Stunden vorher zugesagt werden muss. Andernfalls erhalten Sie die vorbestellten und produzierten Speisen gerne auch als Take Away.

Gewünschte Zahlungsart: _____? Übliche Zahlungsmittel, ausser American Express (Debitor nur auf Anfrage). Gerne erhalten Sie eine Kopie der Auftragsdokumentation. Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und gestalten Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen.

Ihre Gastgeberin Sandra & das ganze UD-Team



Katzenseestrasse 15
8046 Zürich
Tel: 044 / 371 63 11
www.wirtschaft-unterdorf.ch

Restaurant: Di – Sa 10:00 – 23:00 / So 10:00 – 21:00
Küche: Di – Fr 11:30 – 14:00 / 17:30 – 22:00 / So – 20:00
Nachmittagskarte: Di – Fr 14:00 – 17:00
info@wirtschaft-unterdorf.ch

Unsere Empfehlung für jegliche Anlässe

s' UD-Plättli



Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Rauchschinken, Hartkäse, frisches Brot und Butter 24.50 p.P.

Wir servieren die Platten immer für 3, 4 oder 6 Personen auf unseren rustikalen Holzbrettern.
Am Tisch kann gemütlich sich jeder selbst von der Platte bedienen.

Menüvorschläge ab 20 Personen

Hausgemachte Rinds-Bouillon mit Ei oder Flädli 8.50



UD-Weissweincremesuppe 10.50

Salate - an unseren hausgemachten Salatsaucen Italienisch oder Französisch nach Rezept de

Kleiner gemischter Tagessalat 7.00

Blattsalat - verschiedene, frische Blattsalate 9.50

Gemischter Salat mit knackigen Salaten und frischem Gemüse 10.50

Hauptgang

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat 28.50

Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes frites 26.50

Schweinsschnitzel an Rahmsauce mit Nudeln und Gemüse 29.50

Cordon Bleu mit Schinken und Gruyère Käse, Saisongemüse und Pommes frites 32.00

Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Saisongemüse und Pommes frites 39.50

Kalbsgeschnetzelte Zürcher Art mit frischen Champignons und Nudeln 41.50

Vegetarisch

Walliser Rösti mit Tomate, Raclettekäse und Spiegelei vom Weidehuhn 25.50

Äpler Maggronen mit Kartoffeln, Hauskäse-Mischung, Röstzwiebeln und feinem Apfelmus 27.00

Bunter saisonaler Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Spiegelei vom Weidehuhn 27.50

Dessert

Hausgemachte Brännli Creme 8.50 (mit Rahm +1.00)

Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce 13.50

Warmes Schoggiküchlein und Vanilleglace 13.50

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm 12.50

Wichtig; Wir bieten saisonale Spezialkarten an, daher können wir das Angebot für Gruppen bei Möglichkeit erweitern.

Stellen Sie sich Ihr Lieblingsmenu zusammen.
Wir sind Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch behilflich.