

Apéro

Foccaciawürfel mit Dörrtomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	2.50
Foccaciawürfel mit Rohschinken, Frischkäse und Rucola	3.-
Foccaciawürfel mit Grillgemüse und kaltgepresstem Olivenöl	2.50
Mini-Hamburgerli mit BBQ-Sauce	3.-
Zwetschgen im Speckmantel	2.-
Blätterteigkissen gefüllt mit wahlweise Thonmousse, Kräuterfrischkäse oder Hummus	2.-
Falafel mit Gurkenquark	2.-
Mini-Quiche (Käse-Speck, Gemüse)	2.-
Tomaten-Mozzarellaspießli	2.50
Mini-Sandwiches mit Mostbröckli, Rohschinken, Lachs, Salami, Bauernschinken, Käse, Chorizo etc.	4.50
Pouletspiessli pikant gewürzt	4.50
Krevettenspiessli mit Chilidip	4.50
Mini-Bowl mit Penne all'arrabbiatta, Bolognese oder Pesto	8.-
Mini-Bowl mit Steinpilzrisotto, Pilzragout und Parmesanspähnen	9.-
Nachochips (4 Pers.) mit Quacamole und Salsa	9.-
Apérovariation "ZwiBack" (4 Pers.) 3 feine Dips mit Brot	8.-
Parmesanmöckli (120gr.)	8.-
Pikante Oliven (150gr.)	8.-

Wählen Sie Ihre 4 Favoriten und wir offerieren Ihnen das Günstigste!

www.zwiback.ch
alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt.

Vorspeisen

Tomatenuppe mit Basilikum	8.-
Blattsalat mit Gemüestreifen und Nussknusper	8.50
Tatar vom Rauchlachs mit Gurken-Dillsalat	15.-
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan	17.-

Dessert

Grosi's Brännti Crème	7.-
Caramelchöpfli mit Schlagrahm	8.-
Beerentiramisu	10.-
Duo vom Schoggimousse	10.-
Luftiges Mangomousse mit Mangowürfeli	9.-
Warmes Brownie mit Vanilleglacé	8.-
Karamellisiertes Ananascarpaccio mit Kokosglacé	9.-
Baklava mit Pistazien und Sauerrahmglacé	11.-
Dessertvariation "ZwiBack" mit Crème brûlée, ZwiBackchüechli, Schoggimousse und Früchtegarnitur	12.-



Montag - Freitag	6.30 - 20.30 Uhr
Samstag	8.00 - 11.00 Uhr
Sonntag	10.00 - 14.00 Uhr
Anlässe	immer möglich

www.zwiback.ch
alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt.

ZwiBack - Bistro Hotel Take Away
Am Wasser 3 (Zwicky Süd)
8304 Wallisellen
044 325 44 66
info@zwiback.ch
www.zwiback.ch

Combo & Buffet (ab 15 Personen)

Lieber Guest

herzlich Willkommen im ZwiBack. Wir empfehlen uns für Ihren Anlass. Am besten geniessen Sie und Ihre Gäste den Hauptgang* in Buffetform. Vorspeise und Dessert servieren wir Ihnen gerne am Tisch. Wie umfangreich und vielfältig Sie Ihr Buffet ausstatten bestimmen Sie:

"Due"

2 Hauptgänge* nach Wahl
2 Stärkebeilagen nach Wahl
2 Gemüsebeilagen nach Wahl
39.- pro Person

"Tre"

3 Hauptgänge* nach Wahl
3 Stärkebeilagen nach Wahl
3 Gemüsebeilagen nach Wahl
49.- pro Person

"Quattro"

4 Hauptgänge* nach Wahl
4 Stärkebeilagen nach Wahl
4 Gemüsebeilagen nach Wahl
59.- pro Person

ZwiBack - Pastaplausch

Gemischter Salat mit Rucola,
Gemüestreifen und
Cherrytomaten

Penne, Fusilli oder Spaghetti
mit folgenden Saucen:

all'arrabbiata, Pomodoro e Basilico, Bolognese,
Funghi, Carbonara, Cinque "P" oder Pesto
Genovese

Panna Cotta mit Beeren

mit 3 Saucen nach Wahl 30.- p.P.
mit 5 Saucen nach Wahl 36.- p.P.

(Kinder bis 6 Jahre gratis / 6-12 Jahre 1/2 Preis)

Hauptgänge Fleisch & Fisch

Hörnli und G'Hackets mit Öpfelmues*	18.-
BIO-Fleischkäse mit scharfem Senf*	22.-
ZwiBack - Schweinsbraten (in Hardwaldbier mariniert)*	24.-
Zartes Pouletbrüstli (CH) mit Chili-Knoblauchjus*	24.-
Hausgemachter Rindshackbraten mit Pilzrahmsauce*	25.-
Schweinsfiletmédaillons im Speckmantel mit Cognacrahmsauce*	30.-
Zanderfilet mit Kräutern gebraten und Zitronenmayonaise*	34.-
Lachstranche mit Kräuterkruste und Schmortomaten*	34.-
Kalbsschulterbraten mit Champignonssauce*	34.-
Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm*	34.-
Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art"	36.-
Saltimbocca vom Kalb mit Portweinjus	38.-
Rindsfiletwürfeli "Stroganoff"	38.-
Am Stück gebratenes Rindsfilet (180g) mit Rotweinjus	42.-

Stärkebeilagen

Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Junge
Rosmarinkartoffeln, Pilaw-Reis, Parfümreis,
Weissweinrisotto, Teigwaren, Spätzli, Polenta

Ihre Wunschbeilage fehlt?
Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche und freuen uns
auf Ihr Feedback!

Hauptgänge Vegetarisch

Falafel mit Tzatziki und Granatapfel- Couscous*	18.-
Älplermaggronen mit Bölleschweizi, Alpchäs und Öpfelmues*	18.-
Käsespätzli mit Bergkäse und Röstzwiebeln*	18.-
Hausgemachter Gemüsestrudel auf Blattspinat*	18.-
Grünes Thai-Gemüsecurry mit Auberginen, Peperoni und Zucchetti*	20.-
Gemüsecapuns im Milchsud gegart, überbacken mit Bergkäse*	20.-
Mit Feta und Honig gratinierte Feigen auf geröstetem Foccacia*	22.-
Waldpilzstroganoff mit Sauerrahm*	22.-
Kartoffelgnocchi mit Waldpilzragout*	22.-
Gemüselasagne mit Ricotta und Mascarpone*	22.-
Bergkäseravioli mit Öpfelschnitzli*	24.-
Steinpilzrisotto "ZwiBack" mit Parmesanhüpp*	29.-

Gemüsebeilagen

Glasierte Rüebli, Blattspinat, Bohnenbündeli mit
Speck, Saisonales Mischgemüse, Ratatouille,
Broccoli, Blumenkohl

Haben wir Ihr Wunschgemüse vergessen?
Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche und freuen uns
auf Ihr Feedback!