



Lieber Gast

Für unsere diversen Veranstaltungen und unsere Küche sind wir bekannt und haben uns damit einen guten Namen gemacht.

Unser Leitsatz heisst: „Der Gast steht im Vordergrund.“ Was heisst, wir richten uns zu 100 % nach den Bedürfnissen unserer Gäste, nach ihren Wünschen und Vorstellungen, nach grösseren oder kleineren Budgets.

Dies wiederum bedeutet für Sie, dass Sie in nachfolgenden „Vorschlägen“ ein wenig „herumstöbern“ und uns genau Ihr Wunsch- Menu nennen können. Wir erfüllen Ihnen (fast) jeden Wunsch. Suchen Sie zum Beispiel einen ganz speziellen Wein, einen besonderen Jahrgang, oder einen Champagner, der Ihnen am besten schmeckt und in Ihren Budgetrahmen passt, soll es ein anderes Bier sein als unser „Haus-Bier“, so teilen Sie uns dies mit, wir organisieren die gewünschte Ware und offerieren Ihnen auch diese zu absolut fairen Konditionen.

Wir heissen Sie recht herzlich willkommen im Restaurant Emaus und freuen uns sehr, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihrer Menukompositionen und der professionellen Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Genussvolle Grüsse

René Meier

Restaurant Emaus Emaustrasse 15 CH – 5621 Zufikon

www.emaus-zufikon.ch info@emaus-zufikon.ch Tel. 056 / 633.13.85

Inhaltsverzeichnis

<i>Aperitifs</i>	<i>3</i>
<i>Vorspeisen</i>	<i>4</i>
<i>Hauptgerichte</i>	<i>5</i>
<i>Buffets</i>	<i>7</i>
<i>Desserts</i>	<i>8</i>
<i>Weine</i>	<i>9</i>
<i>Dekoration / Spezielles</i>	<i>10</i>
<i>Allgemeine Geschäftsbedingungen</i>	<i>11</i>

Anreise

Mit dem Auto: - über die Industriezone Zufikon (Kantonshauptstrasse Bremgarten – Jonen) mit einem grossen gratis Parkplatz direkt vor dem Haus.

Mit dem ÖV: - ab der Bahnhof Bremgarten mit dem Postauto Nr. 231 über die Haltestelle Emaus (80 m bis zum Restaurant zu Fuss)

Aperitifs

Alle Preise verstehen sich pro Person

<i>Crostinis (3 Stück)</i>	<i>CHF 7.50</i>
<i>Tomatenwürfel, Basilikum – Olivenpaste, Cantadou, Ei-Mousse</i>	
<i>Lachstatare, Rindstatar</i>	<i>CHF 8.50</i>
<i>Gemüestengel mit Dip (p.P)</i>	<i>CHF 3.50</i>
<i>Cherrytomaten – Mozzarella Spiessli (3 Stück)</i>	<i>CHF 6.50</i>
<i>Käse-Trauben-Spiessli (3 Stück)</i>	<i>CHF 6.50</i>
<i>Fischchnusperli mit Tartarsauce (3 Stück)</i>	<i>CHF 3.00</i>
<i>Pouletfiletchnusperli mit Tartarsauce (3 Stück)</i>	<i>CHF 5.00</i>
<i>Erdnüsse, Salzstangen, Chnuspermix und Chips</i>	<i>CHF 2.00</i>

Alle Preise verstehen sich Pro Stück

<i>Elsässer Flammkuchen</i>	<i>CHF 15.50</i>
<i>Ofenfrische Schinkengipfel</i>	<i>CHF 2.20</i>
<i>Ofenfrische Chäs-Chüechli</i>	<i>CHF 2.20</i>



Restaurant Emaus Emaustrasse 15 CH – 5621 Zufikon

www.emaus-zufikon.ch info@emaus-zufikon.ch Tel. 056 / 633.13.85

Vorspeisen

Salate

<i>Bunter Blattsalat</i>	<i>CHF 8.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Speck und Ei (saisonal)</i>	<i>CHF 12.50</i>
<i>Gartenfrischer Blattsalat mit gebackenen Fischchnusperli</i>	<i>CHF 12.50</i>
<i>Salade * Pêcheur *</i>	<i>CHF 14.50</i>
<i>Bunter Blattsalat, Tigercrevetten, Rauchlachs, Fischchnusperli und Surimistreifen</i>	

Suppen

<i>Frische Gemüsecremesuppe</i>	<i>CHF 6.50</i>
<i>Rindskraftbrühe mit Einlagen (Flädli, Ei oder Fideli)</i>	<i>CHF 9.50</i>
<i>Kürbiscremesuppe (Saisonal)</i>	<i>CHF 8.50</i>
<i>Rüebli-suppe * Emaus *</i>	<i>CHF 8.50</i>

Kalte Vorspeisen

<i>Melone mit Rohschinken (saisonal)</i>	<i>CHF 12.50</i>
<i>Rauchlachsposie (Tartar / Mousse / Rauchlachs)</i>	<i>CHF 14.50</i>



Restaurant Emaus Emaustrasse 15 CH – 5621 Zufikon

www.emaus-zufikon.ch info@emaus-zufikon.ch Tel. 056 / 633.13.85

Hauptgerichte

Kalbfleisch

<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch *Zürcher Art*</i> <i>Butternudeln und Gemüsebouquet</i>	<i>CHF 34.50</i>
<i>Kalbsvoressen *Morilles*</i> <i>Süsskartoffelpüree und Gemüsebouquet</i>	<i>CHF 30.50</i>
<i>Kalbsroulade (Involtini) an frischem Rosmarinjus</i> <i>Kartoffelgratin und Gemüsebouquet</i>	<i>CHF 39.50</i>
<i>Kalbssteak an Morchelsauce</i> <i>Röstikroketten und Gemüsebouquet</i>	<i>CHF ****</i>
<i>Kalbsfilet am Stück gebraten an Eierschwämmrahmsauce</i> <i>Champagner Risotto und Gemüsebouquet</i>	<i>CHF ****</i>
<i>Kalbs Cordon Bleu</i> <i>Pommes Frites und Gemüsebouquet</i>	<i>CHF 40.50</i>

Rindfleisch

<i>Rindsschmorbraten *Jägerart *</i> <i>Spätzli und Gemüsebouquet</i>	<i>CHF 30.50</i>
<i>Englisches Roastbeef</i> <i>Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet</i>	<i>CHF 35.50</i>
<i>Rindsfilet Medaillons an Waldpilz - Cognacsauce</i> <i>Kartoffel Gratin und Gemüsebouquet</i>	<i>CHF 41.50</i>
<i>Rindssteak mit Kräuterbutter</i> <i>Ofenkartoffeln und Gemüsebouquet</i>	<i>CHF 33.50</i>
<i>Rindsfilet Medaillons *Stroganoff *</i> <i>Spätzli und Gemüsebouquet</i>	<i>CHF 41.50</i>
<i>Rindsvoressen *Burgunderart *</i> <i>Kartoffelstock und Gemüsebouquet</i>	<i>CHF 29.50</i>

Restaurant Emaus Emausstrasse 15 CH – 5621 Zufikon

www.emaus-zufikon.ch info@emaus-zufikon.ch Tel. 056 / 633.13.85

Schweinefleisch

Schweinsfiletmedaillons an Pilzrahmsauce CHF 34.50
Nudeln und Gemüsebouquet

Schweinsbraten (Nierstück) an Rosmarinjus CHF 31.50
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

*Schweinssgeschnetzeltes * Zürcherart ** CHF 25.50
Reis und Gemüsebouquet

Schweinssteak mit Kräuterbutter CHF 28.50
Pommes Frites und Gemüsebouquet

Schweins Cordon Bleu CHF 30.50
Pommes Frites und Gemüsebouquet

Bunt Gemischtes

*Pouletbrust *Saltimbocca ** CHF 29.50
Champagnerrisotto und Gemüsebouquet

Duo Filet: Kalbs- und Rindsfiletmedaillons an Sauce Béarnaise CHF ****
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

*Angus Rinds-Hackbraten * Grossmutterart ** CHF 29.50
Kartoffelstock und Gemüsebouquet

*Beilagen und Saucen können auch frei gewählt und geändert werden.
Gerne können Sie Ihr Menu auch von unserer saisonalen a la carte Karte zusammenstellen.
Oder haben Sie eigene Wünsche? Wir beraten Sie gerne und werden alles daran setzen, Ihre
Wünsche zu erfüllen.*

Bitte beachten Sie, dass Sie 1 Menu komplett für alle Personen zusammenstellen.

Vegetarische- und Fischgerichte

Für Vegetarische und Fisch Speisen bieten wir Ihnen gerne unser Angebot aus unserer à la carte Karte an oder fragen Sie uns nach Spezialitäten.

*Bei Speisen mit **** (Sternen) bitte den Preis anfragen, wir werden Ihnen den aktuellen Tagespreis verrechnen.*

Restaurant Emaus Emausstrasse 15 CH – 5621 Zufikon

www.emaus-zufikon.ch info@emaus-zufikon.ch Tel. 056 / 633.13.85

Buffets

Salat Buffet (ab 20 Personen) CHF 15.50

Blattsalate, 6 angemachte Salate, 2 Salatdressings,
verschiedene Garnituren, Brotecke

Spaghetti Plausch Buffet (ab 20 Personen) CHF 25.50

Bunter Blattsalat
Spaghetti zum selber Schöpfen 4 verschiedene Saucen
(Bolognaise, Carborara, Napoli, Pesto) à discrétion

Zusätzlich als Erweiterung à discrétion erhältlich :

Pouletpiccata 10.00 Fr.p.P

Schnweinsaltimbocca 10.00 Fr.p.P

Tigercrevetten 10.00 Fr.p.P

BBQ Buffet (ab 30 Personen) CHF 44.50

Schweinshuft Medaillons, Pouletbrustschnitzel,
Rinds Medaillons, Gemischte Mini Würstli
(Chili, Kalb, Schwein, Curry, Cervelats)

Für Vegetarier; Bunte Gemüsespiessli/Grillkäse Spiessli p. Person CHF 7.50

Andere Fleischsorten mit Preisauflschlag :

Straussen Medaillons, Kalbsschnitzel usw. p. Person CHF 7.50

Kleine Bratkartoffeln, Blattsalate, 6 angemachte Salate, 2 Salatdressings,
Kräuterquark, BBQ Sauce, Kräuterbutter, Frisches Brot

Brunch Buffet à discrétion (ab 30 Personen) CHF 35.50

Verschiedene Brötli, Buttergipfeli, Frisches Brot und Zopf,
Feiner Honig, Konfitüren und Butter
Käseplatte, Fleischplatte, Lachsplatte, Rühreier
Cerealien, Joghurt, Frischer Fruchtsalat, Schokoladenkuchen, Fruchtwähe
Kaffee, Tee, Milch, Schoggi, Ovi, Orangensaft

Dessertbuffet „Emaus“ (ab 20 Personen) CHF 19.50

Eine Auswahl von verschiedenen süssen Überraschungen
Lassen Sie sich verwöhnen!

Kinderpreise bei Buffets: Bis 4 Jahre Gratis ; 5-14 Jahre 1.70 Fr. p. Jahr

Restaurant Emaus Emaustrasse 15 CH – 5621 Zufikon

www.emaus-zufikon.ch info@emaus-zufikon.ch Tel. 056 / 633.13.85

Desserts

<i>Grosis Brönnti Crème garniert</i>	<i>CHF 8.50</i>
<i>Caramelköppli mit Rahm und Früchten garniert</i>	<i>CHF 8.50</i>
<i>Mousse au Chocolat mit Rahm</i>	<i>CHF 9.50</i>
<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i>	<i>CHF 9.50</i>
<i>Kirsch oder Glace</i>	<i>CHF +1.50</i>
<i>Panna Cotta auf Früchtecoulis</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>Tiramisù „Der Klassiker mit Löffelbiskuit, Mascarpone und Kaffeelikör“</i>	<i>CHF 9.50</i>
<i>Mango-Passionsfrucht Sorbet * Pisa *</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>mit Aperol</i>	
<i>Zitronensorbet * Moskau *</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>mit Vodka</i>	
<i>Dessertteller * Emaus *(ab 10 Personen)</i>	<i>CHF 15.50</i>
<i>Hausgemachter Schokoladen Kuchen mit Rahm</i>	<i>CHF 6.50</i>
<i>Hausgemachte Schwarzwäldertorte (pro Stück)</i>	<i>CHF 8.50</i>
<i>Hausgemachte Schwedentorte (pro Stück)</i>	<i>CHF 7.50</i>
<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce</i>	<i>CHF 12.50</i>

Besteckgeld für mitgebrachte Torten; 4.00 Fr. p.P



Restaurant Emaus Emausstrasse 15 CH – 5621 Zufikon

www.emaus-zufikon.ch info@emaus-zufikon.ch Tel. 056 / 633.13.85

Weine

Hochstehende Qualität zu einem vernünftigen Preis ist uns wichtig. Bei der Zusammenstellung der Weinkarte unterstützt uns Bruno Jeggli Weine für welche Wein mehr als nur „Business“, ist - es ist Leidenschaft. Das ganzheitliche Weinkonzept hat die Firma zu einem gefragten Betreuer von Hotellerie, Gastronomie und Privatpersonen gemacht.

Wir wünschen Ihnen beim Genuss dieser Weine viel Vergnügen!

Weisswein

Aigle AOC Chablais 2019

CHF 44.50

Henri Badoux Schweiz, Vaud

Sortentypische Aromatik, intensiv, kräftiger und gehaltvoller Gaumen, Finale geprägt durch Mineralität, Gehalt und Frucht..

Rotwein

Ripasso Valpolicella DOC 2018/19

CHF 44.50

Vaona Antonio, Marano

Volles und kräftiges Rot. Duft nach reifen schwarzen Kirschen, Gewürzen und Vanille; im Gaumen kraftvoller Auftakt, dicht, gut strukturiert mit grossem Körper. Aromen von Lakritze, Veilchen und reifen Früchten (Feigen, Datteln); langanhaltend im Finale. Ein Bilderbuch-Ripasso.

Weitere auserlesene Weine finden Sie in unserer Weinkarte. Wir beraten Sie natürlich gerne bei Ihrer Weinwahl.



Restaurant Emaus Emausstrasse 15 CH – 5621 Zufikon

www.emaus-zufikon.ch info@emaus-zufikon.ch Tel. 056 / 633.13.85

Dekoration/Spezielles

Blumendekoration

Blumen tragen viel zur festlichen Atmosphäre bei. Dekorationen und Gestecke können Sie gerne mitbringen, ansonsten organisieren wir für Sie auch gerne Ihren gewünschten Blumenschmuck bei unserem Blumengeschäft. Preise auf Anfrage und nach Budget.

Kerzendeckung

Gerne dekorieren wir Ihre Bankettische mit Kerzen.

Menukarten

Eine gute und schöne Erinnerung an einen Anlass. Wir haben viele Möglichkeiten Ihre Menu Karte zu gestalten. Pro Menukarte in eingeschweisster Folie berechnen wir Ihnen 2.00 Fr. p. Stück.



Restaurant Emaus Emaustrasse 15 CH – 5621 Zuzikon

www.emaus-zuzikon.ch info@emaus-zuzikon.ch Tel. 056 / 633.13.85

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unsere Auswahl an Bankettmenüs ist ab 20 Personen und auf Vorbestellung erhältlich. Spezialwünsche für Diabetiker, Vegetarier und Kinder erfüllen wir gerne. Um Ihren Anlass optimal vorbereiten zu können bitten wir Sie, uns Ihre Menu- und Weinauswahl spätestens 20 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

Personenzahl

Bitte teilen Sie uns die voraussichtliche Personenzahl spätestens fünf Tage, die definitive bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mit. Die von Ihnen zuletzt genannte Personenzahl gilt für uns als verbindlich für die Bestellung und wird verrechnet.

Verlängerungen ab 00.30 Uhr

Die amtliche Verlängerungsbewilligung der Gemeinde kostet ab CHF 45.00
Zuschläge ab 00.30 Uhr: pro Servicepersonal und Stunde CHF 90.00

Annulationen

Wir bitten Sie, uns eine allfällige Annulation Ihres Anlasses so rasch wie möglich, spätestens jedoch 10 Tage vor dem reservierten Termin mitzuteilen.

Für Absagen, die uns kurzfristiger bekannt gegeben werden, verrechnen wir Ihnen:

- 6 bis 9 Tage im Voraus 50% der Waren- und entsprechenden Unkosten.
- 3 bis 5 Tage im Voraus 75% der Waren- und entsprechenden Unkosten.
- 1 bis 2 Tage im Voraus 100% der Warenkosten plus entstandenen Unkosten.

Preise

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt. und Service.

Angebots- und Preisänderungen bleiben vorbehalten!

Für mitgebrachte Weine und Champagner verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro servierte 0.75 dl Flasche.

Rechnungsstellung

Grundsätzlich gilt Barzahlung. Selbstverständlich senden wir Ihnen für Konsumation ab CHF 500.- eine Rechnung mit Einzahlungsschein, **zahlbar innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum.**

Natürlich haben Sie auch die Möglichkeit, Ihre Rechnung mit einer **EC- direct Maestro** Karte zu bezahlen
(**Visa, Euro – MasterCard und Postcard werden bei Anlässen NICHT akzeptiert**)

Restaurant Emaus Emausstrasse 15 CH – 5621 Zufikon

www.emaus-zufikon.ch info@emaus-zufikon.ch Tel. 056 / 633.13.85