

Speis und Trank

Sommer



Grüezi und herzlich willkommen

Sie suchen einen Ort, an dem Ideen wachsen, Teams zusammenfinden und Projekte Fahrt aufnehmen? Willkommen im Tagungszentrum Schloss Au.

Nur einen Steinwurf von Zürich entfernt – und doch mitten im Grünen – bietet unsere Anlage die ideale Umgebung für strategische Meetings, Retreats, Weiterbildungen und Workshops.

Als Gastgeber:innen mit Herz sorgen wir für einen reibungslosen Ablauf, eine gepflegte Atmosphäre und echte Wohlfühlmomente. Unser Küchenteam denkt kulinarisch in Zyklen: saisonal, regional, überraschend kreativ. Unsere Produkte stammen von Partner:innen aus der Umgebung oder direkt aus unserem eigenen Garten.

Mit dem Team Schloss Au haben Sie erfahrene Ansprechpersonen an Ihrer Seite – wir planen mit Ihnen individuell, effizient und vorausschauend.

Ob Bildungsinstitut, NGO, Unternehmen oder Verwaltung: Bei uns finden Sie nicht nur Räumlichkeiten, sondern einen Partner, der Ihr Vorhaben mitträgt und mitgestaltet.

Herzlich



Franziska Sägesser
Betriebsleiterin Tagungszentrum Schloss Au



Verpflegungspauschalen

Unser Verpflegungsangebot richtet sich ausschließlich an interne Tagungsgäste und tagsüber.
Abendessen auf Anfrage ab 30 Personen (Je nach Auslastung möglich).

Für das gesamte Team ein «Sit down» Lunch, ab 2 Personen

Begrüßungskaffee

Kaffee, Tee, Aromawasser, ein Saft, dreierlei Gipfel,
Fitnessbrötchen, Früchte

Morgenpause

Kaffee, Tee, Aromawasser, ein Saft, übrige Gipfel,
Fitnessbrötchen, Smoothie oder Lassi, Nüsse, Früchte

Drei-Gang «Sit down» Lunch

wählbar aus unserem Angebot, spätestens bis 1 Woche vor
dem Anlass
Mineralwasser, Kaffee, Tee inklusive

Nachmittagspause

Kaffee, Tee, Aromawasser, ein Saft, hausgemachtes Süßes,
Nüsse, Früchte

CHF 70 pro Person

«Flying» Steh-Lunch, ab 20 Personen

Begrüßungskaffee

Kaffee, Tee, Aromawasser, ein Saft, dreierlei Gipfel,
Fitnessbrötchen, Früchte

Morgenpause

Kaffee, Tee, Aromawasser, ein Saft, übrige Gipfel,
Fitnessbrötchen, Smoothie oder Lassi, Nüsse, Früchte

Drei-Gang Steh-Lunch «Flying»

Servierzeitbedarf: eine Stunde
Ein speziell für Sie kreierter saisonaler Steh-Lunch,
bestehend aus je drei Vorspeisen, drei Hauptspeisen,
drei Nachspeisen
Mineralwasser, Kaffee, Tee inklusive

Nachmittagspause

Kaffee, Tee, Aromawasser, ein Saft, hausgemachtes Süßes
oder Salziges, Nüsse, Früchte

CHF 80 pro Person

Verpflegungspauschalen

Auswahl

«Sit down» Lunch, ab zwei Personen

Wählen Sie aus folgendem Angebot ein einheitliches Drei-Gang-Menü aus.

Vorspeisen

Sommerlicher Blattsalat mit Rüeblistreifen

An Tahini-Limetten-Dressing mit geröstetem Sesam



Blumenkohlsalat an Harissa-Dressing

Mit Kichererbsen und Pfefferminze



Frischkäse-Schnittlauch-Mousse an Gazpacho-Vinaigrette

Mit Rucola, im Glas serviert



Zucchetti-Radieschen-Terrine im Krautstielmantel

An Basilikum-Meerrettich-Sauce



Leichte Kohlrabi-Cremesuppe

Mit gedünstetem Fenchel Frühlingslauch und Haselnussöl



Gazpacho Andaluz mit Croutons



Gebratener Zürichsee-Fisch (Netzfang)

Auf Fenchel-Ratatouille, dazu neue Bratkartoffeln

Gebratene Alpstein-Pouletbruststreifen

(gemeinschaftliche Zucht im Rheintalgebiet, Freilandhaltung, GMO-freie Fütterung)

Serviert mit Zitronenrisotto, Rucola-Pesto und Sommerranden-Chips

Sous-vide gegarte Bio-Jungrindsbrust

(Bio-Fleisch von der Uelihof-Manufaktur in Ebikon, LU)

An Radiesli-Chimichurri, dazu geröstetes Gartengemüse und Mais-Tätschli



Unser Klassiker

Cordon bleu vom Säuli im Ofen gebacken

(Bio-Fleisch von der Uelihof-Manufaktur in Ebikon, LU)

Dazu Kartoffelkroketten und glasiertes Gartengemüse



Hauptspeisen

Moussaka mit Cashew-Béchamelsauce



Kichererbsen Tikka Masala

Dazu Naan-Brot und Fenchelstroh



Zucchetti aus dem Ofen

Gefüllt mit geräuchertem Tofu und Kidneybohnen, dazu Kräuter-Quinoa und Raita



Tagliatelle, herrlich cremig mit Ramazotti und pikantem

Burrata, reichlich Petersilie



Allergene

- (N) Enthält Nüsse
- (E) Enthält Erdnuss
- (G) Enthält Gluten
- (L) Enthält Laktose

(V) vegan

(Ve) vegetarisch

Deklaration

Huhn – Schweiz
Schwein – Schweiz
Jungrind – Schweiz
Fisch – CH/Atlantik/Osteuropa

Bitte fragen Sie unser Team zu weiteren möglichen allergenen Inhaltsstoffen.

Verpflegungspauschalen

Auswahl

«Sit down» Lunch, ab zwei Personen

Wählen Sie aus folgendem Angebot ein einheitliches Drei-Gang-Menü aus.

Nachspeisen

Zitronengras-Aprikosen-Sorbet mit Meringue

Raffaello-Torte mit dunklem Marzipan-Biskuit

ⓐ Ⓛ Ⓝ

Köstliche, vegane «Milch»-Schnitte mit Heidelbeersauce

ⓐ

Schokoladen-Kirsch-Muffin mit Cheesecake-Füllung

Ⓥ ⓐ Ⓝ

Stachelbeer-Schichtcreme mit Cantuccini

Ⓥ ⓐ Ⓝ

Schokoladenmousse

Traumhaft schokoladig

Ⓥ

Allergene

- Ⓝ Enthält Nüsse
- ⓔ Enthält Erdnuss
- ⓐ Enthält Gluten
- Ⓛ Enthält Laktose
- Ⓥ vegan
- Ⓥe vegetarisch

Deklaration

Huhn – Schweiz
Schwein – Schweiz
Jungrind – Schweiz
Fisch – CH/Atlantik/Osteuropa

Bitte fragen Sie unser Team zu weiteren möglichen allergenen Inhaltsstoffen.

Weitere Angebote

Stellen Sie sich Ihre individuelle Tagesverpflegung zusammen ausserhalb der Verpflegungspauschale, nur buchbar in Verbindung mit Halbtagesanlässen.

Abendessen auf Anfrage ab 30 Personen (Je nach Auslastung möglich).

Drei-Gang-Menü «Sit down» Lunch, ab 2 Personen

Wählen Sie ein einheitliches Menü, bestehend aus einer Vorspeise, einer Hauptspeise und einer Nachspeise

CHF 49 pro Person

Drei-Gang-Menü «Flying» Steh-Lunch, ab 20 Personen

Servierzeitbedarf: mindestens eine Stunde

Ein speziell für Sie kreierter saisonaler Steh-Lunch, bestehend aus je drei Vorspeisen, drei Hauptspeisen, drei Nachspeisen

CHF 59 pro Person

Sandwich-Lunch, ab 10 Personen

Saisonales Süsspchen
Angemachter Salat

Hausgemachte Sandwiches mit...
verschiedenen Füllungen in diversen Broten (Fleisch/
vegetarisch/vegan)

Hausgemachter Lachs-Wrap (G) (L)

Süsse Überraschung

CHF 38 pro Person

Schlosspark-BBQ in den Sommermonaten, ab 20 Personen

(Bestuhlung draussen nur bei trockenem Wetter möglich)

(N) (G) (L)

Fleisch

BIO-Hofbratwurst, BIO-Schweinshalssteak,
BIO-Hohrückensteak, Alpstein-Pouletoberschenkel

Vegetarisch

5 angemachte, gartenfrische Salate, knackiger Blattsalat,
hausgemachte Salatdressing

Geräucherter Tofu, Gartengemüsespiesse, gefüllte
Champignons, Baked Potatoes

Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Sauerrahm mit Kräutern

Süsse Überraschung

CHF 68 pro Person

Allergene

- (N) Enthält Nüsse
- (E) Enthält Erdnuss
- (G) Enthält Gluten
- (L) Enthält Laktose
- (V) vegan
- (Ve) vegetarisch

Deklaration

Huhn – Schweiz
Schwein – Schweiz
Jungrind – Schweiz
Fisch – CH/Atlantik/Osteuropa

Bitte fragen Sie unser Team zu weiteren
möglichen allergenen Inhaltsstoffen.

Weitere Angebote

Farewell-Apéro Pakete

Apéro Snack

Hausgemachte Knabbereien

CHF 5 pro Person

Apéro klein ab 10 Personen

4 Einheiten nach Wahl

CHF 20 pro Person

Apéro mittel ab 20 Personen

7 Einheiten nach Wahl

CHF 32 pro Person

Apéro reichhaltig ab 25 Personen

12 Einheiten nach Wahl

CHF 49 pro Person

Häppchen-Angebot

Kalte Häppchen

Grissini mit Rohschinken (G)

Urchiges Trockenfleischplättli (G) (L)

Lachsrollen gefüllt mit Frischkäse (G) (L)

Würziges Tartar vom BIO-Rind auf Baguette (G)

Vegetarische kalte Häppchen

Hausgemachte Knabbereien (V)

Wrap mit Frischkäse und Gemüse (G) (L)

Gebrochene Käsewürfel (L)

Gazpacho Andaluz mit Croutons (V) (G)

Blumenkohlsalat an Harissa-Dressing mit Kichererbsen und Pfefferminze (V)

Warme Häppchen

Rindfleischkugeln mit BBQ-Sauce (G)

Wiedikerli-Würstli mit Senf

Speck-Rosmarin Muffin (G) (L)

Zürichsee-Fischknusperli mit Tartarsauce (G) (L)

Schinkengipfeli (G) (L)

Poulet-Curry-Linsen-Töpfli

Vegetarische warme Häppchen

Käsewähe (G) (L)

Saisonale Gemüse-Jalousie, Dörrfrüchte-Chutney (G) (L)

Leichte Kohlrabi-Cremesuppe mit gedünstetem Fenchel, Frühlingslauch und Haselnussöl (V) (N)

Frittata mit Gemüseklein (L)

Falafel mit Sauerrahmdipp (L)

Süsse Versuchungen zum Abschluss

Zitronengras-Aprikosen-Sorbet mit Meringue

Raffaello-Torte mit dunklem Marzipan-Biskuit (G) (L) (N)

Köstliche, vegane «Milch»-Schnitte mit Heidelbeersauce (G)

Schokoladen-Kirsch-Muffin mit Cheesecake-Füllung (V) (G) (N)

Stachelbeer-Schichtcreme mit Cantuccini (V) (G) (N)

Schokoladenmousse Traumhaft schokoladig (V)

Allergene

(N) Enthält Nüsse

(E) Enthält Erdnuss

(G) Enthält Gluten

(L) Enthält Laktose

(V) vegan

(Ve) vegetarisch

Deklaration

Huhn – Schweiz

Schwein – Schweiz

Jungrind – Schweiz

Fisch – CH/Atlantik/Osteuropa

Bitte fragen Sie unser Team zu weiteren möglichen allergenen Inhaltsstoffen.

Weitere Angebote

Kaffeepausen und Frühstück

Kaffeepause «Morgenruf»

Kaffee, Tee, Aromawasser, ein Saft, dreierlei Gipfel, Fitnessbrötchen, Smoothie oder Lassi, Früchteschale, Nüsse, Trockenfrüchte

Ⓝ Ⓞ Ⓛ

CHF 17 pro Person

Kaffeepause «Nachmittagsfrische»

Kaffee, Tee, Aromawasser, ein Saft, hausgemachtes Süsses, Früchteschale, Nüsse, Trockenfrüchte

Ⓝ Ⓞ Ⓛ

CHF 17 pro Person

Kaffeepause «Anytime»

Kaffee, Tee, Aromawasser, ein Saft, hausgemachtes Salziges

Ⓝ Ⓞ Ⓛ

CHF 17 pro Person

Serviertes kleines Frühstück

Kaffee, Tee, saisonaler Saft, verschiedene Brote, Konfitüre, Schweizer Hart- und Weichkäse, gemischte Aufschnittplatte, hausgemachtes Birchermüesli

Ⓝ Ⓞ Ⓛ

CHF 27 pro Person

Frühstücks-Buffer ab 20 Personen

Kaffee, Tee, saisonaler Saft, verschiedene Brote, Konfitüre, Honig, Butter, Schweizer Hart- und Weichkäse, gemischte Aufschnittplatte, Trockenfleisch, Rührei oder Spiegelei, Kräuter, Speck, hausgemachtes Birchermüesli, Bio-Joghurt

Ⓝ Ⓞ Ⓛ

CHF 45 pro Person

Allergene

- Ⓝ Enthält Nüsse
- Ⓞ Enthält Erdnuss
- Ⓞ Enthält Gluten
- Ⓛ Enthält Laktose
- Ⓥ vegan
- Ⓥe vegetarisch

Deklaration

Huhn – Schweiz
Schwein – Schweiz
Jungrind – Schweiz
Fisch – CH/Atlantik/Osteuropa

Bitte fragen Sie unser Team zu weiteren möglichen allergenen Inhaltsstoffen.

Apéro-Pakete

Im Anschluss an Ihr Meeting im Schloss ein Sprung ins erfrischende Wasser?



Exklusiv bei uns auf Schloss Au. Apéro-Pakete nur für Tagungsgäste. Unser Badehaus bietet dafür die perfekte Grundlage. Einzigartig am Zürichsee.

Angebot ausschließlich in Verbindung mit einer vorangehenden Tagung im Tagungszentrum Schloss Au kombinierbar und witterungsabhängig.

Wählen Sie Ihr bevorzugtes Paket aus:

**Korb «Chillen am See» ab 2 bis 15 Personen
... mit Knabbergebäck**

CHF 5 pro Person

**Korb «Seestern» ab 2 bis 15 Personen
... mit Apéro Häppchen**

2 Einheiten	CHF 10 pro Person
3 Einheiten	CHF 15 pro Person
4 Einheiten	CHF 20 pro Person

Ihre gewünschte Anzahl Apérobissen dürfen Sie sich im Farewell-Apéro Angebot aussuchen.

Getränke werden nach Verbrauch verrechnen. Wählen Sie Ihre Getränke in unserem Getränkeangebot aus.

Apéro-Pakete

Darf es ein bisschen länger dauern?



Bowle-n Sie mal wieder

Im Anschluss an die Tagung bei einem Glas hausgemachter Bowle und salzigen Knabbereien entspannt die Köpfe zusammenstecken? Buchen Sie unser Apéro-Paket.

Es enthält:

- Saisonale, hausgemachte Bowle mit und ohne Alkohol
- Mineralwasser
- Salzige hausgemachte Knabbereien

**CHF 30 pro Person
(ab 10 Personen)**

Der besondere Augenblick zum Feierabend

Das Ambiente des Schlosses auch nach der Tagung weiterhin geniessen? Ein Glas Wein oder ein Bierchen dazu zur Abrundung eines erfolgreichen Tages. Buchen Sie unser Apéro-Paket.

Es enthält:

- Weisswein Räschling und Seebueb «Fräche Siech», 33cl
- Mineralwasser
- Verschiedene Flammkuchen (vegetarisch und klassisch)

**CHF 25 pro Person
(ab 10 Personen)**

Getränke

Alkoholhaltige Getränke

Weissweine

Zürich

Väterchen Frost Cuvée Blanc VDP, Müller Thurgau, HerterWein

7dl CHF 43

Nobler Weisser, Riesling-Silvaner, Nadine Saxer, Neftenbach

7dl CHF 43

Dreistand, Halbinsel Au, Kerner

7dl CHF 43

Dreistand, Stäfa Sternenhalde, Rauschling

7dl CHF 43

Pinot Gris AOC, Pinot Gris, Erich Meier

7dl CHF 54

St. Gallen

Chardonnay AOC, Chardonnay, Höcklistein, Weingut am Zürichsee

7dl CHF 54

Waadtland

Féchy AOC, Chasselas, Raymond Paccot, La Colombe

7dl CHF 40

Wallis

Johannisberg AOC, Sylvaner, Gérald & Patricia Besse

7dl CHF 40

Österreich

Südsteiermark

Sauvignon Blanc Kalk und Kreide, Sauvignon Blanc, Weingut

Tement

7dl CHF 48

Kamptal

Grüner Veltliner Ried Loiserberg, Grüner Veltliner, Fred Loimer

7dl CHF 51

Deutschland

Mosel

Riesling Alte Reben, Riesling, Carl Loewen

7dl CHF 43

Italien

Südtirol

Pinot Grigio DOC, Pinot Grigio, Kellerei Bozen

7dl CHF 43

Roséweine

Zürich

Pinot Noir Saigner Kuckuck AOC, Pinot Noir, HerterWein

7dl CHF 43

Dreistand, Halbinsel Au, Federweisser, Blauburgunder

7dl CHF 43

Rotweine

Zürich

Nobler Blauer, Pinot Noir Auslese, Nadine Saxer, Neftenbach

7dl CHF 49

Dreistand, Wädenswil, Gamaret/Garanoir

7dl CHF 45

Dreistand, Halbinsel Au, Pinotage

7dl CHF 54

Väterchen Frost Cuvée Rouge VDP, Syrah, Pinot Noir, Cabernet

Franc, HerterWein

7dl CHF 54

St. Gallen

Pinot Noir AOC Barrique, Höcklistein, Weingut am Zürichsee

7dl CHF 54

Tessin

Fustoquattro DOC, Merlot, Daniel & Jonas Huber

7dl CHF 43

Casimiro IGT, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot,

Gamaret, Tenimento dell'Ör

7dl CHF 65

Österreich

Carnuntum

Rubin Carnuntum, Zweigelt, Markowitsch

7dl CHF 43

Italien

Südtirol

Lagrein Perl DOC, Lagrein, Kellerei Bozen

7dl CHF 43

Toskana

TRE IGT, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Brancaia

7dl CHF 43

Spanien

Ribera del Duero

Emilio Moro DO, Tinto Fino, Bodegas Emilio Moro

7dl CHF 65

Getränke

Schaumweine

Italien

Prosecco Brut Treviso DOC, Ca'Vittoria

7dl CHF 43

Zürichsee

Dreistand, Wädenswil, Nuva

7dl CHF 99

Bunte Bowle

Früchtebowle mit Schuss

1ltr CHF 49

Früchtebowle ohne Schuss

1ltr CHF 38

Biere

Seebueb Fräche Siech hell

33cl CHF 6.50

Appenzeller Brandlöscher Bügel

33cl CHF 6

Alkoholfreie Getränke

Soft

Saisonaler Saft

1ltr CHF 11

Mineralwasser

Passugger Theophil Felsenquelle Rabiosaschlucht
mit Kohlensäure

1ltr CHF 8

0,5ltr CHF 5

Allegra Quelle Malix Graubünden ohne Kohlensäure

1ltr CHF 8

0,5ltr CHF 5

Süsswasser

Wädi Öpfel Schorle naturtrüb Hochstamm

33cl CHF 6

Vivi Kola/Vivi Kola Zero

33cl CHF 5.50

Rivella

33cl CHF 5.50

Samuels Schorle Apfel-Pfefferminz-Quitte Bio

33cl CHF 6

Himbeere-Apfel-Hagenbutten Bio

33cl CHF 6

Bier

Appenzeller Leermond alkoholfrei

33cl CHF 6

Appenzeller Bschorle alkoholfrei

33cl CHF 6

Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso

CHF 5

Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato

CHF 6

Sirocco Tee, diverse Sorten

CHF 5

Heimatsnachweis

Wir verstehen uns als Betrieb, welcher die gesamte Wertschöpfungskette einbindet und berücksichtigt. Wir stehen ein für Regionalität, Nachhaltigkeit, Frische und sorgfältigen Umgang mit unseren zur Verfügung stehenden Ressourcen.

Unsere Partner rund um die Lebensmittel

www.bianchi.ch
Alpstein-Geflügel

Hulliger Fischerei Stäfa
www.hulligerfisch.ch
Frischer Fisch aus dem Zürichsee

Sapore fresco
www.saporefresco.ch
Gemüse, Früchte, Milchprodukte

Bachser Märt
www.bachsermaert.ch

Chäs und Brot
www.chaes-und-brot.ch
Käse, Milchprodukte, Brotspezialitäten

Haldenhof, Familie Armin und Margrit Hauser, 8804 Au/ZH
Gemüse, Früchte

Délifrance Suisse
www.delifrance.com

Prodega Rüschlikon
www.transgourmet.ch
Backwaren, Süssgebäcke

Saviva
www.saviva.ch
Trockenprodukte

Ueli-Hof
www.uelihof.ch
BIO-Fleisch

Chalira Gwürzatelier
www.chalira.ch
Gewürzmischungen aus Aarau

Bio Partner Schweiz AG
www.biopartner.ch
Alles Bio: Gemüse, Früchte, Trockenprodukte, Milchprodukte, Sojaprodukte, Tofu

Unsere Partner rund um die Getränke

Langendorf
www.langendorf.ch
Mineralwasser, Süsswasser, Biere, Weine

Vinothek Brancaia
www.vinothek-brancaia.ch
Schweizer Weinsortiment

Dreistand
Weinkellerei am See, Weinbauzentrum Wädenswil
www.dreistand.ch
Weine von der Halbinsel Au und Stäfa
Sternenhalde

Tee
www.sirocco.ch

Kaffee
www.ucc-coffee.ch

Unsere Partner rund um den gedeckten Tisch

ELIS SUISSE AG
www.elis.com

Berndorf
www.berndorf.ch
Table Top, Küchenutensilien

Unsere Partner im Park für den Anbau von Gemüse, Kräutern und Obst im Schlossgarten

Zollinger – Die Schweizer Samenzüchter
www.zollinger.bio
Saatgut

Unsere Partner für Dienstleistung rund um Haus und Park

Stiftung Bühl
www.stiftung-buehl.ch
Nutzgarten-Setzlinge, Holzprodukte, Blumen