

Speis und Trank

Winter



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 Sägger
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

Mineralwasser im Plenum inklusive

Begrüßungskaffee

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

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, Früchteschale

CHF 70 pro Person

«Flying» Steh-Lunch, ab 20 Personen

Mineralwasser im Plenum inklusive

Begrüßungskaffee

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

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, Früchteschale

CHF 80 pro Person

Verpflegungspauschalen

Auswahl

«Sit down» Lunch, ab zwei Personen

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

Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat mit Äpfeln und gerösteten Kürbiskernen garniert

An Cranberry-Dressing

(V) (N)

Bunter Salat aus gebackenen Süsskartoffeln und Randen

Angereichert mit Feta und pikanten Cashewnüssen

(Ve) (N) (L)

Kürbismousse auf Pastinaken-Carpaccio an Curry-Dressing

Begleitet von Leinsamencracker

(V) (N)

Frittata mit Catalogna-Salat belegt, dazu gehobelter Sbrinz

(Ve) (L)

Klare Suppe mit Kräuternocken und Gemüsebrunoise

(Ve) (G)

Lauch-Ingwersüppchen mit Kokosmilch verfeinert

Topping mit Brunnenkresse

(V) (N)

Hauptspeisen

Rüblifilets in der Nusskruste

Angerichtet mit Erbsen-Quinoa dazu Preiselbeeren und Rahmwirz

(V) (N)

Rote Linsen Daal mit Aprikosen und Röstzwiebeln verfeinert

Dazu Dinkelbratlinge und Blattspinat aus dem Schlossgarten

(V) (N) (G)

Krautstiel-Federkohl-Gratin mit Paprika Polenta

Serviert mit pochiertem Ei

(Ve) (G) (L)

Sesam-Vollkornspaghetti mit gerösteten Kichererbsen und geräuchertem Tofu

(V) (G)

Zürichsee-Fisch (Netzfang) gebraten in Apfel-Nuss-Kruste

(Fangfrisch von unserem Berufsfischer)

Begleitet von Estragon-Reis und Gemüse-Petersilien-Püree, mit frischem Meerrettich

(N) (L)

Grillierte Pouletbrust auf Honig-Kapern-Sauce

(Gemeinschaftliche Zucht im Rheintalgebiet, Freilandhaltung, GMO-freie Fütterung) Mit Orangenbulgur und glasierten Rüebli

Saftiges «Bœuf Bourguignon» mit seinem Gemüse

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

Angerichtet mit Tagliatelle

(G)

Unser Klassiker

Rindfleischvogel an kräftigem Jus

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

Begleitet von Kartoffel-Apfel-Gratin und grünen Bohnen auf Rüebli-Püree

(L)

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

Buchtein mit Quittenkonfitüre gefüllt

Dazu Vanillesauce

Ve G L

Quarkmousse mit Kürbiskernen und Karamell

Ve L

Kiwi-Schichtcrème

Mit Haferflocken Crumble

Ve L

Rumtopf-Glace auf süsser Fotzelschnitte

Ve G L

Geriebener Apfel-Zimt-Pudding-Kuchen

(Äpfel aus dem Schlossgarten)

mit Schlagrahm

Ve G L

Veganes Schokoladenmousse

Traumhaft schokoladig

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

Stellen Sie sich Ihre individuelle Tagesverpflegung zusammen ausserhalb der Verpflegungspauschale.
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 45 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 56 pro Person

Sandwich-Stehlunch, ab 10 Personen

Saisonales Süsspchen
Angemachter Salat

Sandwiches mit...
Frischkäse (G) (L)
Bündner-Trockenfleisch (G) (L)
Grilliertem Gemüse (G)
Bauernschinken (G) (L)
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

Geräucherter Tofu, Gartengemüsespiesse, gefüllte Champignons, Backkartoffeln

5 angemachte, gartenfrische Salate, knackiger Blattsalat, hausgemachte Salatdressing

Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Sauerrahm mit Kräutern

Süsse Überraschung

CHF 64 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)
Kürbismousse auf Pastinaken-Carpaccio (V) (N)
Frittata mit Catalogna-Salat belegt, Chili aus dem Schlossgarten und gehobelter Sbrinz (Ve) (L)

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)
Saisonaler Gemüse-Strudel, Dörrfrüchte-Chutney (G) (L)
Klare Suppe mit Kräuternocken und Gemüsebrunoise (V) (G)
Lauch-Ingwersüppchen mit Brunnenkresse und Kokosmilch (V) (N)
Geröstete Schloss-Tomaten-Suppe mit Kokosmilch (V) (N)
Frittata mit Gemüseklein (L)
Falafel mit Sauerrahmdipp (L)

Süsse Versuchungen zum Abschluss
Quarkmousse mit Kürbiskernen und Karamell (Ve) (L)
Kiwi-Schichtcrème mit Haferflocken Crumble (Ve) (L)
Rumtopf-Glace auf süsser Fotzelschnitte (Ve) (G) (L)
Geriebener Apfel-Zimt-Pudding-Kuchen (Äpfel aus dem Schlossgarten) mit Schlagrahm (Ve) (G) (L)
Veganes Schokoladenmousse – traumhaft schokoladig

Allergene	Deklaration
(N) Enthält Nüsse	Huhn – Schweiz
(E) Enthält Erdnuss	Schwein – Schweiz
(G) Enthält Gluten	Jungrind – Schweiz
(L) Enthält Laktose	Fisch – CH/Atlantik/Osteuropa
(V) vegan	Bitte fragen Sie unser Team zu weiteren möglichen allergenen Inhaltsstoffen.
(Ve) vegetarisch	

Weitere Angebote

Kaffeepausen und Frühstück

Kaffeepause «Morgenruf»

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

(N) (G) (L)

CHF 17 pro Person

Kaffeepause «Nachmittagsfrische»

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

(N) (G) (L)

CHF 17 pro Person

Kaffeepause «Anytime»

Kaffee, Tee, Aromawasser, ein Saft, hausgemachtes Salziges

(N) (G) (L)

CHF 17 pro Person

Serviertes kleines Frühstück

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

(N) (G) (L)

CHF 22 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

(N) (G) (L)

CHF 35 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.

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 vorangehen-
den Tagung im Tagungszentrum Schloss Au kombinierbar
und witterungsabhängig.

Wählen Sie Ihr bevorzugtes Paket aus:

**Korb «Chillen am See» ab 2 bis 15 Personen
... mit Knabbergeback
CHF 5 pro Person**

Getränke nach Verbrauch verrechnet,
individuell aus unserer Getränkekarte wählbar

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

Wählen Sie aus nachfolgenden Häppchen
Ihren Apéro selber aus

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

**CHF 20 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, Räuschling

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

Toscana

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

Schaumwein

Tröpfel der Zweite, leicht Herb (CH), alkoholfrei

7dl CHF 33

Süsswasser

Züri Schorle

33cl CHF 5.50

Vivi Kola/Vivi Kola Zero

33cl CHF 5.50

Rivella

33cl CHF 5.50

Bier

Appenzeller Leermond 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.gebr-gentile.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 Rüsclikon
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

IUNR (Institut für Umwelt und natürliche Ressourcen)
www.zhaw.ch
Wein von der Halbinsel Au

Tee
www.sirocco.ch

Kaffee
www.ucc-coffee.ch

Unsere Partner rund um den gedeckten Tisch

ELIS SUISSE AG
www.prohotel.ch

Berndorf
www.berndorf.ch
Table Top, Küchenutensilien

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

Zollinger – Die Schweizer Samen-züchter
www.zollinger.bio
Saatgut

Unsere Partner für Dienstleistung rund um Haus und Park

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