

MENUVORSCHLÄGE



RESTAURANT TURM
OBERE ZÄUNE 19
8001 ZÜRICH

Tel. 043 268 39 40
Fax 043 268 39 41
turm@bei-tony.ch
www.bei-tony.ch

18.07.2008
Diese Version ersetzt alle vorangegangenen.

MENU 1

ENSALADA RANCHERA

Frischer Salat, Palmherzen, Ananas, Tomaten mit Chili-Honi-Dressing

GRILLGEMÜSECRÈME MIT BASILIKUM-KROKANT

BEEF ENTRECÔTE MIT KRÄUTERKRUSTE

Gemüse, Reis mit Pinienkernen

PAPAYA IM JOGHURT MIT HONIG-MOSCATEL

CHF 69.50

MENU 2

ORANGEN-RÜEBLISUPPE

Mit Mozzarella-Perlen

AVOCADO MIT CREVETTEN GEFÜLLT

und zartem Salat dekoriert

RINDSSTEAK MIT CHAMPAGNER-CHILI-SAUCE

Ofenkartoffeln und Gemüsekorb

PASSIONSFRUCHT MIT KOKO EISCRÈME

CHF 71.00

MENU 3

ZUCCHINICRÈMESUPPE MIT FRISCHER MINZE

PARRILLADA EXOTICA

Känguruh, Straussenfilet, Krokodilfilet, Entenfilet vom Grill
Ananas-Reis, Gemüse

FLAN DE LA CASA

Hausgemachtes Crèmecaramel mit gerösteten Pinienkernen und Rahm

CHF 61.50

MENU 4

PLATO "DELICIAS DE ESPAÑA"

Reserva Rohschinken, Lomo, Salchichón, Chorizo, Piquillo, Olivas

SOPA CASTELLANA

(Lauch-Knoblauch-Chili-Suppe mit frischer Minze und Ei

LOUP DE MER FILET AUF CREVETTEN-SAUCE

Reishügel und Gemüsevariation

CREMA CATALANA

CHF 58.50

MENU 5

FENCHEL CARPACCIO

Marinierter Fenchel hauchdünn geschnitten,
mit gehobeltem Parmesan, Pinienkernen, Extra Vergine Dressing

RANDENCRÈME (warm oder kalt)

mit spanischem Rohschinken

LAMMKARRÉE IM OFEN GEBRATEN

Spanische Kartoffeln, Gemüsekorn

MANGOSORBET

mit Cava

CHF 68.50

MENU 6 - KARIBIKMENU

TRICOLORE SALAT

Avocado, Tomate, Mozzarella, mit Balsamico-Dressing

SOPA CARIBEÑA

(Gemüse, Poulet, Yuca, Mais..)

POULETFILET MIT ANANAS GEBRATEN

grüner Reis (mit Kräuter und Gemüse)

WARDA DESSERT

(Bananen-Datteldessert mit Nüssen)

CHF 64.50

MENU 7

GAZPACHO ANDALUZ

kalte Gemüsesuppe

KALBSBRATEN MIT ANANAS-SAUCE

Rotwein-Risotto und Gemüse

FRISCHER FRUCHTSALAT

in Kokosglacé

CHF 64.50

MENU 8 - RANCHO MENU

SALMOREJO

kalte Gemüsecrème mit span. Rohschinken und gekochtem Ei

GAMBAS AL AJILLO

Crevetten an Knobli, Chili, extra vergine..

BEEF ENTRECÔTE MIT PARMESAN-KRÄUTER KRUSTE

spanische Kartoffeln, Gemüsekorb

CREMA CATALANA

mit Waldfrüchten

CHF 74.50

MENU 9

NÜSSLI-SALAT MIT RAUHLACHS

Apfeldressing

SOPA TROPICAL

Gemüse, Poulet, Lemongrass, Kokos..

KALBSMEDAILLONS AN CAVA-SAUCE

Pilzrisotto, Gemüsekorb

ANANAS MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN

und Basilikum-Sorbet gefüllt

CHF 69.50

MENU 10

ENSALADA RANCHERA

(frischer Salat, Palmherzen, Ananas, Tomaten, Honig-Chili-Dressing)

GRILLGEMÜSE-CRÈME MIT BASILIKUM-KROKANT

BEEF ENTRECÔTE MIT KRÄUTERKRUSTE

Gemüse, Reis mit Pinienkernen

PAPAYA IM JOGHURT

mit Honig-Moscatel

SFr. 69.50

MENU 11

ORANGEN-RÜEBLI CRÈME MIT MOZZARELLA-PERLEN

AVOCADO MIT CREVETTEN GEFÜLLT
und zartem Salat dekoriert

RINDSSTEAK MIT ESTRAGONSAUCE
Ofenkartoffeln und Gemüsekorb

Passionsfrüchte mit Kokosnussglacé

SFr. 71.00

MENU 12

GRILLIERTE AVOCADO MIT PAPAYA-VINAIGRETTE

SOPA AFRODISIACA

(mit Fisch, Gemüse, Sprossen, Kokosmilch, Ginger..)

SCHWEINSFILET AUF PASSIONSSAUCE
Ofenkartoffeln, Gemüsekorb

FRISCHE ANANAS
mit Basilikum-Sorbet

SFr. 69.50

MENU 13

Menu Corral (gross)

BUNTER SALAT MIT MAISKÖRNERN
und Sesam-Apfel Dressing

TOMATENCRÈME
mit Mozzarella-Perlen

POULETFILET MIT ANANASRAGOUT
Gemüse und Rucola-Reis

LYCHEE-SORBET
mit Cava

SFr. 58.50

MENU 14

GARTENSALAT MIT SPANISCHEM ROHSCHINKEN
Gazpacho-Vinaigrette

KALBSBRATEN AN BASILIKUMJUS
Exotic-Gratin (Yam, Ginger, Yuca, Lauch..), Gemüse

CREMA CATALANA
mit Waldfrüchten

SFr. 65.50

MENU 15

KLARE GEMÜSESUPPE

mit Gemüsestreifen

GAMBAS AL AJILLO

(Crevetten an Knoblauch, Chili, extra vergine..)

KALBSMEDAILLONS AUF ZITRONENSAUCE

Gemüsevariation, Mediterraner Reis

LYCHEE-SORBET

mit Orangenfilets und Cava

SFr. 74.50

MENU 16

Menu el Jinete

GEMÜSESUPPE MIT RINDFLEISCHWÜRFEL

AVOCADO MIT CREVETTEN GEFÜLLT

RINDSENTRECÔTE MIT PAPAYA-VINAIGRETTE

Ofenkartoffeln, grillierte Aubergine

MANGO-PUDDING

auf Früchtecoulis

SFr. 78.50

MENU 17

PLATO ESPAÑOL

(spanischer Reserva-Rohschinken, Lomo, Salchichon, Olivas, Piquillos..)

SÜSSKARTOFFEL-CRÈME

mit Orangen und Spinatkrokant

LAMMNIERSTÜCK MIT KRÄUTERKRUSTE

oder

KALBSMEDAILLON SAUVIGNON

Risotto, Gemüsekorb

PANNA COTTA

auf Früchte-Coulis

SFr. 74.50

MENU 18

GEMÜSESUPPE

mit frischem Basilikum

SPINAT SALAT

mit Passions-Vinaigrette

SCHWEINSFILET AUF COGNAC-SAUCE

Manchego-Risotto, Gemüse mixto

FRISCHE PAPAYA AUF MANGO-SORBET

mit Sweet Sherry

SFr. 69.00

MENU 19

ENSALADA REFRESCANTE

(an Palmherzen-Avocado-Mango-Papaya-Vinaigrette)

SELLERIECRÈME MIT SPINATKROKANT

STRAUSSENFILLET AUF MANGOSAUCE

Pinienkernenreis, Spinat mit Pinienkernen

ANANAS-CARPACCIO

mit Passionsfrucht-Sorbet

SFr. 75.50

MENU 20

NÜSSLI-SALAT

mit flambierten Pilzen und Trauben

SOPA TROPICAL

(Poulet, Gemüse, Kokosmilch, Lemongrass. Ginger..)

PFERDEFILLET AUF MANGO-PFEFFERSAUCE

Nudeln mit Pesto, frischem Spinat

ANANAS

mit frischen Früchten gefüllt

SFr. 78.50

Menuvorschläge zum selber zusammenstellen

Sopas / Suppen

Tomatensuppe mit Mozzarellaperlen	SFr. 13.50
Fischsuppe „Mediterranea“	SFr. 12.50
Sopa tropical (Poulet, Gemüse, Kokosmilch..)	SFr. 11.50
Salmorejo, kalte Gemüsesuppe mit Rohschinken und gehacktem Ei	SFr. 14.50
Consommé mit Sherry oder Ei	SFr. 10.50
Gemüsesuppe klar	SFr. 10.50

Entradas / Vorspeisen

Grillierte Avocado mit Papaya-Vinaigrette	SFr. 17.50
Karibik-Insel Salat (Palmherzen, Mango, Avocado..)	SFr. 15.50
Avocado mit Crevetten gefüllt, Kresse-Vinaigrette	SFr. 16.50
Calamares fritos, salsa rosa	SFr. 14.50
Gambas al ajillo (Crevetten, Chili, Knoblauch..)	SFr. 15.50
Camarão com cachaça (Crevetten an cachaça)	SFr. 18.50
Randen Carpaccio auf frischem Meerrettich	SFr. 12.50
Ensalada cabra (warmer Geissenkäse mit Honig und Sesam)	SFr. 16.50
Frischer Spinat-Salat mit Crevetten	SFr. 17.50
Nüssli-Salat auf flambierten Pilzen	SFr. 15.50
Grillauberginencarpaccio mit Mozzarella Pestodressing	SFr. 18.50
Frischer Salat mit Rauchlachs und frischem Meerrettich	SFr. 18.50
Tapas variadas (versch. warme und kalte Häppchen)	SFr. 18.50
Chorizo al brandy (Paprikawurst mit Brandy flambiert)	SFr. 11.50
Bahamian Salat (Crevetten, Salat, Palmitos, Passions-Dressing, Früchte)	SFr. 18.50

Entradas de pescado / Fisch Vorspeisen

Lachsfilet an Zitronensauce	SFr. 16.50
Eglifilet „Knusperli“, salsa	SFr. 16.50
Red Snapperfilet auf Mangosauce	SFr. 17.50
Loup de mer Filet an Cava-Sauce, Reishügel	SFr. 18.50
Crevetten an Brandysauce, Reishügel	SFr. 18.50

Carnes / Fleisch

Lammfleischspieß auf grillierten Auberginen mit Tzatziki, Gemüse und Reis	SFr. 38.50
Straussenfilet auf Mangosauce, spanische Kartoffeln, Gemüsekorb	SFr. 37.50
Lammierstück vom Grill, Kartoffelgratin, Gemüse	SFr. 39.50
Kalbsmédaillon an Cava-Sauce, Pilzrisotto, Gemüse	SFr. 39.50
Rindsentrecôte vom Grill, Chilisauce, spanische Kartoffeln, Markkruste, Gemüse	SFr. 43.50
Rindsfiletmedaillon auf Estragonsauce, Risotto, Gemüse	SFr. 43.50
„Parrillada exotica“ (Fleischplatte mit Lamm, Känguruh, Strauss, Krokodil, Gambas, Ananas.. vom Grill)	SFr. 49.50
„Parrillada barquero“ (Fisch- und Fleischplatte)	SFr. 49.50

Pescados / Fisch

Parrillada de pescado (gemischte Fischplatte)	SFr. 42.50
Loup de mer Filet auf Cava-Sauce	SFr. 39.50
Trio Fisch Teller auf Kartoffeln mit Meeresfrucht-Sauce	SFr. 39.50
Crevetten an Kokos-Rum-Sauce	SFr. 39.50
Red Snapperfilet auf Mango-Sauce	SFr. 38.50
Baramundifilet auf Kokos-Rucola	SFr. 38.50
St. Pierre-Filet auf Weisswein-Pilz-Sauce	SFr. 37.50

Diese Gerichte werden mit Gemüse und Reis als Beilage serviert.
Sie sind alle auch als Vorspeise erhältlich.



Allgemeine Bedingungen

- Das Menu ist im Hauptgang durch ein Fleisch-, Fisch, oder Vegigericht variierbar
- Das Menu muss 5 Tage vor dem Anlass bekanntgegeben werden
- Zahlung in bar oder mit Kreditkarte
- Bei Annullationen, die später als 2 Tage vor dem Reservations-termin eingehen, sehen wir uns leider gezwungen, eine Unkosten- und Ausfallentschädigung wie folgt zu verrechnen:
 - innerhalb von 2 Tagen vor dem Reservationstermin 20% des Auftrages
 - innerhalb von einem Tag vor dem Reservationstermin 50% des Auftrages
- Ab zwei fehlenden Personen behalten wir uns eine allfällige Verrechnung vor (Personenanzahl kann bis wenige Stunden vorher angepasst werden)
- Falls ein Gericht zur Zeit nicht erhältlich ist, kann es durch ein anderes ersetzt werden

Um es für Sie und für uns einfacher zu machen, empfehlen wir Ihnen ein einheitliches Menu auszusuchen und so wenig wie möglich von den Vorgaben abzuweichen.
Bitte besprechen Sie Ihre Auswahl mit uns.

Bankettbestellungen bitte schriftlich an folgende Adresse:

Restaurant Turm
Obere Zäune 19
8001 Zürich
Tel. 043 268 39 40
Fax 043 268 39 41
turm@bei-tony.ch
www.bei-tony.ch

TONY NAVARRO & TEAM
Besten Dank!!!