



Feste soll
man feiern,
wie sie
fallen!

Bankettdokumentation
Jahr 2026

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant Sporrer! Lassen Sie sich durch unsere Menüvorschläge und Ideen inspirieren. Gerne stellt Ihnen unsere Küchenchefin auch ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen. **Bitte beachten Sie zudem unsere wichtigen Daten und Fakten auf der letzten Seite.**

Der Sporrer ist bekannt für konstante Qualität und Freundlichkeit. Wir bieten Ihnen eine „gutbürgerliche Gourmetküche“ - gerne auch glutenfrei, lactosefrei, vegetarisch oder vegan.

Der Gast isst bewusster. Was auf dem Teller liegt, muss moralisch vertretbar, ausgewogen und gesund sein. Deshalb berücksichtigen wir wo immer möglich regionale Lieferanten mit saisonalen Produkten. Im Sporrer arbeiten wir ohne Zusatzstoffe wie zum Beispiel Glutamat. Unsere Suppen und Saucen werden von Grund auf selber zubereitet.

Wir nehmen auch unsere soziale Verantwortung wahr und bilden Lehrlinge in den Bereichen Service und Küche aus. Anfang des Jahres findet jeweils unser bekannter und beliebter „Lehrlingsmonat“ statt. Schauen Sie doch mal rein!

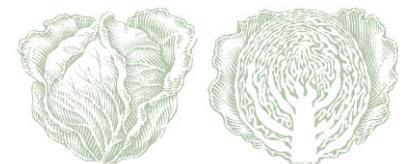
Wir freuen uns auf Sie!

Restaurant Sporrer
Sporrerpark 1
8408 Winterthur
052 222 27 08
info@sporrer.ch
www.sporrer.ch

Öffnungszeiten
Mittwoch bis Donnerstag
Freitag
Samstag
Sonntag
Montag und Dienstag

Restaurant
11:30–14:00/17:30–22:00 Uhr
11:30–14:00/17:30–23:00 Uhr
11:30–23:00 Uhr
11:30–22:00 Uhr
Ruhetage

Küche
11:30–13:30/17:30–20:00 Uhr
11:30–13:30/17:30–21:00 Uhr
11:30–21:00 Uhr
11:30–20:00 Uhr
Ruhetage





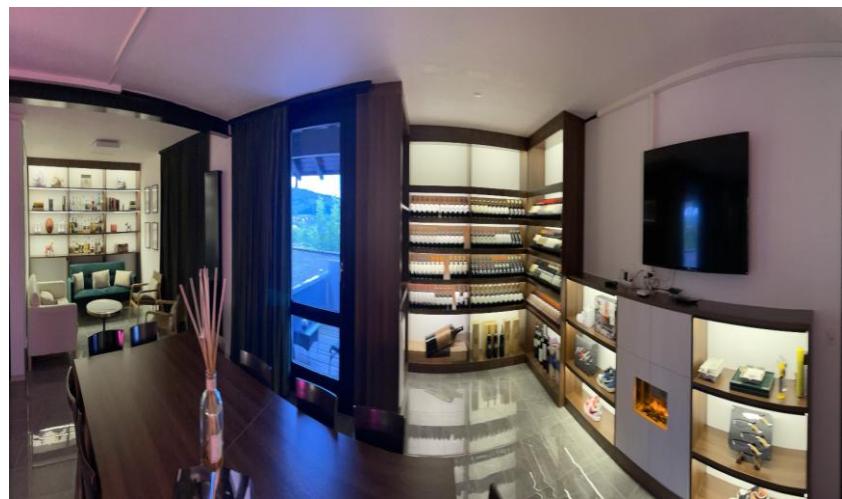
Gartenterrasse (bis 110 Personen)



Panoramabau (bis 60 Personen)



Säali (bis 40 Personen)



Exklusiv-Bankettraum (auf Anfrage)

Sporrer-Menü

Saisonaler Blattsalat 8.-
(klein)

Und / Oder

Kürbis-Apfelsuppe 8.-
Rahm / Knäckebrot
(In der Kaffeetasse , klein)

CH Kalbsgeschnetzeltes 44.-
Karamellisierte Apfelwürfel und Calvados Rahmsauce
Marktgemüse
Tagliatelle

Apfel Träumli 8.-
Mini Dessert mit einer leichten Apfelcrème und knusprigen Streusel

Menu mit Suppe: 60.-

Menu mit Salat: 60.-

Menu mit beiden Vorspeisen: 68.-

Menu mit zwei Stärkebeilagen: +4.-

inkl. Nachservice beim Hauptgang

Dieses Menü wechselt mit der Saison! Gerne empfehlen wir Ihnen das angepasste Menü passend zur Jahreszeit Ihres Anlasses.

Apéro

Knoblibrot	pro Teller 10.-
Gemüse-Dips mit verschiedenen, hausgemachten Saucen	pro Person 5.-
Schinkengipfeli	pro Stück 3.-
Mini Chäschüechli	2 Stück 3.50
Rindstatar-Brötli	pro Stück 5.-
Rauchlachs-Brötli	pro Stück 5.-
Parmesanwürfel	pro 100 gr. 4.50
Getrocknete Tomaten	pro 100 gr. 5.-
Oliven	pro 100 gr. 5.-
Gemischtes Apéro-Gebäck (I Minichäschüechli, 2 Blätterteiggebäck)	pro Person 5.-
Kleine Kürbis-Apfelsuppe in der Tasse	pro Person 4.50

Auswahl 1

1 Tatarbrötli, 2 Mini Chäschüechli, 2 Apérogebäck, Nüssli & Chips pro Person 12.-

Auswahl 2

50gr Antipasti, 1 Schinkengipfeli, 1 Tatarbrötli und Knoblibrot pro Person 17.-

Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas nach Ihren Wünschen zusammen.

Suppen

Weinschaumsuppe mit Rahm, Croutons, Schnittlauch 12.-

Kürbis-Apfelsuppe mit Rahm und Knäckebrot 13.-

Mini Varianten in der Kaffeetasse 8.-

Salate

Sporrer Salat mit Speck, Ei und Parmesan 13.-

Blattsalat mit Kresse 10.- / 12.-

Gemischter Haussalat mit Kresse 11.- / 13.-

Unsere Dressings (alle gluten- und laktosefrei):

Französisch / Italienisch

Vegan: Oel und Essig

Hauptgerichte

Vegetarisch / Vegan

Limetten Pasta (Vegan möglich)
Gebratenes Gemüse, Nüsse, Spinat, getrocknete Tomaten, Pesto 32.-

Gemüse Shakshuka
Feta, Pita Brot, Rucola 32.-

Poulet aus Schweizer, artgerechter Tierhaltung

Poulet Stroganoff 37.-
Poulet- Saltimbocca mit Portweinjus 39.-

Schweizer Schwein

Schweinsgeschnetzeltes mit Champignon Rahmsauce 35.-
Schweinsfilet mit Kräutermantel und Rosmarinjus 45.-
Schweins Nierstück am Stück gegart mit Pilzrahmsauce 39.-
Schweins Cordon Bleu 41.-

Schweizer Rind

Roastbeef mit Sauce béarnaise (ganz im Ofen gegart)	60.-
Rindsfilet am Stück gebraten mit kräftiger Portweinjus	68.-
Rindsfilet Stroganoff	51.-

Schweizer Kalb

Kalbs Cordon Bleu	50.-
Kalbsschulterbraten mit Kräuterjus	45.-
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art	45.-
Kalbs Nierstück (am Stück rosa gebraten) mit Morchel Rahmsauce	60.-

Fisch

Forellenknusperli mit Marktgemüse, Butterkartoffeln und Tartarsauce	43.-
Gebratenes Loup de mer Filet (Griechenland)	45.-
herbstliches Ofengemüse	
Mascarpone Polenta mit Zitrone und getrockneten Tomaten / Kürbissauce	

Zu allen Hauptgängen sind zwei Beilagen nach Wahl im Preis inbegriffen:

Reis, Nudeln, Pommes frites, Spätzli, Weisswein-Risotto,
Kartoffelgratin **und** saisonales Marktgemüse nach Absprache

Dessert

Saisonales Panna Cotta (Marroni, Schokolade, Passionsfrucht, Jogurt oder Beeren-Panna Cotta) 14.-

Frischer Fruchtsalat -mit Kirsch + 3.-, -mit Rahm + 1.80, -mit Glacé nach Wahl + 4.- 12.-

Apfel Träumli
Eine leichte Apfelcrème mit knusprigen Streusel 12.-

Kleine Überraschung aus der Küche 8.-

Lauwarmer Schokoladenkuchen
Walnuss Glace, saisonale Früchte und Rahm 15.-

Caramel Köpfli
Klassisch mit Rahm und Früchten 10.-

Unsere Lieferanten & Deklaration

Gemüse / Früchte teilweise Molkereiprodukte	<ul style="list-style-type: none">• Gemüsezentrale Tägerwilen (www.gztag.ch)• Gunterswiler (www.gunterswiler.com)• Bauer Huber, Gemüse• Regionales Gemüse und Früchte
Fleisch	<ul style="list-style-type: none">• Gastroblitz (www.gastroblitz.ch) Steht für Nachhaltigkeit und Regionalität
Fisch / Geflügel	<ul style="list-style-type: none">• Bianchi (www.bianchi.ch)
Brot & Gebäck	<ul style="list-style-type: none">• Bäckerei Lyner, Filiale Wülflingen (www.lyner.ch)• Hiestand Schweiz AG, (www.hiestand.ch)• Délifrance Suisse (www.delifrance.com/ch)
Hochwertiges Glace und Sorbet	<ul style="list-style-type: none">• Emmi, (www.emmi-food-service.ch)
Pasta / Eier	<ul style="list-style-type: none">• Sunnfarm (www.sunnfarm.ch)



Impressionen

Allgemeine Geschäftsbedingungen / wichtige Daten und Fakten

- Diese Vorschläge sind für Anlässe **ab 10 Personen** gemacht.
- Beachten Sie, dass Sie sich bei Banketten für ein Menü für alle Gäste entscheiden, ausgenommen Vegetarier, Kinder und Allergiker.
- Bitte vereinbaren **Sie einen Termin** mit uns, bevor Sie zu einer Besprechung vorbeikommen!
- Nachservice von Fleisch, Fisch, Gemüse, Saucen und Beilagen vom Hauptgang sind im Menüpreis eingerechnet.
- Wir haben um **23.30 Uhr Polizeistunde**.
Aus Kulanz lassen wir unser Restaurant bis spätestens Mitternacht offen. Es ist NICHT möglich, Verlängerung einzugeben.
- Die bis **2 Tage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl** ist für unsere Verrechnung massgebend!
- Am Mittag bleibt Ihr Platz **bis um 17.00 Uhr** für Sie reserviert. Falls Sie länger bleiben möchten, beraten wir Sie gerne über die verschiedenen Möglichkeiten.
- Für auswärtig bestellte Kuchen und Torten verrechnen wir den Kuchenservice pro Person mit CHF 4.50. Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist grundsätzlich nicht gestattet. Für mitgebrachte Weine wird ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche verrechnet.
- Wird ein Anlass trotz definitiver Zusage annulliert, verrechnen wir dies wie folgt:
bis **60 Tage** vor dem Anlass: **kostenfrei**, bis **59-30 Tage** vor dem Anlass: **30% der Konsumationskosten**, bis **29-7 Tage** vor dem Anlass: **50% der Konsumationskosten**, bis **6-0 Tage** vor dem Anlass: **80% der Konsumationskosten**

