

Sporrer *Restaurant*

*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 I
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





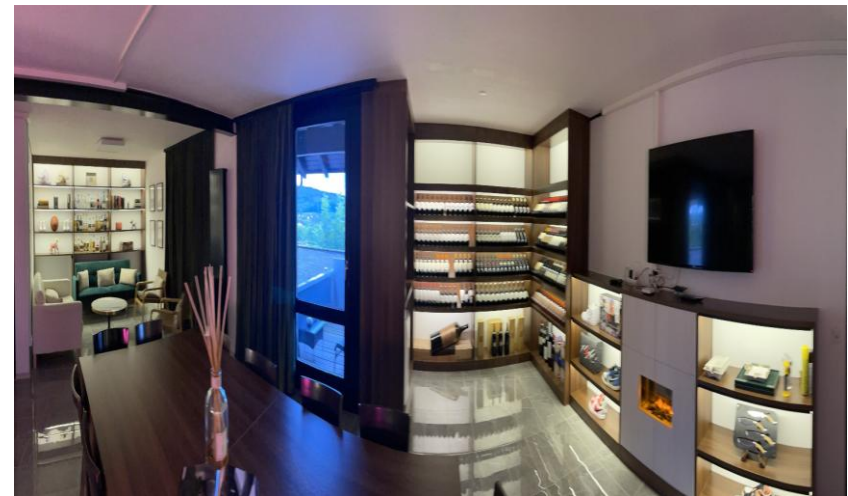
Gartenterrasse (bis 110 Personen)



Panoramabau (bis 60 Personen)



Säali (bis 40 Personen)



Exklusiv-Bankettraum (auf Anfrage)

Sporrer-Menü

Gurkenkaltschale mit Joghurt und Minze 13.-

Zweierlei vom Kalbs-Cordon-bleu 48.-
gefüllt mit Chorizo & Taleggio (norditalienischer Weichkäse)
sowie Serrano (spanischer Rohschinken) & Gorgonzola und Züri

Cheesecake 15.-
Hausgemachter, gebackener Cheesecake mit feinen Zitrus- und Karamellnoten

Menü inklusive Vorspeise, Hauptgang und Dessert – CHF 76.-
Menu mit zwei Stärkebeilagen: +4.-

inkl. Nachservice beim Hauptgang (Beilagen)

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

Apéro

Knoblibrot	pro Stück 3.50
Kleine Kartoffeln mit Hüttenkäse im Speckmantel	pro Stück 5.-
Chäschüechli	pro Stück 5.-
Blätterteigschnecken mit Schinken und Frischkäse	pro Stück 3.50
Blätterteigschnecken mit Frischkäse und getrocknete Tomaten	pro Stück 3.50
Crostini mit Avocado	pro Stück 5.-
Crostini mit Rindstatar	pro Stück 5.-
Crostini mit Rauchlachs	pro Stück 5.-
Crostini mit Ei	pro Stück 5.-
Lauwarme Tortilla Würfel	pro Stück 5.-
Arancini – Reis -Tomaten Füllung	pro Stück 5.-
Parmesanwürfel	pro 100 gr. 5.-
Grillierte Gemüse	pro 100 gr. 5.-
Oliven Grün und Schwarz	pro 100 gr. 5.-
Geröstete Hausnussmischung	pro 100 gr. 5.-

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

Suppen

Weinschaumsuppe	13.-
Rüebli Ingwersuppe	13.-
Pilz creme Suppe	13.-
Tomatensuppe mit Basilikum	13.-
Maiscremesuppe mit Chorizo	13.-
Selleriecremesuppe	13.-
Kohlrabbie Suppe mit Safran	13.-
Blumenkohlcreme Suppe	13.-
Gurkenkaltschale mit Joghurt und Minze	13.-
Gazpacho Andaluz	13.-
Mini Varianten in der Kaffeetasse (als Minisuppe Variation)	9.50

Salate

Blat Salat mit Kresse

11.- / 13.-

Gemischter Haussalat

11.50 / 14.-

Blatt- und Gemüsesalate mit Kresse / Croutons und gerösteten Kernen

Nüsslisalat

11.50 / 14.-

Mit Speck und Ei

+1.50

Unsere Dressings:

Französisch / Italienisch

Vegan: Öl und Essig

Hauptgerichte

Vegetarisch / Vegan

Gemüse-Früchte-Curry (Vegetarisch/Vegan und Glutenfrei) serviert mit duftendem Basmati-Reis	30.-
Pilz-Mascarpone Ravioli (Vegetarisch) mit gemischten Pilzen an Tomaten-Salbei-Butter	32.-
Melanzane alla Parmigiana (Vegetarisch, Glutenfrei, <u>Vegan möglich ohne Parmigiana</u>) Auberginen mit Tomatensauce / Parmigiana und frischem Basilikum	30.-
Fusilli (Vegetarisch, <u>Vegan und Glutenfrei möglich</u>) An eine Safransauce mit Erbsen und Cherrytomaten	32.-

Gerichte vom Poulet (CH)

Poulet Stroganoff (Glutenfrei) Beilagen können separat gewählt werden	37.-
Pouletbrust im Sesammantel (Glutenfrei möglich) in aromatischer Kokos-Zitronengras-Sauce serviert mit Basmatireis und Favabohnen	38.-

Gerichte vom Schwein (CH)

Schweinsfiletgeschnetztes 41.-
in Champignon-Rahmsauce / Beilagen können separat gewählt werden

Schweinshohrücken am Stück niedergegart 38.-
Beilagen und Saucen können separat gewählt werden

Gerichte vom Rind (CH)

Entrecôte am Stück gebraten (180g Portion) 52.-
Beilagen und Saucen können separat gewählt werden

Rindsfilet am Stück gebraten 180g zartes Rindsfilet aus Uruguay 54.-
mit Honig-Balsamico-Jus, Tagliolini und Gemüse

Gerichte vom Kalb (CH)

Zweierlei vom Kalbs-Cordon-bleu 48.-
gefüllt mit Chorizo & Taleggio (norditalienischer Weichkäse)
sowie Serrano (spanischer Rohschinken) & Gorgonzola und Züri Frites

Kalbsschulterbraten / Beilagen und Saucen können separat gewählt werden 42.-

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 44.-
in Champignon-Rahmsauce / Beilagen können separat gewählt werden

Kalbshohrücken (am Stück rosa gebraten) / Beilagen und Saucen können separat gewählt werden 52.-

Gerichte vom Fisch

Zanderfilet im Bierteig 37.-
Zanderfilet aus Europa im Bierteig, serviert mit Tartarsauce,
saisonaem Marktgemüse und Pommes frites

Gebratene Zanderfilet an feinem Kräuterjus 39.50
auf Kartoffel-Artischocken-Ragout mit Cherrytomaten

Zu allen Hauptgängen ist eine Beilage nach Wahl sowie eine Sauce im Preis inbegriffen:

Beilagen:

Pommes
Rosmarin-Bratkartoffeln
Tagliatelle in Butter
Kartoffelgratin
Spätzli
Reis

Saucen:

Morchelsauce
Honig Balsamico Jus
Senfrahmsauce
Unsere Jus – ein kleines Geheimnis des Hauses
Champignon Rahmsauce

Dessert

Cheesecake

Hausgemachter, gebackener Cheesecake mit feinen Zitrus- und Karamellnoten

15.-

Panna Cotta

feine Rahmcrème mit zarter Vanillenote, serviert nach wöchentlicher Variation

13.-

Tonka Patisserie

Tonkabohnen-Mousse mit Tonka-Creme und luftigem Sponge Cake

15.-

Petit Trois

Delikate saisonale Kreationen

pro Stück 6.-

Glace:

Schokolade / Vanille / Caramello / Mocca
Erdbeer / Walnuss (alle Glutenfrei)

Sorbet:

Zitrone (Vegan) / Aprikose (Vegan) / Birne

Unsere Lieferanten & Deklaration

Gemüse / Früchte teilweise Molkereiprodukte	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüsezentrale Tägerwilen (www.gztag.ch) • Bauer Huber, Gemüse
Fleisch	<ul style="list-style-type: none"> • TransGourmet Prodega (www.prodega.ch) • Bianchi (www.bianchi.ch)
Fisch / Geflügel	<ul style="list-style-type: none"> • TransGourmet Prodega (www.prodega.ch) • 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**

