

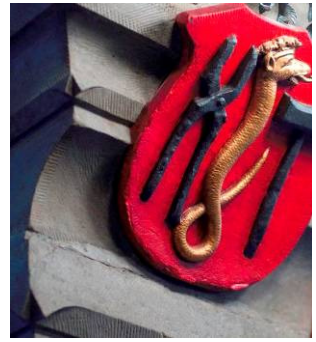


Zunfthaus zur Schmiden

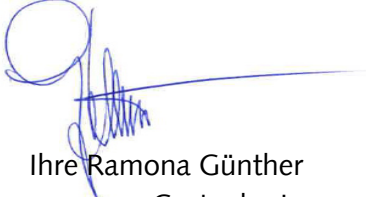
Bankette • Seminare • Kultur

Herzlich Willkommen in der Zürcher

Event-Schmiede



Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.


Ihre Ramona Günther
Gastgeberin

Räume & Kapazitäten

Unsere Räumlichkeiten - Ihre Inspiration. Gemeinsam für starke Lösungen. 3

Seminare – Möglichkeiten & Packages

Wenn Sie mit Ihren Ideen Geschichte schreiben möchten. 6

Aperitif

Kreativ und innovativ präsentiert. Brechen Sie das Eis, bevor es zu schmelzen beginnt. 11

Speisen Klassiker

„Ja, das waren noch Zeiten.“ Manches muss sich nicht ändern. 13

Speisen Frühling

Farbenfroh bis auf den Teller. 15

Speisen Sommer

Sommerliche Vielfalt leicht gemacht. 16

Speisen Herbst

Der Alltag ist zu grau, um farblos zu essen. 18

Speisen Winter

*Zu Ihren Muskeln schenken wir Ihnen den passenden Tösstaler Speckmantel.
Frohe Weihnachten.* 20

Geselliger Schmidens Tisch

Unser Schmidentisch verbindet. Reichen Sie sich mehr als nur die Hände. 22

Weine & Getränke

Jeder wünscht sich eine schöne Begleitung zu seinem Anlass. 23

Konditionen und AGB

Transparenz – damit der Teufel nicht im Detail liegt. 38



Ihre Inspiration. Unsere Räumlichkeiten.

Raum-Schmiede



Entdecken Sie gleich mehrere Eisen im Feuer.

Event-(T)Räume

Zunftsaal – das Schmuckstück

Bestuhlung	Personenzahl
Runde Tische	115
Eckige Tische	160
Konzertbestuhlung	180
Seminarbestuhlung	60

Masse

Länge x Breite	17 x 9,5 m
Höhe	4,80 m
Fläche	161,5 m ²



Zunftstube – das Raumwunder

Bestuhlung	Personenzahl
Apéro/Empfang	80
Runde Tische	70
Eckige Tische	70
Konzertbestuhlung	50
Seminarbestuhlung	25

Masse

Länge x Breite	9,3 x 8,8 m
Höhe	3,2 m
Fläche	82 m ²



Wasserstube – die Schatzkammer

Bestuhlung	Personenzahl
Eckige Tische	30
Konzertbestuhlung	40
Seminarbestuhlung	20
Blocktisch	20

Masse

Länge x Breite	8,8 x 4,7 m
Höhe	2,80 m
Fläche	41 m ²





Wir schenken Ihnen die Raummiete...

... bei einem bestimmten F&B-Mindestumsatz während Ihrer Veranstaltung bei uns. Im Zunftsaal sparen Sie so CHF 1'000, wenn Sie den Mindestumsatz von CHF 3'200 erreichen. In der urchigen Zunfstube beträgt die Reduktion CHF 750 bei einer Konsumation von mindestens CHF 2'000. Und in der Wasserstube liegt der Mindestumsatz lediglich bei CHF 1'500, andernfalls fällt eine kleine Raummiete von CHF 500 pro Anlasstag an. Sollten Sie die jeweiligen Mindestumsätze nicht erreichen, seien Sie unbesorgt – wir verrechnen Ihnen lediglich die Differenz dazu als anteilige Raummiete.

Exklusiver Genuss

Gern können Sie auch das gesamte Zunfthaus exklusiv für sich und Ihre Gäste reservieren. Sprechen Sie uns an, wir sind Ihnen mit Vergnügen beim Pläne schmieden behilflich.

Lassen Sie den Funken überspringen..

Und erleben Sie unsere Räumlichkeiten hautnah:
Bei einer persönlichen Führung. Unverbindlich. Farbecht. Herzlich.

Vereinbaren Sie einen Besichtigungstermin mit uns.

Ramona Günther | Gastgeberin
Tel: +41 44 250 58 48
info@zunfthausschmiden.ch | www.zunfthausschmiden.ch

Wir freuen uns auf Sie.



Historisch tagen in der

Seminar-Schmiede



Für Meetings, mit denen Sie Geschichte schreiben.

Schmiden-Halbtages-Pauschale „Bronze“

Z'Nüni oder Z'Vieri

- § glühend heisser Kaffee und L'art du thé
- § Zh2O-Wasser & sprudelndes Appenzell Mineral
- § Erfrischender Apfel-und Orangensaft
- § Freche Früchtchen der Saison, gespiesst auf dem Holzbalken
- § Brotschale mit einer Gipfeli-Variation am Vormittag
- § oder süsses Plundergebäck am Nachmittag

Z'Mittag oder Apéro Riche

- § 4-Gang-Steh-Lunch *(nach Empfehlung des Küchenchefs)* inkl. vegetarischer Alternative
- § oder Apéro Riche *(nach Empfehlung des Küchenchefs)* mit zehn Häpplis pro Person
- § Zh2O –Wasser & Appenzell Mineral à discretion

Seminargetränke

- § Ideen-Sprudel: Zh2O-Wasser & Appenzell Mineral à discretion während des Seminars

Zünftige Inklusivleistungen

- § Raummiete
- § Flipchart mit selbsthaftenden EasyFlip-Folien & Stiften
- § Pinnwand inklusive Pin-Nadeln
- § Ganztägiges W-LAN
- § Konferenz-Setup mit Schreibblock & Stift

Preis

CHF 95.00 pro Person

Upgrade mit einem zündenden Warm-Up

Begrüssungsgetränk

- § glühend heisser Kaffee und L'art du thé
- § Willkommensgruss aus der Küche nach Art des Hauses

Aufpreis

CHF 7.00 pro Person

Schmiden-Ganztages-Pauschale „Bronze“

Z'Nüni

- § glühend heisser Kaffee und L'art du thé
- § Zh2O-Wasser & sprudelndes Appenzell Mineral
- § Erfrischender Apfel-und Orangensaft
- § Freche Früchtchen der Saison, gespiesst auf dem Holzbalken
- § Brotkorb mit einer Gipfeli-Variation
- § süsses Plundergebäck

Z'Mittag resp. Apéro Riche



- § 4-Gang-Steh-Lunch *(nach Empfehlung des Küchenchefs)* inkl. vegetarischer Alternative
- § oder Apéro Riche *(nach Empfehlung des Küchenchefs)* mit zehn Hüpplis pro Person
- § Zh20 –Wasser & Appenzell Mineral à discretion

Z'Vieri

- § glühend heisser Kaffee und L'art du thé
- § Zh2O-Wasser & sprudelndes Appenzell Mineral
- § Erfrischender Apfel-und Orangensaft
- § knuspriges Blätterteig-Gebäck und feine Kuchen-Würfel
- § Knackig-bunte Gemüse-Sticks mit hausgemachtem Dip
- § Reichlich gefüllter Obstkorb mit zwei Sorten Handfrüchten

Seminargetränke

- § Ideen-Sprudel: Zh2O-Wasser & Appenzell Mineral à discretion während des Seminars

Zünftige Inklusivleistungen

- § Raummiete
- § Flipchart mit selbsthaftenden EasyFlip-Folien & Stiften
- § Pinnwand inklusive Pin-Nadeln
- § Ganztägiges W-LAN
- § Konferenz-Setup mit Schreibblock & Stift

Preis

CHF 125.00 pro Person

Upgrade zur „Gold“-Variante

Zusätzlich zum Z'Nüni resp. Z'Vieri:

- § frisch gepresster Fruchtsaft der Saison vom „Niederdorfer Saftladen“
- § süsse Schatulle mit kunterbunten Süssigkeiten vom „Lollipop“
- § Energie spendende Trockenfrüchte vom „Schwarzenbacher Kolonialladen“

Aufpreis

CHF 15.00 pro Person

Zunft-Technik – separat nach Ihren Wünschen

§ Beamer	200
§ Leinwand	50
§ Pinnwand inkl. Pin-Nadeln	80
§ Mikrofon- & Verstärkeranlage	300
§ 4 Podiumselemente à 1x2m	200
§ 2 Ledersessel	120
§ Ledersofa	120
§ Flipchart mit EasyFlip-Haftfolien und Stiften	30

Ihr heisser Draht zur Seminar-Schmiede

Schmieden Sie Ihren Seminarplan mit unserer Hilfe: Wir brennen darauf, Sie bei Ihrer Anlassvorbereitung zu unterstützen.

Damit Ihr Anlass nachhaltige Funken sprüht...



... kreiirt unser Küchenchef Ihr Menü individuell nach der Saison und verwendet dabei, wann immer möglich, ausschliesslich regionale Produkte aus Zürich und Umgebung.



Glühende Leidenschaft in der Küche

Genuss-Schmiede



Machen Sie schon einmal kulinarisch Nägel mit Köpfen.

Schmieden Sie Ihren individuellen Apéro:

Kreativ und innovativ präsentiert. Brechen Sie das Eis, bevor es zu schmelzen beginnt.

Häppchen CHF 4.50 pro Stück

Aufgetischt - Klassische Snacks:

- § Saisonale Gemüsesticks aus der Region mit Sauerrahm- und Avocado-Dip
- § Blätterteiggebäck von Fredy's Backwaren gefüllt mit Spinat, Tomate, Ratatouille, Speck
- § Mediterrane Olivenmischung

Aufgespiesst - aber nicht spiessig:

- § Gebackener Parmesanchip am Spiess
- § Praline vom Schweizer Poulet umhüllt mit saisonalen Kräutern
- § Hausgemachte Hackfleischbällchen im Pumpernickelmantel
- § Wraps gefüllt mit Rauchlachs und Antipasti
- § marinierter, und in Sesam gebratener Tofu
- § Rauchlachs-Meerrettich-Schnitte
- § Zürcher Schüblig mit Luzerner Rahmkäse

Aufgeweckt - Häppli im Gläschen:

- § Kartoffelpraline mit gehacktem Pumpernickel und Balsamico
- § nussiges Gemüsetatar mit feinen Croûtons
- § verschiedene saisonale Süppchen*
- § warmer Glasnudelsalat mit Schweizer Poulet*
- § Kartoffel-Nussbutter-Espuma mit Tösstaler Speck-Croûtons*

Häppchen CHF 5.50 pro Stück


Aufgespiesst - aber nicht spiessig:

- § getrüffelter Saländer Ziegenkäse mit Pistazien, Zürcher Langstrassen-Honig und Blüten
- § MSC-Tuna mit Avocadocreme
- § getrüffelte Kefen und Dörrtomaten im Kalbfleischmantel
- § nussaromatisiertes Schweizer Rindstartar in Brioche

Aufgeweckt - Häppli im Gläschen:

- § Siedfleischsalat mit Wildkräutern
- § Lachstatar mit Fenchel und Zitronengrassschaum
- § Avocadosalat mit gebratener Krevette
- § Involtini vom Zürcher Weidekalb auf rotem und gelbem Peperonischäum*
- § gebratene Jakobsmuschel mit hausgemachter Tomatenkonfitüre*
- § kleines Hacktätschli auf Schmorkohl mit Kartoffelstock*
- § Krustentiercrostini auf Gurkengelee*
- § kleine Frühlingsrolle mit Ente*
- § Ravioli von Patrizia Fontana mit variierenden Füllungen*

**Warme Häppchen.*



Süsse Häppchen *CHF 5.50 pro Stück*

- § klassisches Mousse au chocolat
- § hausgemachte Pralinen von weisser und dunkler Schokolade
- § Panna Cotta mit Früchten der Saison und Minze
- § Fredy's hausgemachte Kuchenwürfel: Zitrone, Rüepli und Brownie
- § Crema Catalana
- § Früchtespiesse



Empfehlung des Küchenchefs:

*„Als Auftakt zu einem Dinner empfehle ich Ihnen vier Häppchen pro Person.
Für einen ausgedehnten „Apéro Riche“ sind acht bis zwölf Häppchen pro Person ideal.“*

Robert Wiedemann

Speisenangebot Klassiker

Eine individuelle Menüwahl – umrahmt von einem stilvollen Tellerservice.

Vorspeise

Caeser's Salad mit gehobeltem Parmesan,
Tösstaler Speckwürfel und Brotcroûtons 13

Mit Kräuter-Tösstaler Speck gebratener Ziegenkäse vom „Chäs Vreneli“,
Jungsalat an Vinaigrette mit Himbeeressig vom Beerihof und Langstrassen-Honig 17

Suppe

Zwiebelsuppe mit Appenzeller Käse-Crostini 11

Sylvaner Rieslingschaumsüppchen vom Zürcher Weinbauer,
serviert mit Bündnerfleisch-Streifen 12

Leichte Kartoffel-Lauchsuppe
mit knusprigen Speckstreifen 13

Fleisch

Hausgemachte Hacktätschli
an buntem Gemüsebouquet mit Bio-Kartoffelstock 35

Zitronenhuhn aus dem Ofen
auf knackigem Gemüse mit gerührter Gewürzpolenta 37

Gschnetzeltes vom Zürcher Weidekalb
mit Champignons und goldgelber Rösti 41

Saftiges Schweizer Kalbsnierstück auf gemischtem Wurzelgemüse
mit gestampften Bio-Kartoffeln an hausgemachtem Jus 49

Am Stück gebratenes „Swiss Gourmet“ Rindsentrecote
mit Babykarotten, Kartoffelgratin und Sauce béarnaise 51

Côte du Boeuf, vor Ihren Augen tranchiert – bis maximal 50 Personen buchbar
serviert mit Kartoffel-Trüffel-Törtchen und buntem Pfannengemüse und Portweinjus 69

Dessert

Lauwarmer Schoggi-Kuchen mit flüssigem Kern
mit Vanilleglace und saisonalem Früchteragout 14

Zürcher Pfarrhaus-Torte, modern interpretiert im Weckgläsli
mit Apfelsorbet und Apfel-Chip 14

Edle Käseauswahl vom „Chäs Vreneli“ am Münsterhof
mit Früchtebrot und Feigen-Chutney 16

Speisenangebot vom Buffet

Ihr massgeschneidertes Angebot ab 50 Personen

Sie möchten sich und Ihre Gäste mit einer kulinarischen Vielfalt vom Buffet verwöhnen?
Sehr gern. Sprechen Sie uns an, gemeinsam kreieren wir Ihr individuelles Angebot ab einer
Gästepersonen von 50 Personen.



Zitat der Gastgeberin.

*„Das zu jedem Menü gereichte Brot ist ofenfrisch von Fredy's Backwaren, meinem Lieblingsbäcker in
Zürich. Die dazugehörige, variationsreiche Butter unterstreicht diesen Gaumenschmaus perfekt.“*

Ramona Günther

Speisenangebot Frühling (April bis Juni)

Vorspeise

Terrine von weissem und grünem Schaffhauser Spargel*
an Bio-Wildkräutersalat mit Estragon (*nach Verfügbarkeit) 15

Rückenfilet vom Poulet auf einem Salat von blanchiertem Kohlrabi
mit Estragon-Kohlrabi-Schaum und getrockneten Tomaten 18

Suppe

Cremiges Fenchelsüppchen, verfeinert mit Pernod 11

Berner Brunnenkresse-Süppchen mit Tösstaler Speck-Croûtons 13

Hauptgang

Mille feuille vom Kohlrabi
mit gebackenen Kartoffelwürfeln, Peperoniragout und Spinatschaum 29

Auf der Haut gebratener Kabeljau
auf Erbsenpüree mit mariniertem Fenchel und Kräuterschaum 38

Schweizer Kalbshohrücken
auf Morchelrisotto mit Kräuter-Gemüsestrudel 51

Schweizer Rinderfilet
auf gebratenen Romana-Salatherzen, Jus und Kartoffelstock 59

Dessert

Rhabarber-Erdbeer-Gazpacho mit Holunderblütenschaum,
Quark-Vanille-Crumble und Joghurtglace 13

Frische Thurgauer Erdbeeren mit Crème Brûlée und Erdbeersorbet 14

Sauerrahmmousse mit Rhabarber-Erdbeerensalat und geeistem Waldmeister 15



Lieblingsmenu der Saison

Vorspeise

Berner Brunnenkresse-Törtchen

auf einem Wildkräutersalat mit Croutons und krossem Parma

Zwischengang optional

In einem Kräutersud sanft pochierter Lachs

auf einer leichten Estragon-Mayonnaise mit marinierten Radieschen

Hauptgang

Zarter Kalbstafelspitz

auf gebratenem weissen und grünen St. Galler Spargel (nach Verfügbarkeit)

mit gebackenen Kräuterkartoffelwürfeln an Meerrettichschaum

Dessert

Crema Catalana mit Rhabarber-Erdbeersalat

3-Gang Menu

CHF 79

4-Gang Menu mit Zwischengang

CHF 104

Speisenangebot Sommer (Juli bis September)

Vorspeise

Gebackene, mit Oliven und Tomaten gefüllte Zucchini-Blüte,
in einem Basilikumschaumsösschen 17

Eierschwämmli-Terrine auf Jungsalat,
angemacht mit süss-saurer Truttiker-Nussöl vinaigrette 17

Suppe

Zweifarbige Suppe von roter und gelber Peperoni 12

Geeistes Gurkensüppchen mit Garnelen-Crostini 14

Hauptgang

Auf der Haut gebratene Doradenfilets mit Pernod sautiertem Fenchelgemüse,
Acquerello-Risotto und Safranschaum 39

Rosa gebratene Schweizer Rindsnuss 39
serviert mit gebratenen Artischocken und gebackenen Kartoffeln

Involtini vom Schweizer Kalb, gefüllt mit einer Eierschwämmli-Cognac-Farce,
auf Sellerie-Püree mit sautierten Kefen 42

Tagliatelle mit gebratenen Jungartischocken,
dazu Rispen Tomaten aus dem Zürcher Unterland 42

Dessert

Waldbeerenkaltschale 14
mit Joghurtglace und Schaum von der Zitronenmelisse

Mokka-Crème 15
mit mariniertem Melonen-Salat

Lauwarmer Aprikosenkompott 15
serviert mit Zürcher Bienen-Honig von der Langstrasse,
Karamellglace mit Fleur de Sel und Blätterteigröllchen



Lieblingsmenu der Saison

Vorspeise

Rucola-Terrine

mit zarter Wachtelbrust und confierter Tomate

Zwischengang optional

Eierschwämmli-Suppe

mit Greyerzer Doppelrahm verfeinert

Hauptgang

Gebratener Wolfsbarsch

auf Sellerie-Krautstiel-Gemüse mit Tagliatelle und Kräuterschaum

Dessert

Kaltes Melonensüppchen mit Sauerrahm-Glace und Mangosalat

3-Gang Menu

CHF 78

4-Gang Menu mit Zwischengang

CHF 91

Speisenangebot Herbst (Oktober bis Dezember)

Vorspeise

Muskat-Kürbis-Terrine von der Jucker Farm
mit pochiertem Bio-Ei und Sauerrahmschaum 16

Kartoffelstich auf Wildkräutersalat mit Rauchlachstatar
an einer leichten Zitronengras-Sauce 17

Suppe

Pastinakensüppchen mit Greyerzer Doppelrahm
und gegrillten Schalottenwürfeln 11

Waldpilzsuppe mit Cognac verfeinert und gebratenen Waldpilzen 13

Hauptgang

Auf der Haut gebratener Loup de Mer
mit Helveticus-Schaumwein abgelöscht Fenchelrisotto 39

Rosa gegarte Kalbsnuss
mit Kartoffel-Gratin und Romanesco-Gemüse 42

Rehrücken auf sautierten Rosenkohlblättern,
mit gebratenen Waldpilzen, Topinambur und Kartoffelstampf 49

Geschmorter Schweizer Chicoree- und Kopfsalat
auf einer Kürbissauce mit sautierten Oliven 29

Dessert

Zimtparfait auf Zunftwein-Zwetschgen mit Rosmarin 15

Tobleronemousse mit marinierten Orangenfilets 16

Hausgemachter lauwarmer Boskoop-Apfelstrudel
mit verschiedenen Nüssen und Gewürzen, Vanilleglace und Rahm 17



Lieblingsmenu der Saison

Vorspeise

Kürbissüppchen mit Lavendel verfeinert

Zwischengang optional

Foie Gras auf gebratener Topinambur
mit gehobeltem Trüffel und Speckbrot-Croûtons

Hauptgang

Rinderfilet auf Vanille-Rüebli
mit gebackener Kartoffelnocke und Jus

Dessert

Tobleronemousse mit Orangenfilets und Krokant

3-Gang Menu

CHF 92

4-Gang Menu mit Zwischengang

CHF 130

Speisenangebot Winter (Januar bis März)

Vorspeise

Sautierte Speck-Rosenkohlblätter
auf Pastinakenschaum mit gebratener Topinambur 15

Tatar von der geräucherten Forelle
auf leicht säuerlichem Schweizer Randensalat mit Creme fraîche 18

Suppe

Kürbissüppchen mit Zürcher Bienen-Honig von der Langstrasse und
Lavendel aromatisiert 11

Getrüffelte Selleriesuppe 12

Hauptgang

Zander aus der Schweiz mit Romanesco-Rüebli-Gemüse
an Tagliatelle mit Randenschaum 29

Zwei kleine Rinderrouladen, raffiniert gewürzt,
auf „Schöni“-Rotkohl mit Semmelknödeln und Waldpilzen 36

Niedergegartes Kalbsnierstück 49
auf zweierlei Petersilienwurzel mit gebackener Kartoffelnocke

Strozzapretti von Raphael Miglio aus Dübendorf mit sautiertem Rosenkohl,
Maroni, Wirsing und Trauben an einer Weisswein-Schaumsauce 32

Dessert

Greyezer Parfait 14
und mariniertem Mangosalat

Mousse von weisser und dunkler Kuvertüre 15
mit Topfenknödeln



Lieblingsmenu der Saison

Vorspeise

Nüsslisalat mit Tösstaler Speck,
Bio-Freilandeier und Schmiden-Dressing

Zwischengang optional

Petersilienwurzelschaumsuppe

Hauptgang

Rinderschmorbraten mit sautiertem Speck-Rosenkohl und
in brauner Butter gebratenen Semmelknödelscheiben

Dessert

Apfelkompott mit Vanilleglace,
einem Hauch Fleur de Sel und Blätterteigröllchen

3-Gang Menu

CHF 63

4-Gang Menu mit Zwischengang

CHF 74



Geheimtipp des Stubenmeisters:

Geselliger Schmiden Tisch

Reichen Sie sich mehr als nur die Hände.

„Das gemeinsame Essen am grossen Tisch steht bei diesem aussergewöhnlichen Geschmackserlebnis im Vordergrund. Die Speisen werden in Schüsseln oder auf Platten angerichtet und direkt auf den Tischen eingesetzt. Das Herumreichen und gemeinsame Schöpfen aller Gerichte schafft Gemütlichkeit und erheitert Ihre Gesellschaft.“

Christian Keller

Aperitif

3 Häppchen auf dem Balken serviert:

Hausgemachte Hackfleischbällchen im Pumpernickelmantel
Wraps mit Antipastifüllung
Rauchlachs-Meerrettichschnitte

Vorspeise

Zum Schöpfen aus der Schüssel:

Marktfrische Blattsalate, Brotcroûtons,
Tösstaler Speckwürfel, Appenzeller Käsestreifen, gehacktes Bio-Freilandeier
und hausgemachtes Schmiden-Senfdressing

Suppe

Serviert aus dem Suppentopf:

Süppchen der Saison

Hauptgang

Zum Schöpfen aus dem Tongeschirr:

Zartes Schweizer Kalbsrahmgulasch
mit Vanille-Rüebli und Speckbohnen
Kartoffelstampf mit Sauerrahm und
Strozzapreti von Miglio aus Dübendorf, saisonal zubereitet

Dessert

Im Weckgläsli angerichtet:

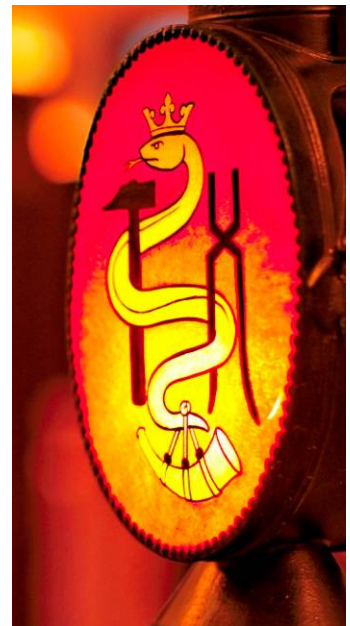
Tobleronemousse, Creme Catalana,
und saisonale Früchte frech auf dem Balken präsentiert

CHF 89 pro Person



Den Durst schüren – aber zünftig.

Tropfen-Schmiede



Schenken Sie Ihrer Menüwahl eine schöne Begleitung.

Schaumweine

Prosecco di Valdobbiadene Superiore EXTRA DRY Terre di Sant' Alberto Ruggeri DOCG Veneto-Italien <i>Intensives und anhaltend fruchtiges Aroma von feiner Qualität mit Noten von reifen goldenen Äpfeln, getrockneten Aprikosen und Akazien</i>	75cl	52
Stadt Zürich Schaumwein brut AOC Pinot noir, Stadt Zürich-Schweiz <i>Er überzeugt durch sein exquisites fruchtiges Aroma, das von frischen Früchten und Noten von Blüten kündigt. Beginnend mit einem weichen Auftakt, der in einen frischen, lang anhaltenden Übergang mündet.</i>	75cl	69

Unsere Zunftweine

Zunftwein Zunft zur Schmiden, Truttiker Pinot blanc Weissburgunder, Barrique-Ausbau, Familie Zahner Zürcher Weinland-Schweiz <i>Hellgelb mit grünlichen Reflexen; Nase: exotische Früchte und Bergamotte, diskret eingebettete Holznoten; ausgewogene Extraktsüsse am Gaumen.</i>	70cl	52
Zunftwein Zunft zur Schmiden, Watter Cuvée AOC Blauburgunder, Dornfelder, Landolt Weine Kanton Zürich <i>Dunkles, sattes Violettrot. Im Bouquet Waldbeeren, Holunder und Cassis. Fruchtiger, gehaltvoller und kräftiger Charakter mit angenehmen Tanninen.</i>	75cl	48



Empfehlung der Anlassleiterin:

„Egal, für welchen Wein Sie sich entscheiden: Sie können bei uns eine oder mehrere Flaschen
Ihres Wunschtropfens für eine Degustation zu einem Spezialpreis abholen.“

Kristina Lucie Pfeffer

Weissweine Schweiz

Zürich

Staatsschreiber Wein weiss Cuvée Prestige

75cl 47

Pinot Noir, Gewürztraminer, Muskat,

Riesling-Sylvaner, Staatskellerei Zürich

Feingliedrige Muskataromatik, untermalt von dezenter Williamsbirne und etwas Pfirsich. Im Gaumen überrascht ein frischer, fruchtiger Auftakt, welcher in einem weichen und cremigen Mundspiel gipfelt.

Räuschling Burghalde-Riesbach AOC

75cl 44

Landolt Weine, Stadt Zürich

Glanzhelles Gelb mit grünlichen Reflexen. Im Bouquet dezente Blütenaromen mit frischen Zitrus-Noten. Am Gaumen kräftig, mit guter Säurestruktur und sortentypischer Rasse.

Waadtland

Epesses AOC Coup de L'Etrier Testuz

75cl 52

Chasselas, J. & P. Testuz SA

Starkes, fruchtiges Bouquet, eine reichhaltige, den Gaumen ausfüllende Struktur.

Anhaltende Präsenz im Abgang.

Saint-Saphorin La Redoute

75cl 57

Chasselas, Obrist

Delikat-eleganter, schmeichelnder, abgerundeter Wein.

Körperreiche und harmonisch ausgewogene Struktur.

Zartbittere Abgangsnoten untermalen seine Qualität.

Aigle Close du Crosex Grillé et Gex, Chablais AOC

70cl 57

Chasselas, Bernard Cavé Vins

Intensives strohgelb. Konzentrierte Frucht nach Reinetten.

Am Gaumen vollmundig mit rassischer Eleganz und typischer Aigle-Note.

Wallis

Heida AOC Visperterminen

75cl 59

St. Jodern Kellerei - Höchster Weinberg Europas

Strohgelbe Farbe, ausserordentlich feines, delikates Bukett mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten.

Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem lang anhaltenden Abgang.

Tessin

Bianco Ticino Ligornetto DOC

75cl 69

Chardonnay, Sauvignong blanc, Vinattieri

Klares zitrusgelb, in der Nase breite Fruchtfülle mit angenehm eingebundenen Zitrusaromen. Im Gaumen überrascht dieser rassige Tessiner mit einer sommerlichen Frische.

Weissweine Österreich

Wachau

Grüner Veltliner Federspiel

75cl 47

Terrassen – Domäne Wachau

Ausgeprägt und intensiv in der Nase mit Aromen nach weissem Pfeffer, süsser Stachelbeere und etwas Golden Delicious.

Mittelgewichtig am Gaumen mit pikanter Säure, sehr harmonisch und mit fruchtbetontem und würzigem Abgang.

Steiermark

BIO-Grauburgunder

75cl 57

Ploder-Rosenberg

Feines hellgelb. Vollreif und mollig, füllig nach Malz und Karamell.

Harmonisch, rund trockener Abgang.

Weissweine Deutschland

Baden

Weisser Burgunder Alte Reben

Alexander Laible Durbach

In der Nase Fruchtbündel aus Mirabellen, reifem Apfel und Zitrusanklängen. Dazu kommen Ananas und Quitten. Der Wein hat eine sehr reife Säure und einen wunderschönen Schmelz.

75cl 69

Pfalz

Riesling Schiefer

Weingut Messmer

Intensives Gelb mit schimmernden Goldreflexen. In der Nase präsentieren sich Aromen von tropischen Früchten, wie Mango und Banane. Am Gaumen Honig und Citrusfrüchte. Schlank und filigran, trotz der enormen Dichte.

75cl 57

Weissweine Frankreich

Loire

Pouilly-Fumé AOC Les Affaubertis

Sauvignon Blanc, Louis Eric

Klares Strohgelb. Wunderschöne Aromatik nach exotischen Früchten, rosa Grapefruit und Stachelbeere, mit dezent mineralischer Note (Feuerstein). Am Gaumen komplex und reichhaltig. Langes Fruchtfinale.

75cl 59

Sancerre AOC

Sauvignon Blanc, Domaine Daulny

Schönes Goldgelb, feine und delikate Aromen nach Stachelbeeren und Noten von Kräutern, frisch und fruchtig und mit guter Fülle im Gaumen.

75cl 65

Burgund

Pouilly-Fuissé AOC

Chardonnay, Domaine du Roure de Paulin

*(Auszeichnung International Wine & Spirit)
Klares Strohgelb. Im Bouquet Ananas, Pfirsich, reife Aprikosen und eine Spur Vanille. Reichhaltig und kraftvoll am Gaumen. Harmonische Säurestruktur und langer Ausklang.*

75cl 58

Weissweine Italien

Piemont

Roero Arneis DOC

Arneis, Prunotto

Hellgelbe Farbe. In der Nase Düfte von Birnen und Mandeln, begleitet von mineralischen Aromen. Im Gaumen sehr frisch und rassig sowie lebhaft und trocken im Abgang.

Ein sehr vielschichtiger und dennoch süffiger Weisswein.

75cl 59

Gavi DOCG, Barolo

Cortese, Borgogno

Helles Gelb mit grünlicher Prägung. Feine, frische Zitrusnote im Bouquet mit blumigen Akzenten. Der Gaumen ist trocken, fein, mit lebendiger Säure. Angenehmer Abgang.

75cl 49

Südtirol

Pinot Grigio DOC

Pinot Grigio, Elena Walch

Elegantes vollreifes Bouquet. Kräftige Struktur, stoffig mit schöner Dichte. Fester komplexer Körper, leichte, attraktive Rauchtöne mit lang anhaltendem, kraftvollem Abgang. Ein Wein der über Eleganz und Harmonie verfügt.

75cl 68

Weissweine Spanien

Rueda

Señorio de Garci Grande DO

Verdejo, Garci Grande

Klares Zitrusgelb mit grünlichen Reflexen. Sauber mit einer guten Intensität. Fruchtige Aromen, weisse Blüten, frisch geschnittenes Gras. Im Gaumen zeigt sich dieser Verdejo frisch, sehr ausgewogen und mit guter Struktur.

75cl 53

Basa Blanco DO

Viura, Verdejo, Sauvignon Blanc, Bodegas Telmo Rodriguez

Strohgelbe Farbe. Aromen nach Zitrusfrüchten, Passionsfrucht, Kiwi, Holunder. Am Gaumen ein leicht würziger Touch mit exotischen Frucht-Nuancen. Sehr fruchtiger, süffiger Weisswein.

75cl 49

Rotweine Schweiz

Zürich

Staatsschreiber Blauburgunder

75cl 49

Zürcher AOC, Staatskellerei Zürich

In der Nase ein fruchtiges Waldbeerenkompott. Verführerische Erdbeerenaromatik gepaart mit einer Nuance von Pflaume im geschmeidigen Gaumenfluss. Samtige Fülle im vielschichtigen Gaumenfinale.

Schiterberger Spätlese AOC Barrique

75cl 49

Zürcher AOC, Staatskellerei Zürich

Intensives Rubin. Ausgeprägte Beerenaromatik mit einer Spur Vanille. Weicher Auftakt, guter Körper, harmonische Fruchtfülle, geschmeidiger Abgang.

Graubünden

Malanser Blauburgunder

75cl 56

Von Salis, Malans

Anregendes intensives Aroma von roten und dunklen Beeren. Ein saftiger, anregender Wein.

Mayenfelder Schloss Salenegg

75cl 69

Blauburgunder

Kräftiges Purpur mit violetten Reflexen. Brombeeraromatik. Ausgewogene und kraftvolle Gaumenstruktur mit würzigen Komponenten. Weich und lang im Abgang.

Wallis

Humagne Rouge du Valais AOC

75cl 67

Albert Mathier et Fils

Dunkles Rubin. Kräftige Beerennote und leichten Pfefferton. Eine Entdeckung für jeden Weingeniesser.

Cayas Syrah du Valais AOC

75cl 98

Shiraz, Jean-René Germanier, Gemeinde Vétroz

In der Nase intensive und komplexe Aromen von roten Beeren. Am Gaumen frisch, lebendig und dicht mit einer guten Ausgewogenheit zwischen Säure und Tannin. Ein absoluter Geheimtipp!

Tessin

Tre Corti Merlot Ticino DOC

75cl 62

Fratelli Corti Nicola

Rubinrot. Feiner Duft mit Noten von Beeren und Eichenholz. Warm, harmonisch und ausgewogen. Saubere Aromen von dunklen Früchten und Vanille-Anklängen vom Holz. Trinkfreudiger Gaumenfluss. Holz. Eleganter Gaumenfluss, langer Abgang.

Ligornetto Merlot Zanini DOC

75cl 96

Vinattieri Zanini

Reiche Fruchtaromatik (Brombeer, sonnenreife Erdbeeren) mit einer Spur Vanille. Am Gaumen kraftvoll, würzig mit einem wunderschönen komplexen Finale. Harmonische Textur.

Rotweine Österreich

Carnuntum

St. Laurent Altenberg

75cl 69

Weingut Walter Glatzer

Stammt aus der Spitzen-Rotweinlage Altenberg - ein Lagerwein mit Kraft, Saft, profunder Frucht und grossartiger Struktur.

Zweigelt Rubin Qwt

75cl 56

Weingut Walter Glatzer

Fest strukturierter Sortenklassiker mit saftiger Kirschfrucht und kernigem Tannin - ein gebietstypischer Zweigelt.

Kamptal

Rotspon Reserve

75cl 73

Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, Jurtschitsch-Langenlois

Ein Wein mit klarer, finessenreicher Fruchtstruktur, dominiert von Waldbeeren mit einem Hauch von Mandeln, umhüllt von eleganten Extraktsüssenoten.

Rotweine Italien

Toskana

Empfehlung des Zunftmeisters

Vigneti Trebbio IGT

75cl 67

Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Sangiovese, Shiraz
Castello del Trebbio

Intensives granatrot. In der Nase feine Aromen von Kirschen, roten frischen Beeren und Vanillenoten. Voller Körper mit weichen, gut eingebundenen Tanninen und langem, intensivem Abgang.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

75cl 64

Sangiovese, Lunadoro

Verführerische Aromen nach dunklen Kirschen, Veilchen und Lakritze. Am Gaumen dann eine expressive Frucht, beerig, füllig, mit sanftem Holzeinfluss. Das intensive und lange Finale bestätigt, dass er die Bezeichnung "Nobile" wahrhaft verdient.

Apulien

Più Primitivo del Tarantino Sette Torri IGT

75cl 65

Primitivo (Zinfandel), Figli Pichierri Gaetano

Tiefdunkles Purpurrot, fast violett. Im Bouquet intensive, üppige Frucht nach Kompottfrüchten und Vanille vom Barrique. Dicht und kraftvoll.

Sizilien

Il Passo IGT

75cl 55

Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Vigneti Zabù Sicilia

In der Nase balsamische Noten und Vanille. Weiche Tannine, lang anhaltend und gut ausgewogen.

Venetien

Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC

75cl

59

Corvina Veronese, Rondinella

Monte del Frà

Tiefes Rubinrot. In der Nase Aromen von Weinbrandkirschen, Zwetschgen und Lakritze. Ausgesprochen elegant, samtig und harmonisch, zugleich kräftig mit viel Tiefe.

Umbrien

BIO-Sagrantino di Montefalco DOCG

75cl

75

Azienda Agricola Italo Di Filippo

Undurchsichtiges Schwarzrot; vielschichtige Noten von getrockneten Waldfrüchten, Kräutern und rosa Pfeffer. Voll und feurig am Gaumen. Ein erhabener, kraftvoller Wein mit Eigenständigkeit und Rasse

Piemont

Barolo DOCG

75cl

83

Nebbiolo, Marchesi di Barolo

Granatrot mit dunkelorange Reflexen, intensives Bukett mit Nuancen von Rose, Lakritze und Gewürzen. Voll und körperreich, mit elegantem Geschmack und zarten Düften.

Rotweine Spanien

Rioja

Muga Reserva DOC (91 Parker Punkte)

75cl

69

Graciano, Tempranillo, Mazuelo, Garnacha

Bodegas Muga

Kräftiges kirschrot, intensive und konzentrierte Aromen. Ein Wein von kraftvoller und harmonischer Fülle, gut strukturiert und ausgewogen.

Paco Garcia Rioja DOCa Seis (Gold Austrian Wine Challenge)

75cl

54

Tempranillo, Bodega Paco Garcia

Dunkles Rubinrot, eine aromatische Explosion von Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren. Voll und elegant am Gaumen. Langer Abgang.

La Mancha DO

Finca Antigua Tempranillo

75cl 49

Bodega Finca Antigua

*Rein und glänzendes granatviolett. In der Nase fruchtig, kompottige Aromen.
Am Gaumen leicht fleischig, elegante, schön integrierte Tannine.
Fruchtig, frisch mit einem anhaltenden, vollmundigen Finish.*

Jumilla Region Murcia

BIO-Ego Organic D.O. Jumilla

75cl 48

Monastrell, Ego Bodegas

*Dunkelrote bis dunkelviolette Farbe. Aromen von roten und schwarzen
Beeren. Fruchtig und gehaltvoll. Mittlerer Körper mit runden, weichen
Tanninen und langem Abgang.*

Rotweine Portugal

Douro

Quinta da Sequeira Tinto Douro DOC

75cl 55

Aragonez, Merlot, Touriga Nacional

*Intensive Farbe mit violetten und purpurfarbenen Reflexen.
Ein wunderbar komplexes Bouquet von reifen roten Früchten,
Cassis und frischem roten Pfeffer. Dicht und herrlich saftig.*

Alentejo

Esporão Reserva Alentejo Reguengos DO

75cl 64

Trincadeira, Cabernet Sauvignon

Herdade de Esporão

*Reifes Bouquet mit Duft nach Erdbeerkonfitüre, dazu eine würzige,
eichen-fassbedingte Karamellnote. Der anhaltende Abgang klingt lange aus,
und im Nachgeschmack dringt nochmals hellröstiger Karamellgeschmack durch.*

Terra do Zambujeiro (94 Parker Punkte)

75cl 94

Aragonês, Periquita, Alfrocheiro Preto,

Touriga Nacional, Trincadeira

Quinta do Zambujeiro

*Dichtes und komplexes Bouquet nach reifen dunklen Früchten, Gewürzen und Röstaromen.
Sehr weicher und stoffiger Gaumen, an einen Amarone erinnernd, rund und druckvoll im Finale.*

Diverse Spirituosen

Dessert & Süssweine

Vin liquoreux doux Pinot Gris Caves <i>du Château d'Auvernier, Thierry Grosjean</i>		37.5cl	64
--	--	--------	----

Vin Santo DOC Toscana <i>Marchesi Antinori</i>		50 cl	86
---	--	-------	----

Grappa

Grappa di Moscato Principe Aldobrandini	43%	2cl	12
Grappa di Barolo Principe Aldobrandini	43%	2cl	14

Liqueure

Calvados Morin	40%	2cl	10
Williamine Morand	43%	2cl	11
Vielle Prune Fassbind	41%	2cl	11
Apricotine Morand	43%	2cl	13

Porto

Porto Graham's Late Bottled Vintage LBV Portugal 2003	20%	4cl	10
Porto Taylor's 20 years old Tawny	20%	4cl	16

Cognac

Cognac Rémy Martin VSOP	40%	2cl	14
Cognac Hennessy XO	40%	2cl	28

Whiskey

Johnnie Walker Red Label	40%	4cl	11
Chivas 12 Years old Premium Scotch Blend	40%	4cl	12
Four Roses Bourbon	40%	4cl	11
Jack Daniel's Old No.7	40%	4cl	13
Macallan Whisky 12 years Single Highland Malt Fine Oak	40%	4cl	10
Whisky Oban Malt 14 Years Highland-Western	43%	4cl	16

Bier

Gold Sprint, Turbinenbräu Zürich, Flasche	33cl	6
Start Weizenbier, Turbinenbräu Zürich, Flasche	33cl	6
Eichhof alkoholfrei, Flasche	30 cl	5

Kaffee & Bio-Sirocco Tee

Kaffee / Espresso, Kaffeerösterei Henauer, Zürich		5
Bio-Sirocco Teesorten im Kännchen		7
§ Gentle Blue (Bio-Earl Grey)		
§ Golden Assam (Bio-Schwarzer Tee)		
§ Rooibos Tangerine (Bio-Rooibos)		
§ Camomille Orange Blossoms (Bio-Kamillentee mit Orangenblüten)		
§ Maroccan Mint (Marokkanischer Bio-Minztee)		
§ Verbena (Bio-Verveinetee)		
§ Ginger Lemon Dream (Bio-Kräutertee)		
§ Piz Palü (Bio-Schweizer Kräutertee)		
§ Green Tropic (Bio-Grüntee aromatisiert mit exotischen Früchten)		

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Appenzeller Mineral still und leise, Flasche	100cl	11
Appenzeller Mineral still und leise, Flasche	33cl	5

still = ohne Kohlensäure, leise = wenig Kohlensäure, laut = mit Kohlensäure

Softgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta	33cl	5
Rivella rot, blau, grün	33cl	5
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20cl	5

Fruchtsäfte

Orangensaft	100cl	12
Frische Fruchtsäfte (saisonal)	100cl	29
Cranberry-Ananas-Saft	100cl	15
Orangen-Mango-Saft	100cl	15



Das Kleingedruckte.

Regel-Schmiede



Damit der Teufel nicht im Detail liegt.

Konditionen

Mindestumsatz und minimale Gästezahl

Für die Bereitstellung und Veranstaltungsmöglichkeit im Zunfthaus zur Schmiden gilt ein **genereller Mindestumsatz von CHF 1'000**. Veranstaltungen im Zunfthaus zur Schmiden sind generell ab einer **minimalen Gästezahl von 20 Personen** möglich.

Verlängerungen

Basierend auf der gesetzlichen Grundlage fällt ab 24 Uhr ein Nachtzuschlag an, den wir wie folgt verrechnen:

§ Zunftsaal von 24.00 – 01.00 Uhr	500
§ Zunftsaal jede Folgestunde	350
§ Zunft- und Wasserstube von 24.00 – 01.00 Uhr	250
§ Zunft- und Wasserstube jede Folgestunde	200

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Vereinbarung

Gestützt auf die Angaben der Kundin unterbreitet das Zunfthaus zur Schmiden eine detaillierte Offerte für den betreffenden Anlass. Diese Offerte ist für beide Parteien unverbindlich.

Nach allfälligen Anpassungen bestätigt das Zunfthaus zur Schmiden in detaillierter Form den Auftrag mittels schriftlicher Auftragsbestätigung. Eine Vereinbarung kommt zustande, sobald der Kunde die Auftragsbestätigung unterschreibt und an das Zunfthaus zur Schmiden retourniert.

Hat das Zunfthaus zur Schmiden Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, so ist dieses berechtigt, die Veranstaltung entschädigungslos abzusagen.

Zeitungsanzeigen und sonstige Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in Räumlichkeiten des Zunfthaus zur Schmiden bedürfen grundsätzlich vorheriger schriftlicher Zustimmung des Zunfthaus zur Schmiden. Bei Veröffentlichung ohne Zustimmung kann das Zunfthaus zur Schmiden die Veranstaltung entschädigungslos absagen.

2. Detailinformationen

Detailinformationen betreffend Menu- und Getränkewahl, Bestuhlung, zeitlicher Ablauf, Dekoration und Fremdtechnik erbitten wir mindestens **14 Tage** vor dem Anlass.

Die definitive **Personenanzahl** benötigen wir **7 Tage** im Voraus. Die Ware wird für jeden Anlass individuell bestellt und bei uns im Zunfthaus zur Schmiden zubereitet. Die angegebene Personenanzahl ist verbindlich und wird weiter verrechnet. Wenn mehr Teilnehmer, als angegeben, erscheinen, ist der Veranstalter selbst verantwortlich.

3. Anlieferungen und Abholung

Material für die Anlässe können, nach Absprache, von Montag bis Freitag zwischen 09.00 – 12.00 Uhr ohne Bewilligung angeliefert und abgeholt werden. Nach 12.00 Uhr sowie an Wochenenden wird eine Zufahrtsbewilligung benötigt.

4. Preise

Unsere Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer (8.0 %).

Das Zunfthaus zur Schmiden behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen, seine Dienstleistungen geringfügig zu ändern. Es berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche des Kunden und bietet eine gleichwertige Auftragserledigung.

5. Zapfengeld

Für selber mitgebrachte Weiss- und Rotweine verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro 75cl Flasche, sowie für Champagner CHF 40.00 pro 75cl Flasche. Für Magnum- und andere Grossflaschen multipliziert sich der Betrag jeweils um die 75cl Flaschen-Einheit.

6. Zahlungsbedingungen

Die Rechnung der Veranstaltung ist innert 30 Tagen nach Rechnungsstellung zu begleichen.

7. Annullationen

Annullationen sind dem Zunfthaus zur Schmiden möglichst frühzeitig und schriftlich mitzuteilen. Sie werden auf der Basis der vereinbarten Gesamtleistung wie folgt in Rechnung gestellt:

§ 60-40 Tage vor Veranstaltung	25%
§ 39-20 Tage vor Veranstaltung	50%
§ 19-10 Tage vor Veranstaltung	75%
§ 9-0 Tage vor Veranstaltung	100%

Sind keine Leistungen vereinbart, verrechnen wir die vorgehend aufgeführten Prozentzahlen, bei Aperitifen auf der Basis von CHF 25.00 pro Person und bei Banketten auf der Basis von CHF 60.00 pro Person.

Sonderleistungen, die infolge der Absage nutzlos, bzw. schon veranlasst wurden, sind in jedem Falle zu bezahlen (inklusive der daraus entstandenen Kosten).

8. Schäden

Der Kunde haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen.

9. Informationspflicht

Der Kunde ist dafür verantwortlich, dass die „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ auch den durch die Kunden zugezogenen Dritten bekannt sind.

10. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Die Vereinbarung untersteht schweizerischem Recht. Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit der Vereinbarung und der Tätigkeit des Zunfthaus zur Schmiden ergeben, ist Zürich (Handelsgericht).

Unterschrift & Datum, Zunfthaus zur Schmiden

Unterschrift & Datum, Veranstalter