

Schochtopf Catering & Event

Broschüre



Schochtopf GmbH, Tösstalstrasse 423, 8497 Fischenthal

Apéro



kleiner Apéro

Feines zum picken

hausgeröstete Mandeln und Cashewkerne

mit frischem Rosmarin

griechische Oliven

fein mariniert

Angerichtet in Porzellan und Glas

Girenbader Sennenflade

auf dunklem Kernenbrot mit Feigenkonfit

Gemüsesticks

mit feiner Dipsauce

auf heissen Maggia Steinen serviert

Foccatia

mit naturbelassenem Meersalz

Brennessel Teigtäschli

mit feinstem Blätterteig

s.Fr. 15.00

Die Apéro's sind berechnet für eine Dauer von ca. 1.5 Stunden. Bei länger anhaltenden Apéro's behalten wir uns vor, mehr zu verlangen.

mittlerer Apéro

Feines zum picken

hausgeröstete Mandeln und Cashewkerne

mit frischem Rosmarin

griechische Oliven

fein mariniert

Angerichtet in Porzellan und Glas

hausgeräuchte Lachsforelle

im Whrap mit Limonen Crème fraîche

saisonalen Gemüsesalat

mit schwarzem Reis

auf heißen Maggia Steinen serviert

Foccatia

mit naturbelassenem Meersalz

hausgemachte Käseküchlein

in verschiedenen Sorten

angerichtet und heiss serviert

Weissweinsüppchen

mit Kerbelschaum

s.Fr. 28.00

Die Apéro's sind berechnet für eine Dauer von ca. 1.5 Stunden. Bei länger anhaltenden Apéro's behalten wir uns vor, mehr zu verlangen.

grosser Apéro

Feines zum picken

hausgeröstete Mandeln und Cashewkerne

mit frischem Rosmarin

griechische Oliven

fein mariniert

Hinkelstein

Extrahartkäse aus Gibswil

Angerichtet in Porzellan und Glas

Hummus (Kichererbsen)

im Whrap mit Spinat und Tomaten

Thaibeef

auf pikantem Glasnudelsalat

konfierte Cherrytomaten

auf Blackreissalat

KALT, aufgespiesst auf der Gabel oder dem Holzspiess

gerollte Graved-Bachforelle

mit Gurke und Röstbrot

HEISS, aufgespiesst auf der Gabel oder dem Holzspiess

Backfisch

mit Kerbelmayonnaise

auf heissen Maggia Steinen serviert

Feta Zigarren

im Olivenöl gebacken

Brennnessel Teigtäschli

mit feinstem Blätterteig

angerichtet und heiss serviert

Fleischbällchen vom Wildschwein

mit Peperonata

Randen Süppchen

mit Milchschaum

s.Fr. 36.00

Die Apéro's sind berechnet für eine Dauer von ca. 1.5 Stunden. Bei länger anhaltenden Apéro's behalten wir uns vor, mehr zu verlangen.

einzelne Apéro Auswahl

Feines zum picken

hausgeröstete Mandeln und Cashewkerne

mit frischem Rosmarin

griechische Oliven

fein mariniert

verdrehtes Blätterteiggebäck

mit Mohn, Käse, Chiasamen usw.

Hinkelstein

Extrahartkäse aus Gibswil

Angerichtet in Porzellan und Glas

hausgeräuchte Lachsforelle

im Whrap mit Limonen Crème fraîche

Hummus (Kichererbsen)

im Whrap mit Spinat und Tomaten

Girenbader Sennenflade

auf dunklem Kernenbrot mit Feigenkonfit

saisonalen Gemüsesalat

mit schwarzem Reis

Gemüsesticks

mit feiner Dipsauce

Thaibeef

auf pikantem Glasnudelsalat

konfierte Cherrytomaten

auf Blackreissalat

KALT, aufgespießt auf der Gabel oder dem Holzspieß

Nudelsalat 3.0

Papardelle mit Schinken und gerösteten Mandeln

konfierte Süsskartoffel

mit Ziegenfrischkäse

Rollmops von der Graved-Bachforelle

mit Gurke und Röstbrot

HEISS, aufgespießt auf der Gabel oder dem Holzspieß

Polenta Halbmond

mit Oliven und getrockneter Datteltomate

Backfisch

mit Kerbelmayonnaise

Speckpflaumen

mit Rhum mariniert

Poulet Curry Spiessli

leicht pikant

Falafel mit Zwiebelkompott

und mariniertem Rettich

auf heissen Maggia Steinen serviert

Foccatia

mit naturbelassenem Meersalz

hausgemachte Käseküchlein

in verschiedenen Sorten

hausgemachte Schinkengipfeli

mit feinem Hinterschinken

Brennnessel Teigtäschli

mit feinstem Blätterteig

Feta Zigarren

im Olivenöl gebacken

Falafel

Kichererbsen Gebäck

angerichtet und heiss serviert

Fleischbällchen vom Wildschwein

mit Peperonata

Süppchen im Shotglas

Randensüppchen

mit Milchschaum

Weissweinsüppchen

mit Kerbelschaum

Pastinaken Süppchen

mit Petrelirahm

süsse Versuchung

Panna Cotta

mit Beeren Pulpe

Tobleronemousse

zweifarbige

frischer Fruchtsalat

mit Joghurtcrème

Himbeermousse

mit Beeren

Vanillecrème

mit marinierten Beeren

Gebrannte Crème

mit Schlagrahmhaube

marinierte Orangen

mit Dattelstreifen

Menu



Vorspeisen

kalte Vorspeisen

buntgemischter Blattsalat

mit frischen Kräutern

Gast

6,50 CHF

herbstlicher Salat

mit gebratenen Rehwürfeli

Gast

13,00 CHF

Tomatensalat mit Mozzarella

und Basilikum Pesto

Gast

10,50 CHF

buntgemischter Blattsalat

mit sautierten Waldpilzen

Gast

9,50 CHF

Nüsslisalat mit Ei

und Crôutons

Gast

11,50 CHF

heisse Vorspeisen

gebackener Fitha vom Hof Hegisau

mit Schalotten, Cherrytomaten & Oregano

Gast

12,00 CHF

Suppen

Kürbis Crème Suppe

mit Rahmhaube

Gast

7,00 CHF

klare Tomatensuppe

mit Basilikumschaum

Gast

11,00 CHF

Randensuppe

mit Limettenschaum

Gast

8,00 CHF

Hauptgänge

Fleischgerichte

glasierte Kalbsschulter an Thymian Jus

mit Kartoffel-Petersiliengratin
und glasiertem Saisongemüse

Gast 32,00 CHF

rosa geschmorter Rindshohrücken

mit Kartoffel-Blätterteiggebäck
und gedünstetem Saisongemüse

Gast 35,00 CHF

Schweinshalsbraten aus dem Ofen

mit feinen Nüdeli
und gedünstetem Saisongemüse

Gast 19,00 CHF

Rindsfilet Gulasch Stroganoff

mit Kräuter-Reis
und glasierten Rüeblen

Gast 46,00 CHF

gebratenes Pouletbrüstli an Kräuterschaum

mit Bramata Polenta
und geschmorten Bohnen

Gast 29,00 CHF

Roastbeef in Kräuter-Rosapfeffer Hülle

mit in Olivenöl gebackene Kartoffelscheiben
und feinstem Ofengemüse

Gast 38,00 CHF

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art

mit knusprigen Bratkartoffeln
und feinstem Ofengemüse

Gast 35,00 CHF

Vegetarisch (jeweils mit den selben Beilagen)

Gemüsestrudel an Kräutersauce

Stroganoff von Saisongemüse und feinen Pilzen

Grillierter Fischenthaler Fitha mit Tomaten Concassé



Grill



Grill Plausch

feins vom Grill

Rinds Hohrücken am Stück

auf dem Spiess über der heissen Glut gegart

Poulet Schenkelsteak

India Style

Wild-Burger

mit Wild aus Pfäffikon

versch. Würste

von der Metzgerei Bartwurst

Bachforelle aus Reichenburg

vor Ort heiss geräuchert

Grillkäse

von der Käserei Rüegg

Saucen

Barbequesauce

leicht pikant mit Mango

Kräuterbutter

mit frischen Kräutern und Blüten

knackige Salate

Bunt gemischter Blattsalat

mit frischen Sprossen

Chabissalat

mit gerösteten Rosmarinnüssli

Randensalat

mit Apfelstückchen

Tomatensalat

mit Mozzarella

Kartoffelsalat

crémig fein

Beilagen

frisches Brot

aus unserem Lehmofen

Grillgemüse

frisch vor Ort grilliert

Dessert in kleinen Gläsli

Cheesecake

mit Weinbeeren

zweifarbige Schoggimousse

mit Haselnuss Streusel

Fruchtsalat

von saisonalen Früchten

s.Fr. 54.00

Kalbsstotzen vom Riesenspiess

Kalbsstotzen vom Riesenspiess

Kalbsstotzen mit Kräutermarinade

auf dem Riesenspiess über der
heissen Glut langsam gegart

feine Saucen

Kräuter Knoblsauce

von feinsten Crème fraîche

Barbequesauce

leicht pikant

Beilagen & Brot

saisonalen Risotto

frisch vor Ort gekocht

hausgebackenes Brot

aus unserem Lehmofen

frischer Salat

Bunt gemischter Blattsalat

mit frischen Sprossen

Chabissalat

mit gerösteten Rosmarinnüssli

Randensalat

mit Apfelstückchen

Tomatensalat

mit Mozzarella

Dessert in kleinen Gläsli

gebrannte Crème

mit marinierten Himbeer

Streusel Kuchen

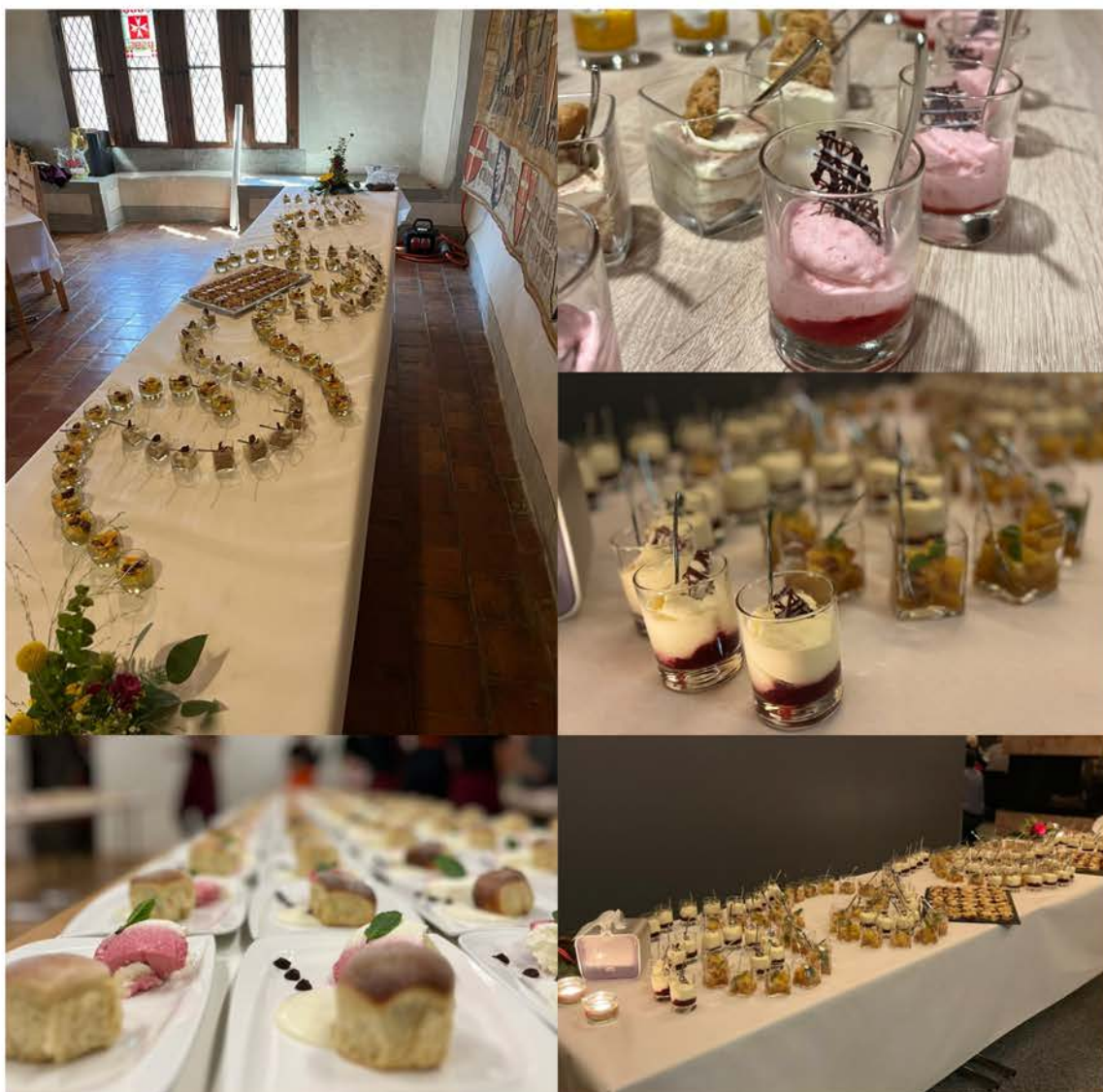
mit Zitronen Crème

Fruchtsalat

von saisonalen Früchten

s.Fr. 52.00

Dessert



Herkunft

Fleisch

Rindfleisch, Kalbfleisch und Poulet

aus Ringwil neuegg-beef.ch

Schweinefleisch

das meiste aus Girenbad, bei Hinwil

Wild

wird selbst gejagt und verarbeitet

Würste

von der Metzgerei Bartwurst in Bäretswil

Käse

aus Hinwil, [Chäsi Girenbad](#)

aus Gibswil, naturbuur.ch

Fisch

Bachforelle

Privat aus Reichenburg

Saibling und Lachsforell

aus Gibswil, bachtelfisch.ch

Gemüse

vieles aus unserem Garten

das meiste:

aus Wagen, auhofwagen.ch

Schlusswort

Für unsere Gerichte werden keinerlei Zusatzstoffe verwendet.

Bei uns wird alles selbst gemacht: Brot Dessert, Gewürze, Saucen, geräucherter Fisch...

Sie können sich auf uns verlassen, es wird alles frisch, saisonal und mit regionalen

Zutaten gekocht.