Herzlich willkommen!

Es freut uns sehr, dass Sie heute unser Gast sind.

Unsere Gastronomie ist auf saisonale und regionale Produkte, ausgewählte Weine sowie eine angenehme, ansprechende Ambiance ausgerichtet.

Wenn immer möglich, beziehen wir unsere Zutaten von Schweizer Produzenten aus der Region.

Für unsere Gäste kreieren wir für jede Jahreszeit eine neue Karte mit spannenden und saisonalen Gerichten. Lassen Sie sich von unserem Service beraten.

Wir wünschen Ihnen ein genüssliches Gastroerlebnis!

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag 9.00 - 14.30 Uhr
Mittwoch bis Samstag 18.00 - 23.00 Uhr

Für Ihren Event auch ausserhalb der Öffnungszeiten buchbar.

Schenken Sie Zeit für Begegnung und Genuss.

Eine Geschenkidee mit sozialem Mehrwert.

Ihr Event im iwaz?

Wir sind Ihr Spezialist für gelungene Events im Zürcher Oberland:

- ✓ Herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis
- ✓ Aufteilbare Räumlichkeiten für bis zu 300 Gäste
- ✓ Hochstehende Gastronomie für Grossanlässe
- ✓ Gepflegter Outdoorbereich mit Terrasse, Gartenanlage & Spielplatz
- ✓ Barrierefrei, kostenfreie Parkplätze auf dem Areal, ÖV-nah
- ✓ Umfangreiche Bühnen- und Medien- Infrastruktur
- ✓ Sehr gute, konzerttaugliche Akustik
- ✓ Flexibel, individuell & einzigartig - für Ihre Bedürfnisse
- ✓ Mit Ihrer Buchung unterstützen Sie ein soziales Unternehmen

Wir beraten Sie gerne bei der
Umsetzung eines gelungenen Events!
Ihr iwaz Clubhaus - Team

iwaz.ch/clubhaus/seminare-events

iwaz Clubhaus

iwaz Events

www.iwaz.ch/muttertagsbrunch

iwaz Events

Alle Events und Aktionen finden Sie unter:

www.iwaz.ch/events

iwaz News

Möchten Sie regelmässig informiert bleiben?
Abonnieren Sie unseren Newsletter:

iwaz Clubhaus

Frühlings KARTE

Vorspeisen

Bärlauchsuppe 12.00
Blätterteigknusper / Pioradoro-Rohschinken (Alp Piora, Tessin)

Spargelsuppen-Duo 12.50
Grüne & weisse Spargelsuppe / Windbeutel mit Frischkäse-Pilzfüllung

Spargel-Wildkräuter-Salat 12.50
Kräuterdressing / Wachtelei

Fenchel-Apfelsalat 13.00
Joghurt-Himbeerdressing / Kräuterseitlinge

Lachstartar gebeitzt im Randensud 14.00
Gepickelte Radieschen & Gurken / Frühlingssalat / Asia-Dressing

Vegetarische Gerichte

Portion Spargeln VG 27.00
Grüne & weisse Spargeln / Sauce Hollandaise & geröstete Nüsse / Neue Kartoffeln

Mit gekochtem Bauernschinken + 5.00
Mit Pioradoro-Rohschinken (Alp Piora, Tessin) + 8.00

Tortellini mit Ricotta-Käsefüllung VG 27.00
Spargelragout / Rahmsauce

Frühlings Tagliatelle-Pfanne VG 26.00
Grüner Spargel / Champignons / Frühlingszwiebel / Erbsen / Dill
Rahmsauce / Pfefferminze / Zitronenpfeffer

Indisches Gemüse Massaman V 26.00
Kartoffeln / Peperoni / Blumenkohl / Auberginen / Zwiebeln
Massaman-Curry-Paste / Kokosmilch / Erdnüsse / Basmatireis

Frühlingsmomente à la Clubhaus.

Unsere Koch-Lehrlinge haben in den vergangenen Wochen kreative Ideen zum Leben erweckt, feine Gerichte gestaltet und dabei wertvolle Lernerfahrungen gesammelt. Daraus entstanden ist diese einzigartige Frühlingskarte mit vielen saisonalen Köstlichkeiten und dem «gewissen Etwas».

Die Lernenden und das ganze Clubhaus-Team wünschen Ihnen viel Freude und Genuss bei Ihrer kulinarischen Reise durch den Frühling...

Hauptgerichte

Oberländer-Kalbsleberli 32.00
Himbeeressig / Zwiebeln / Apfel / Rösti

Wiener Schnitzel 36.00
Paniertes Kalbschnitzel / Frühlingsgemüse / Züri-Frites

Kalbsgeschnetzeltes „Frühling“ 38.50
Morchel-Rahmsauce / Nudeln

Kalbs-Involtini 40.00
Frischkäse-Spinatfüllung / Jus / karamellisierte Baby-Karotten
Blauer Kartoffelstock

Oberländer Rinds-Entrecôte 52.00
Bärlauchbutter / Frühlingsgemüse / Bratkartoffeln

„Frühlings“-Cordon bleu 31.00
Schweinefleisch / Mostbröckli / Sternenberger Bergkäse
Frühlingszwiebeln / Mini-Gemüse / Junge Bratkartoffeln

Pouletschenkel 36.00
Grand Manier Sauce / Spargelgemüse
Randen-, Erbsen-, Pfefferminz - Püree / Venere Reis

Pochiertes Lachsforellenfilet 36.00
Honig-Soja-Sauce / glasierter Broccoli / Basmatireis

Deklarationen:

Sofern nichts anders erwähnt handelt es sich um Fleisch aus der Schweiz.
Unser Rehfleisch beziehen wir seit Jahren direkt vom hiesigen Jäger.
Wegen Allergenen und Unverträglichkeiten fragen sie bitte unseren Service.

V = veganes Gericht **VG** = vegetarisches Gericht

Über uns

iwaz - Das Sozialunternehmen.
Assistenz für Wohnen, Arbeiten und Ausbildung
Dienstleiter für Industrie-, Rehatechnik, und Sozialaufträge
Austragungsort für Seminare, Veranstaltungen und Gastronomie

Seit 1967 im Auftrag von Menschen mit einer Behinderung.

Erfahren Sie mehr unter

www.iwaz.ch

iwaz Produktion
Fertigung nach Mass

iwaz RehaTech
Hilfsmittel und Service

iwaz Clubhaus
Austragungsort & Gastronomie

iwaz Assistenz
Wohnen Ausbilden Arbeiten