



Willkommen in der Welt der Orgelmusik

Orgelsurium

**Hammond Orgel Museum
und einzigartige Erlebnisgastronomie**

in der Musik Günthart AG • Zürcherstrasse 53
8103 Unterengstringen • Telefon 044 750 46 44

www.musik-guenthart.ch

www.orgelsurium.ch

Ihr Fest im Orgelsurium

Im März 1998 eröffneten wir unser Hammond Orgel Museum unter dem Namen "Orgelsurium". Viele interessierte Menschen kamen und schauten sich unsere Sammlung der Hammond Orgeln an. Bald wurden auch Konzerte angeboten und zu den Konzerten auch für das leibliche Wohl gesorgt. Unsere Erlebnis-Gastronomie für private Festanlässe, Vereins- und Geschäftsessen hat schon Tausende begeistert und unsere Küche erntet viel Beifall und Komplimente.

Feiern Sie Ihr Fest in dieser besonderen Umgebung, mitten in all den schönen alten Hammond Orgeln, einer echten Pfeifenorgel und einer 12 Meter langen Bar, all das können Sie nur im Orgelsurium in Unterengstringen erleben.

Ein informativer Vortrag mit viel Musik über die Geschichte und Entwicklung der Orgel wird ein Erlebnis und das Essen, alles hausgemacht zubereitet, ist ein Festschmaus. Das Orgelsurium bietet Platz für 80 Personen.

Uns so funktioniert es

Datum und Uhrzeit festlegen. Ideal ist zwischen 17'00 und 19'00 Uhr. Schreiben Sie in Ihrer Einladung nicht "ab" sondern setzen Sie eine feste Zeit ein. Ihre Gesellschaft muss mindestens aus 20 Personen bestehen.

Die Gesellschaft wird in Empfang genommen und ein Orgelpfeifen-Apéro, oder nach Ihren Wünschen bestellter Apéro angeboten. Dazu servieren wir auch nach Ihren Wünschen Apéro-Gebäck oder andere Köstlichkeiten.

Danach folgt der Orgelvortrag durch Jackie Rubi. (ist nicht zwingend) Sie erzählt den Werdegang der Orgel von der Zeit 246 v. Chr. bis heute. Dabei erleben Sie klassische Pfeifenorgelmusik, Kinoorgelmusik mit kurzem Stummfilm und die Geschichte von Laurens Hammond mit Musik aus den 60er Jahren bis hin zur modernsten Digital-Technik. Sie werden begeistert sein!

Es folgt das von Ihnen ausgewählte Nachtessen. Wenn gewünscht, folgt nochmals eine kurze Performance von Jazz oder dem Publikum angepasster Hammond-Orgelmusik, gefolgt vom Dessertbuffet mit Kaffee/Tee nach Ihren Wünschen.

Wenn Sie Ihr Datum fixiert haben, wählen wir mit Ihnen zusammen das Menü, Weine, Tischordnung, Dekoration aus und besprechen eventuelle zusätzliche Aktivitäten. Vielleicht möchten Sie ja auch einen Künstler aus unserem Kalender für Ihren persönlichen Abend buchen. Nachfolgend finden Sie unsere Preisliste. Wir sind flexibel und kochen auch nach Ihren Vorschlägen und Wünschen. Die am Vorabend gemeldete Anzahl Personen wird verrechnet. Bitte haben Sie dafür Verständnis, weil wir ja speziell für Ihren Anlass einkaufen.

Im Orgelsurium stehen Ihnen auch Beamer, DVD-Wiedergabe mit Projektwänden, Bühne mit Mikrophon und Bühnenlicht zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
Erlebnisgastronomie

Orgelsurium

Hermann und Jackie M. Rubi-Günthart

Hermann Rubi Jackie M. Rubi

Getränke

Kaffee und Tee • Alkoholfreie Getränke • Biere
Aperitif • Spirituosen

Kaffee und Tee **div**

Kaffee - Espresso	4.00
Doppelter Espresso	6.00
Café Corretto, Café Amaretto, Café Bailey's	8.00

Teesorten:	4.00
Schwarztee, Pfefferminze, Eisenkraut, Kamille Lindenblüten, Hagebutten, Fruchtschalen, Grüntee	

Weiniger Traubensaft **25cl**

Traubensaft Weiniger Klevener	6.50
-------------------------------	------

Alkoholfreie Getränke **20cl** **30cl**

Granini La Bamba Orangensaft	4.00
Schweppes Tonic und Bitter Lemon	4.00

Passugger, Allegra ohne Kohlensäure Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero Elmer Citro, Rivella rot oder blau, Apfelsaft	4.00
--	------

Passugger / Literflasche	8.00
Allegra ohne Kohlensäure / Literflasche	8.00

Biere **33cl** **50cl**

Braugold, Stange offenausschank	4.00	6.00
Eichhof alkoholfrei	4.00	
Löwenbräu Weizenbier		6.50

Aperitif, Liqueur, Spirituosen **% Vol** **4cl**

Martini rot, weiss, Cynar	16.5	7.00
Campari	23.0	7.00

Appenzeller	29.0	7.00
Appenzeller Rahmlikör	18.0	7.00
Jägermeister	35.0	7.00
Fernet Branca	40.0	7.00

Div. Schnäpsli	40-42	7.00
Amaretto di Saronno	28.0	7.00
Baileys	17.0	7.00
Ruhm Baccardi, Gin	37.5	7.00
Whisky	40.0	7.00
Cognac Rémy Martin V.S.O.P	40.0	7.00
Grappe di Sibona	42.0	7.00
Grappa Madeira od. Porto Riserva	44.0	7.00
Berta Grappa, Bric del Cajan	42.0	12.00



Halbliter Weiss- und Rotweine, offene Weine

Weissweine 50cl

Weiningen	Weinger Riesling X Sylvaner Rebberg Walter Frei, Weiningen gekeltert bei Volg Ein Zweier	19.00 9.00
Hallau	Swiss Cuvée aus Blanc de Noir, Rivaner und Pinot Blanc aus der Ostschweiz Troxler Weine AG, Ellikon	25.00
Wallis	Fendant "Tous-Vents" AOC Les Fils de Ch. Favre S.A., Sion Valais	22.00
Waadtland	Epesses, Grand Vin Vaudoise Kellerei St. George Ein Zweier	24.00 12.00

Rosé 50cl

Weiningen	Rosalino (leicht süss) Silvaner & Pinot Noir Fam. Haug, Weiningen	26.00
Wallis	Oeil de Perdrix Les Fils de Ch. Favre S.A., Sion Valais Ein Zweier	20.00 10.00

Rotweine 50cl

Hallau	Swiss Cuvée aus Dornfelder, Pinot Noir und Dakapo Trauben aus der Ostschweiz Troxler Weine AG, Ellikon	25.00
Bündner Herrschaft	Malanser AOC Pinot Noir Von Salis, Maienfeld Ein Zweier	24.00 13.00
Wallis	Dôle "Hurlevent" AOC Les Fils de Ch. Favre S.A., Sion Valais Ein Zweier	20.00 10.00
Tessin	Merlot "Il Picchio Rosso" Ticino Matasci Fratelli SA, Tenero	20.00
Toscana	Chianti DOCG im Fiasco Famiglia Sensi, Lamporecchio, Toscana, Italia	25.00

Vino Della Casa - Hauswein pro Dezi

Puglia	Primitivo Sorpasso 2011 Cantina Gadoro, Ora, Puglia	5.00
Argentina	Malbec / Syrah 2010 Valle Las Acequias Mendoza, Argentina	5.00

erhältlich als 1er 2er 3er aus der 7,5dl Flasche

Weisswein 75cl

Prosecco • Champagner

Weisswein aus der Schweiz 75cl

Weiningen	Weinger Riesling X Sylvaner 2010 Rebberg Walter Frei, Weiningen gekeltert bei Volg	34.00
Weiningen	Solaris Cuvée aus Solaris & Silvaner 2011 Hanspeter und Ruth Haug-Eggenberger, Weiningen	39.00
Wallis	Fendant "Dame de Sion" 2011 Les Fils de Ch. Favre S.A., Sion Valais	36.00
Wallis	Muscat du Valais AOC "Hurlevent" 2007 Les Fils de Ch. Favre S.A., Sion Valais	48.00
Yvorne	Petit Vignoble Yvorne 2012 Henri Badoux, Aigle	45.00
Chablais	Aigle les Murailles 2012 Henri Badoux, Aigle Kleine Flasche 3,75 dl	47.00 25.00

Aus roten Trauben gekelterter Weisswein 75cl

Unter-Engstringen	Federweiss Biowein aus Unterengstringen 2013 Weingut Sonnenberg, Armon und Johanna Fliri-Lüthy	42.00
Hallau	Blanc de Noir AOC, 2011 Troxler Weine AG, Ellikon	48.00
Hallau	Schmusertröpfli Federweiss, 2011 Troxler Weine AG, Ellikon	46.00

Champagne, Prosecco, Schaumwein 10cl 75cl

		Cüpli
Frankreich	Champagne, Taittinger Reims	14.00
	Champagne, Taittinger Reims	94.00
Italien	Prosecco Spumante Dry Cinzano	8.00
	Prosecco Spumante Dry Cinzano	50.00



Auserlesene Rotweine

Damit Sie auf Ihren 7,5dl Lieblingswein nicht verzichten müssen, bieten wir Ihnen die Möglichkeit den Rest der angebrochenen Flasche mit nach Hause zu nehmen, um diesen anschliessend noch in aller Ruhe zu geniessen.



Rotweine aus der Schweiz 75cl

Weiningen	Weinger Blauburgunder 2013 Rebberg Walter Frei, Weiningen gekellert bei Volg	38.00
Bündner Herrschaft	Malanser AOC Pinot Noir, Spätlese Barrique 2011 Von Salis, Maienfeld	54.00
Ostscheiz	Cabernet Jura VDP, Biowein 2010 Gasser's Edition, Gasser Weine, Ellikon	57.00
Wallis	Pinot Noir "Hurlevent" AOC Valais 2013 Les Fils de Ch. Favre S.A., Sion Valais	43.00
Wallis	Humagne Rouge "Chant du Vent" AOC 2012 Les Fils de Ch. Favre S.A., Sion Valais	49.00

Rotweinspezialität aus Deutschland 75cl

Baden	Spätburgunder "Mauchener Sonnenstück", 2011 Bezirkshellerei Markgräflerland eG, Baden	42.00
-------	--	-------

Rotwein aus dem sonnigen Spanien 75cl

Rioja	Tempranillo "Baron de Ley", Varietal 2010 Weingut Baron de Ley, Gonzalo Rodriguez, Rioja	52.00
-------	---	-------

Rotwein aus Argentinien 75cl

Argentinien	Cabernet Sauvignon Oak 2007 Valle Las Acequias, Mendoza, Argentina	39.00
	Ein Zweier	14.00



Rotweine aus Italien 75cl

Piemonte	Gaiana Barbera d'Asti DOC superior, 2009 Azienda Vinicola Malgrà, Piemonte	49.00
Toscana	Chianti D.O.C. Sensi, Riserva 2005 Famiglia Sensi, Lemporecchio, Toscana	40.00
Venezia	Arco dei Giovi, Merlot Corvina d. Venezie 2006 da Casa Vinicola Sartori s.p.a.	32.00
Sardinien	Indolente Cannonau Di Sardegna 2012 Tenuta Asinara, Cargeghe, Sassari	45.00
Puglia	Notte Rossa, Negroamaro IGT 2013 San Marzano, Puglia	33.00
Puglia	Ionis Primitivo di Manduria D.O.C. 2008 Martina Franca, Taranto	38.00
Puglia	Luccarelli Primitivo di Manduria, im Eichenfass gereift Old Vines D.O.C., 2010 Azienda Vinicola Luccarelli, Maduria, Puglia	64.00
Lombardia	Ronchedone Rosso del Benaco Bresciano 2011 Ausbau während 14 Monaten in franz. Barriques Azienda Agricola in Lugana di Sirmione, Lombardia	59.00
	Kleine Flasche 3,75 dl	38.00
Abruzzo	Montepulciano d'Abruzzo DOC Valle Reale 2006 Azienda Agricola in Popoli, Abruzzo	45.00
Veneto	Veronese rosso IGT "Palazzo della Torre" 2008 Familia Allegrini, Azienda Agricola in Fumane di Valpolicella	57.00
Veneto	Latium Valpolicella "Campo dei Ciliegi" Ripasso DOC 2010 Latium Morini, Azienda Agricola in Mezzane di Sotto	49.00
Veneto	Latium Valpolicella "Campo Prognà" Superiore DOC 2010 Latium Morini, Azienda Agricola in Mezzane di Sotto	58.00
Veneto	Amarone della Valpolicella Classico 2008 Cantina Valpolicella Negrar "Le Croibe" DOC	78.00
Sizilien	Nero d'Avola, Sicilia Rosso IGT, 2012 Cantina Vinicola Colosi, Messina	32.00
	Ein Zweier	11.00
	Nero d'Avola, Sicilia Rosso IGT, Magnum 1,5L Cantina Vinicola Colosi, Messina	63.00

Apéro

Diese Karte ist nur für private Anlässe mit Vorbestellung.

Assortiertes Blätterteig-Gebäck

Hausgemacht und frisch hergestellt.
Gebäck mit Mandeln, Sesam, Kümmel, Sonnenblumenkernen,
Mohn und scharf mit Mexican-Gewürzen

pro Platte, für ca. 15 Personen 49.00

Flammkuchen aus dem Elsass 9.00

mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm

Mozzarella Spiessli

mit Cherry Tomaten und Balsamico-Crème
pro Spiessli 1.90

Gemüse-Dip für ca. 15 Personen

Sellerie, Rübli, Rettich, 2 Saucen 48.00

Sellerie, Rübli, Rettich, 3 Saucen 58.00

Diverses Gebäck pro Stück

Pizza-Chüechli, Käseküchlein assortiert 1.80

Käseküchlein gross 4.00

Schinkengipfeli, mittelgross 4.00

Canapés auf dunklem Schraubenbrot

Lachsbrötli mit Meerrettich, Zwiebeln, Kappern 8.50

Tatarbrötli, nach "Mövenpick Art" 8.50

Vorspeisen

Kalte & warme Vorspeisen • Suppen • Salate

Kalte Vorspeisen

Melonen mit Parmaschinken, nach Saison 9.00

4 Mozzarella Spiessli mit
Cherry Tomaten und Balsamico-Crème 9.00

Kalte Gazpacho, hausgemacht
aus Gurken, Tomaten, Chili 9.00

Crevetten mit Apfelstückli serviert auf
Salatblättern und unserer Cocktailsauce 12.00

Suppen

Geröstete Fidelisuppe mit Zwiebeln 8.00

Consommé Julienne 8.00

Torellini in Brodo 8.00

Hausgemachte Crèmesuppen mit
Tomaten, Rübli, Randen, Kürbis, Blumenkohl
Broccoli, Sellerie oder Kartoffel 9.50

Salate

Grüner Blattsalat
mit Kernen und Kräutern, nach Saison 8.00

Tomatenscheiben mit Zwiebeln, Basilikum 8.00

Tomaten Caprese, Balsamico und Olivenöl 9.50

Nüsslisalat mit Ei 11.00

Warme Vorspeisen

Gemüsestrudel hausgemacht mit frischem
Marktgemüse im Blätterteig 8.00

Risotto mit Safran oder Pilzen 15.00

Risotto mit Morcheln 18.00

Spaghetti mit Tomatenragout, Basilikum, Käse 12.00

Ravioli al Salmone mit einem
Tomatenragout und Lachsstückli 14.00

Tortelloni con Carne an einer feinen Kräuterrahmsauce
mit oder ohne Knoblauch oder Tomatenragout 12.00

Tortelloni mit Gruyèrefüllung und Pesto 12.00



Hauptspeisen

Diese Karte ist nur für private Anlässe mit Vorbestellung.

Spaghettata

4 hausgemachte Saucen: Bolognese, Pesto, Tomaten, Champignons-Rahmsauce, Reibkäse	19.50
Mit hausgemachten frischen Spaghetti	24.00

Heisser Beinschinken im Brotteig gebacken

dazu Salatbuffet: Hermann's Kartoffelsalat, Rübli-, Sellerie- und Gurken-Salate, Tomaten mit Mozzarella, Randensalat, Apfelsalat, Blattsalate und Brote	32.00
---	-------

Zarte Pouletbrüstli an einer feinen

Brunoise-Gemüserahmsauce, Basmatireis	22.00
---------------------------------------	-------

Schweinsnierbraten mit frischen Champignons

an einer Rotweinsauce mit Butterreis oder Nudeln	24.00
--	-------

Schweinefilet mit Speck und frischen Champignons

an einer Rahmsauce mit Butterreis oder Nudeln	29.00
---	-------

Roastbeef mit Sauce Bearnaise und frischem Estragon

Basmati-Butterreis oder Nudeln	34.00
--------------------------------	-------

Saltimbocca alla Romana feine Kalbfleischschnetzel

mit Rohschinken und Salbei mit Butternudeln	29.00
---	-------

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons

mit Rahmsauce und Butterreis oder Nudeln	29.00
--	-------

Kalbsgeschnetzeltes mit Morcheln

mit Rahmsauce und Butterreis oder Nudeln	36.00
--	-------

Kalbssteak mit Morcheln

an einer feinen Rahmsauce und Nudeln	38.00
--------------------------------------	-------

Statt Nudeln oder Reis können Sie zu allen Menüs auch unseren feinen Kartoffelgratin, hausgemachter Kartoffelstock, Knöpfli oder Risotto haben

	3.00
--	------

Frisches gemischtes Marktgemüse gedämpft	3.00
--	------

Mongolen-Topf unsere Hausspezialität!

Feinstes Rindsfilet, Schweinsfilet, Kalbfleisch, Pferdefilet, Pouletbrüstli, viel frisches Gemüse, Nudeln, alles hausgemachte Saucen und warmem Fischbuffet mit Coquille St. Jacques, Lachs, Scampi und saisonalem Fisch, Kräuterbutter	55.00
---	-------

Alles Fleisch aus der Schweiz, ausgen. Pferdefilet USA/Canada

<u>Käse-Fondue</u> , 200 gr. inkl. 2cl Kirsch	25.00
---	-------

Dessert

Buffet • hausgemachte Mousse und Desserts • Kuchen

Unser Dessert Buffet

mit frischem Fruchtsalat mit Maraschino, Merengue, Schlagrahm und verschiedenen Kuchen, hausgemachtes Panna Cotta mit Fruchttopping	Fr.	15.00
---	-----	-------

wie oben <u>plus Mousse aux Chocolat</u>	Fr.	18.00
--	-----	-------

wie oben <u>plus franz. Weichkäse</u> und Brot	Fr.	19.50
--	-----	-------

Mousse aux Chocolat

dunkel mit Bailey's oder Cointraux		
weiss mit Rum und Weinbeeren	Fr.	9.50

<u>Engstringertraum</u> , unsere Hausspezialität	Fr.	9.00
--	-----	------

Mit Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Rahm und Merengue

<u>Heisse Waldbeeren mit Vanilleeis</u>	Fr.	9.00
---	-----	------

Gemischte Waldbeeren

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm

und Vanilleeis	Fr.	9.00
----------------	-----	------

<u>Torten</u> , pro Stück	Fr.	6.50
---------------------------	-----	------

Herkunft

Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch	Schweiz
Poulet geschnetzelt oder Brüstli	Schweiz
Pferd	USA / Canada

Alles Gemüse immer frisch vom Markt

Essen nur mit Vorbestellung und Gesellschaften ab 20 Personen

Musik Vortrag "Die Geschichte der Orgel" Dauer ca. 75 Min. inkl. Stummfilm	Fr.	280.00
---	------------	---------------

Musik Vortrag ohne Essen	Fr.	380.00
---------------------------------	------------	---------------