

JetSet

RESTAURANT & GRILL

ALLERGENDEKLARATION

„Lieber Gast

Über Zutaten, in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber“

FLEISCH - HERKUNFT

Kalb aus der Schweiz

Rind aus der Schweiz, Argentinien, Australien

Geflügel aus der Schweiz

Lamm: Neuseeland, Australien

FÜR KINDER

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES (5 Stk)	12.50
CEVAPCICI MIT POMMES FRITES (5 Stk)	12.50
PIZZA MARGHERITA	12.50
SPAHHETTI BOLOGNESE	12.50

SALATE / SUPPEN

GRÜNER SALAT	8.00
GEMISCHTER SALAT	9.50
TAGESSUPPE (Erkundigen Sie beim Servicepersonal)	9.50
TOMATEN - MOZZARELLA SALAT	14.50
„SALAT SHOPE - FAMILY“ - Pro Person <i>Tomaten, Gurken, Oliven und Geriebenem Weichkäse</i>	9.50
CAESAR SALAT – Hauptgang Portion <i>Gebatene Pouletbruststreifen auf Eisbergsalat mit Rinds-Salami, Champignons, Cherry Tomaten und Brotcroutons an hausgemachtem Parmesandressing</i>	19.50
CAESAR SALAT - FAMILY (ab 2 Personen bestellbar) - Pro Person <i>Gebatene Pouletbruststreifen auf Eisbergsalat mit Rinds-Salami, Champignons, Cherry Tomaten und Brotcroutons an hausgemachtem Parmesandressing</i>	14.50
AVOCADO SALAT – FAMILY (ab 2 Personen bestellbar) – Pro Person <i>Frische Blattsalat, Avocado, Parmesan, Cherry Tomaten, Granatapfel, Walnüsse, Orangen-Senf-Honig Dressing</i>	12.50

VORSPEISEN

SPITZPAPRIKA „KAJMAK“ <i>Grillierte Spitzpaprika, Mascarpone-Creme</i>	12.50
SPITZPAPRIKA „KNOBLI“ <i>Grillierte Spitzpaprika, Knoblauch, Olivenöl</i>	11.50
„POGAQE FSHATI“ <i>Brot zubereitet nach Grossmutterart serviert mit Käse, eingelegtes Gemüse, „Tarator“ (Naturjoghurt mit Gurkenwürfeln, frischer Dill und Knoblauch, Olivenöl)</i>	22.50
„LLOKUMA PRIZERENI“ <i>Frittierte Brotteig-Stückchen serviert mit gemischtem Käse, Hausgemachte Ajvar, „Tarator“ (Naturjoghurt mit Gurkenwürfeln, frischer Dill und Knoblauch, Olivenöl)</i>	20.50
„TARATOR“ <i>Naturjoghurt mit Gurkenwürfeln, frischer Dill, Knoblauch, Olivenöl</i>	5.00
BRUSCHETTA JETSET <i>Knusprige ofenfrische Bruschetta-Brot belegt mit angemachte Spitzpaprika, Ajvar- Mascarpone-Creme</i>	12.50
ANTIPASTI JETSET (ab 2 Personen bestellbar) - Pro Person	12.50
PORTION POMMES	8.50

TRADITIONELLE FLEISCHGERICHTE

	7 Stk	10 Stk
RINDS – „CEVAPCICI“ - Traditionelle, Rinds – Kalbs Cevapcici, Beilage nach Wahl	15.00	17.50
RINDS – „QOFTE“ - Traditionelle, Rinds – Kalbs Qofte, Beilage nach Wahl	17.00	20.00
„PLESKAVICA SHARRI“ - Traditioneller Rinds – Kalbs Burger gefüllt mit traditionellem Frischkäse, Beilage nach Wahl		21.00
„PLESKAVICA SHARRI KAJMAK“ - Traditioneller Rinds – Kalbs Burger Fleisch gefüllt mit traditionellem Frischkäse, Kajmak, Butterreis		25.50
„GRILL MIX“ (Qofte, Cevapcici, Pouletbrust, Suxhuk – Wurst), Beilage nach Wahl		19.50
„GRILLMIX EXKLUSIVE“ (Kalbsbraten, Qofte, Cevapcici, Pouletbrust) Champignon-Rahmsauce, Tagliatelle		29.50

Beilagen:

Pommes Frites	CH 5	Kajmak	CHF 5
Tagliatelle	CH 5	Bratkartoffeln	CHF 5
Penne	CH 5	Gedünstetes Gemüse	CHF 5
Butterreis	CH 4	Spinat	CHF 5
Risotto	CH 5	Gemischter Salat	CHF 2
		Kabis Salat	CHF 3

HAUPTSPEISEN

POULETBRUST	24.50
<i>Pouletbrust, Champignon-Rahmsauce, Tagliatelle</i>	
POULET-CORDON BLEU 300g.	32.00
<i>Gefüllt mit (Cheddar Käse, Mozzarella), Pommes Frites Zitronenschnitz</i>	
KALBSGESCHNETZELTES „Zürcher Art“	36.00
<i>Champignon -Rahmsauce, Tagliatelle</i>	
KALBSSCHNITZEL	38.50
<i>Champignon -Rahmsauce, Tagliatelle</i>	
KALBSSCHNITZEL 300g. „Wiener Art“	39.50
<i>Pommes Frites, Zitronenschnitz</i>	
KALBSBRATEN (Hals oder Schulter)	29.50
<i>Champignon-Rahmsauce, Tagliatelle</i>	
„SKENDERBEG“ (Kalbs-Cordon Blue gefüllt mit Frischkäse)	39.50
<i>Tagliatelle, Zitronenschnitz</i>	
KALBSKOTELETT VOM GRILL 350g.	49.50
<i>Kräuterbutter, Beilage nach Wahl</i>	
RIO BLACK BEEF RIB EYE	<u>250g</u> <u>350g</u>
<i>Rinds Hohrücken, Kräuterbutter, Beilage nach Wahl</i>	38.00 49.00
HAMBURGER JETSET	24.50
<i>Rinds Burger 180g., Cheddar Käse, Coleslaw Salat, Tomaten, eingelegte Gurkenscheiben, frittierte Zwiebeln dazu Country Cuts</i>	
HAMBURGER MIT PLESKAVICA - FLEISCH	14.50
<i>Tomaten, Gurken, Salat, Mayonnaise</i>	
FISCHKNUSPERLI	28.50
<i>Hausgemachter Tartar Sauce, Pommes Frites</i>	
LACHSSTEAK VOM GRILL	29.50
<i>Butterreis, Zitronensauce</i>	

Beilagen:

Pommes Frites	CH 5	Kajmak	CHF 5
Tagliatelle	CH 5	Bratkartoffeln	CHF 5
Penne	CH 5	Gedünstetes Gemüse	CHF 5
Butterreis	CH 4	Spinat	CHF 5
Risotto	CH 5	Gemischter Salat	CHF 2
		Kabis Salat	CHF 3

Preise sind in CHF und inkl. MWSt.

TRADITIONELLE SPEZIALITÄTEN

BOHNEN EINTOPF <i>Serviert mit Kalbsfleisch</i>	19.50
RINDSGULASCH <i>Serviert mit Butterreis, Beilagen nach Wahl</i>	22.50
BOHNEN GERICHT MIT RINDSGULASCH	21.50
TRADITIONELLE ALBANISCHE „BUREK“ <i>Gefüllt mit Rindshackfleisch, Käse oder Spinat</i>	14.00
TRADITIONELLE ALBANISCHE „FLI“ <i>Serviert mit Naturjoghurt</i>	14.50

PIZZA

MARGHERITA	17.00
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum</i>	
4 FORMAGGI	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, 4 verschiedene Käsesorten</i>	
GORGONZOLA	19.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola</i>	
VEGETARIANA	19.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Grill - Gemüse</i>	
SALAMI	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Rinds-Salami</i>	
TONNO	19.00
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	
FUNGHI	19.00
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Champignons</i>	
MASCARPONE E PESTO	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Basilikum-Pesto</i>	
JETSET	24.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Kalbsbraten, Kräuterbutter, Cherry Tomaten, Rucola</i>	

PASTA

TAGLIATELLE AL SALMONE	26.00
<i>Tagliatelle, Lachswürfel, Spinat, Rahmsauce, Parmesanchip</i>	
GNOCCHI GORGONZOLA	21.50
<i>Gnocchi, Gorgonzola-Rahmsauce</i>	
RISOTTO MILANESE	22.50
<i>Safranrisotto</i>	
STEINPILZRAVIOLI	25.50
<i>Ravioli gefüllt mit Steinpilzen dazu Cherry-Tomaten, Rucola, Parmesansplitter, Trüffelbutter, Trüffelöl, Parmesanchip</i>	
SPAGHETTI BOLOGNESE	19.50
<i>Rinds-Bolognese</i>	
LASAGNE	21.50
<i>Rinds-Bolognese</i>	

Preise sind in CHF und inkl. MWSt.

HAUSGEMACHTE DESSERTS

–

SCHOKOLADENMOUSSE	12.50
„TULLUMBA“ <i>Traditionelle Eier-Teig frittiert</i>	8.50
„BAKLLAVA“ <i>Hausgemachte Nachtisch Gebäck aus Schichten von Fillo, gefüllt mit gehackten Nüssen</i>	8.50
TIRAMISU	11.50
„BAKLLAVA“ MIT VANILLE GLACE <i>Hausgemachte Nachtisch Gebäck aus Schichten von Fillo, gefüllt mit gehackten Nüssen dazu einer Kugel Vanille – Glace</i>	12.50
„TRILEQE“ <i>Milchkuchen überzogen mit Karamelsauce</i>	6.50
„SYTLIASH“ <i>Traditionelle Orientalische Milchreis</i>	6.50
„SHEQERPARE“ <i>Eier, Butter-Kuchen gefüllt mit Walnüssen und mit Zuckerguss übergossen</i>	8.50
WARME SCHOKOLADENKUCHEN <i>Serviert mit Vanille Eis und Früchten</i>	12.50
„Bobic“ <i>Schoggi - Kugel gefüllt mit Walnüssen und mit Kokosnuss bestreut</i>	6.50
MÖVENPICK GLACE (Siehe separate Karte)	

GETRÄNKE

OFFENAUSSCHANK

	3.0dl	5.0dl
Heineken Original (Niederlande)	4.80	6.80

FLASCHEN

	3.3dl	5.0dl
Erdinger Weissbier (Deutschland)		7.50
Birra Peje	5.00	

FLASCHEN ALKOHOLFREI

Heineken Alkoholfrei (Niederlande) 0.0%	5.00
---	------

WASSER UND ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

OFFENAUSSCHANK

	2.5dl	3.0dl	5.0dl	7.0dl
Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure)		4.00	5.50	7.00
Hausgemachte Ajran		4.00	5.50	7.00
Orangensaft	5.50			
Eistea Lemon, Coca-Cola, Coca-Cola Zero		4.50	6.00	7.50

FLASCHEN

	2.5dl	3.3dl	7.0dl
Valser (mit Kohlensäure)	4.80		7.50
Valser (ohne Kohlensäure)	4.80		7.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta Orange	4.80		
Rivella rot, Rivella blau	4.80		
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	4.80		
Red Bull	6.00		

WARME GETRÄNKE

Espresso	4.00
Doppelter Espresso	6.50
Kaffee	4.00
Macchiato klein	4.50
Macchiato gros	5.00
Latte Macchiato	5.50
Cappuccino	4.50
Heisse Schokolade	4.00
Schwarztee	3.50

PORT

Porto Nierpo	20%	5cl	6.00
--------------	-----	-----	------

COGNAC / BRANDY

Hennesy VS	40%	2cl	14.00
Gourmel Premiéres Saveurs 6 carats	40%	2cl	15.00
Skenderbeu (Cognac aus Albanien)	40%	2cl	8.50

USA & SCOTCH & IRISCH & MALT WHISKY

Jack Daniel`s Jennessee No. 7	40%	4cl	11
Ballantines Scotch	40%	4cl	10
William Lawson`s Finest Bllended Scotch	40%	4cl	10
Ardbeg 10 Years Single Malt	46%	4cl	14.50

VODKA

Absolut Vodka	40%	4cl	9
---------------	-----	-----	---

LIKÖR & TIQUILA & RUM

Baileys Irish Cream	17%	4cl	8
Trojka Red	24%	4cl	8
Tiquila Sierra	38%	4cl	8
Escape 7 Rum	40%	4cl	8
Bacardi Black Carta Negro	40%	4cl	8

GIN

Bobmay Sapphire London Dry	40%	4cl	12
Gordons Dry Gin	40%	4cl	8
Curtain`s London Dry Gin	37%	4cl	8

GRAPPA

Truttiker Marc, Zahner 10 Jahre (Schweiz)	41%	2cl	12
Paesanella	37.5%	2cl	8
Barbera	41%	2cl	12
Moscato	42%	2cl	12
Ornellaia	42%	2cl	16

APERITIFS / BITTERS

Aperol	11%	4cl	8
Campari	29%	4cl	9
Martini Bianco	15%	4cl	8

COCKTAILS / LONGDRINKS

Hugo (Prosecco, Holundersirup, Minze)			12.50
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Ice, Orangenschnitz)			12.50
Gespritzer Weiswein (Süss oder Sauer)			8
Vodka Red Bull			12
Vodka Orange			12
Whisky Cola			12
Campari Orange			12

VIELEN DANK,
DASS SIE HEUTE
UNSER GAST
SIND

JetSet Restaurant & Events
Oberfeldstrasse 14
8302 Kloten
+41 44 803 99 55
info@jetset-restaurant.ch
www.jetset-restaurant.ch