

# Menüwortschläge



# Inhaltsverzeichnis

Menüvorschläge

Vorspeisen

Suppen

Zwischengänge

Hauptgänge

Dessert

Kindermenüs



## Menu 1

Knackiger Blattsalat mit Croutons,  
Avocadospalten, Radieschen und Kernen

\*\*\*

Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet

\*\*\*

Roastbeef im Niedergarofen gebraten mit Sauce Béarnaise,  
serviert mit Kartoffelgratin und Grilltomate

\*\*\*

Rüeblichnitte mit Vanilleglace

CHF 84

## Menu 2

Blattsalat mit  
Sprossen, Kernen und Dressing Ihrer Wahl

\*\*\*

Limonen Ravioli mit Salbeibutter

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten im Kräutermantel mit Café de Paris Butter  
serviert auf Spinat und Dauphin Kartoffeln

\*\*\*

Schokoladenfondant mit warmen Waldbeeren

CHF 94



## Menu 3

Selleriecremesuppe

\*\*\*

Geräuchertes Zürisee Fischtartar  
mit Salat an Saison Traubenkern Dressing

\*\*\*

Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet

\*\*\*

Kalbsrücken am Stück im Niedergarofen gebraten  
an leichten Jus, serviert auf Tessiner Polenta  
und Sommergemüse

\*\*\*

Mango-Joghurt Mousse mit marinierten Zitrusfrüchten

CHF 99

## Menu 4

Bunter Blattsalat mit gebratenen Crevetten  
an Limettendressing

\*\*\*

Mangosorbet

\*\*\*

Im Olivenöl gebratenes Filet vom Zander mit Oliven Tapenade  
serviert auf Kartoffelstock und Saisongemüse

\*\*\*

Tiramisu

CHF 74



## Menu 5

Gemischter Saisonsalat mit Sprossen und Kernen,  
an einer hausgemachten Salatsauce nach Wahl

\*\*\*

Prosecco-Schaumsuppe  
mit geräucherten Lachstreifen

\*\*\*

Mangosorbet

\*\*\*

Kalbsnierstück am Stück gebraten im Niedergarofen  
an leichten Jus, serviert mit Saisongemüse und Weissweinsrisotto

\*\*\*

Schokoladen Parfait mit Mandel Krokant

CHF 102

## Menu Vegetarisch

Gazpacho

\*\*\*

Safran Risotto mit gehobeltem Parmesan

\*\*\*

Mango-Joghurtmousse mit Schlagrahm

CHF 45



## Vorspeisen

	CHF
Blattsalat mit Sprossen und Kernen an einer ausgewählten Salatsauce	11
Gemischter Saisonsalat mit Sprossen und Kernen an einer ausgewählten Salatsauce	13
Gemüse Terrine «Royal» mit saisonalen Gemüse	16
Antipasti Teller mit verschiedenen Gemüsen, Pilzen, Rohschinken, Parmesan und Focaccia	18
Bunter Blattsalat mit gebratenen Crevetten Schwänzen an Passionsfruchtdressing	18
Geräuchertes Zürisee Fischtartar angemacht mit Sauerrahm mit Salatbouquet und Traubenkern Dressing	18

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Sherry und Flädli	13
Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe)	11
Tomatencremesuppe mit Schlagrahm und Basilikum	10
Prosecco-Schaumsuppe mit geräucherten Lachsstreifen	14
Mango Joghurt Suppe mit Crevetten	15
Kürbiscremesuppe* mit Kernen und Kürbiskernöl (Oktober-Dezember)	14
Spargelcremesuppe (Mai-Juni)	13



## Zwischengerichte

	CHF
Im Ofen gebratene Jakobsmuschel auf Sauerrahm Kartoffelstock mit Pesto	20
Sanft gegartes Felchenfilet auf Fenchel Carpaccio	19
Gebratene Crevetten auf Safranrisotto	22
Im Olivenöl gebratenes Filet vom Zander mit Oliven Tapenade serviert auf Kartoffelstock	19

*Immer wieder ein erfrischender*

## Zwischengang

Passionsfruchtsorbet	
Mangosorbet	
Limettensorbet pro Portion und Person	5
alle Sorbets auf Wunsch mit Prosecco pro Portion und Person	7



# Hauptgänge

"Pouletbrust al Limone" in Zitronenbutter gebratenes Pouletbrust Schnitzel	36
Im Ofen gebratene Maispoularde	37
Ganzes Schweinefilet im Salbei-Rohschinken Mantel	42
Roastbeef im Niedergarofen am Stück gebraten	53
Rindsfilet im Kräutermantel am Stück gebraten	57
Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Senf mariniert	54
Kalbsfilet sanft am Stück gebraten	62
Kalbshohrücken aus dem Niedergarofen	54
<u>Duo vom Filet</u>	
Rinds und Schweinsfilet am Stück gebraten im Niedergarofen	58
Kalbsfilet und Rindsfilet am Stück gebraten im Kräutermantel	65





## *Salzwasser Fische*

Doradenfilet in Olivenöl gebraten	CHF 42
Wolfsbarsch in Olivenöl gebraten	42

## *Fische aus dem Zürichsee oder aus Binnenfischerei*

Gebratene Lachsforelle an Kräuter Vinaigrette auf geraffelten lauwarmen Zucchetti Gemüse serviert mit Reis	34
Felchen im Ofen gebraten auf warmen Fenchel serviert mit Bratkartoffeln an Prosecco Schaumsauce	36
Sanft gegartes Hechtfilet in Olivenöl serviert auf Safranrisotto mit Cherrytomaten	41
In Mandelbutter gebratenes Eglifilet mit Blattspinat und Salzkartoffeln	42
Im Salbei-Zitronen Butter geschwenkte Eglifilet serviert mit Gemüse und Pilaw Reis	42



# Inklusive einer Beilage, einem Gemüse und einer Sauce nach Wahl

jeweils eine Beilage ist im Preis der Gerichte inbegriffen  
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Pilaw-Reis, Risotto, Kartoffelstock,  
Polenta, Butternudeln

gemischtes Marktgemüse, Ratatouille, Blumenkohl,  
Blattspinat, glasierte Karotten, Speckbohnen,  
konfierten Cherrytomaten, Grilltomate

Gegen Aufpreis  
Safran Risotto  
Kürbis Risotto

grüne Bohnen mit Speck,  
grüne Spargel (Mai-Juni) auf Anfrage

Rotweinjus, Kräuterjus, Pilzrahmsauce, Senfsauce,  
Sauce Béarnaise, Chimichurri, Kräuterbutter

Auf Wunsch sind auch zwei Saucen möglich, gegen einen Aufpreis



CHF 3

CHF 4

# Vegetarische Gerichte

Safran-Weisswein Risotto mit gehobeltem Käse	CHF 24
Spargel Risotto mit gehobeltem Käse (Mai-Juni)	25
Kürbis Risotto mit Amaretti Crunsh (Oktober-Dezember)	25
Im Olivenöl geschwenkte Penne mit getrockneten Tomaten und Oliven serviert mit Parmesan Hobel	26

# Desserts

Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art	10
Vanille Glace mit Kirschkompott	10
Der Klassiker, hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm	11
Panna Cotta mit Mango Pulp	12
Toblerone Mousse mit Früchten	13
Erfrischendes Mango Joghurt Mousse serviert mit Früchten	14
Fond au Chocolat mit Früchten und Glace	15
Apfel/ Zwetschgen Wähe je nach Saison	
Käse Buffet auf Anfrage, Preis nach Absprache	

## Kinder Menü

	CHF
Gemischter Blattsalat mit Französischer Sauce	8
Tomatensalat oder Gurkensalat	8
Nudeln mit Tomatensauce und Reibkäse	10
Chicken Nuggets mit Pommes frites	12
Fischstäbchen mit Blattspinat und Kartoffelstock	13
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	17
Pommes Frites Natur	8

## Kinder Glace

Kinder Pingu	6
Vanilleglace mit Beeren- oder Schokoladensauce	4

Änderungen vorbehalten  
Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7% MWST