

Menüwortschläge



Menü 1

Knackiger Blattsalat mit Croutons,
Avocadospalten, Radieschen und Kernen

Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet

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

Toblerone Mousse mit Vanillesauce und seiner Garnitur

Menü 2

Gemischter Saisonsalat mit Sprossen und Kernen
an einer ausgewählten Salatsauce

Limonen Ravioli mit Salbeibutter

Tranche vom Schweizer Rindsfilet an leichtem Jus
serviert auf Marktgemüse und Kartoffelgratin

Schokoladenfondant serviert mit Früchten



Menü 3

Weisswein-Schaumsuppe

Zürichsee Fischtartar, serviert
mit mariniertem Salatbouquet

Passionsfrucht-Mango Sorbet

Schweizer Kalbsnierstück am Stück im Niedergarofen gegart
an leichtem Jus, serviert auf Weissweinrisotto
und Sommergemüse

Mango-Joghurt Mousse mit frischen Früchten

Menü 4

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

Weisswein-Schaumsuppe
mit geräucherten Lachsstreifen

Passionsfrucht-Mango Sorbet

Tranche vom Schweizer Kalbsnierstück
an leichtem Jus, serviert mit Saisongemüse und Weissweinrisotto

Schokoladen Parfait mit Mandel Krokant



Menü 5

Bunter Blattsalat mit gebratenen Crevettenschwänze
an Passionsfruchtdressing

Limettensorbet

Sanft gebratenes Hechtfilet aus dem Zürichsee an Noilly-Prat Sauce
auf Saisongemüse, serviert mit Bratkartoffeln

Tiramisu

Menü 6

Gemischter Saisonsalat mit Sprossen und Kernen
an einer ausgewählten Salatsauce

Limonen Ravioli mit Salbeibutter

Gebratenes Felchenfilet aus dem Zürichsee mit Weissweinschaumsauce
serviert auf Parmesan-Risotto und Marktgemüse

Toblerone Mousse mit Vanillesauce und seiner Garnitur



Vor Speisen

CHF

Blattsalat mit Sprossen und Kernen an einer ausgewählten Salatsauce	12
Knackiger Blattsalat mit Croutons, Avocadospalten, Radieschen und Kernen	16
Gemischter Saisonsalat mit Sprossen und Kernen an einer ausgewählten Salatsauce	14
Antipasti Teller mit verschiedenen Gemüsen, Pilzen, Rohschinken, Parmesan und Focaccia	18
Bunter Blattsalat mit gebratenen Crevettenschwänze an Passionsfruchtdressing	20
Zürichsee Fischtartar, serviert mit Salatbouquet und Traubenkern Dressing	19



Suppen

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



Zwischengerichte

	CHF
Glasierte Jakobsmuschel auf Sauerrahm Kartoffelstock mit Pesto	24
Sanft gegartes Felchenfilet auf Fenchel Carpaccio	25
Gebratene Crevetten auf Safranrisotto	24
Im Olivenöl gebratenes Filet vom Zander mit Oliven Tapenade serviert auf Kartoffelstock	25
Limonen Ravioli mit Salbeibutter	18

Immer wieder ein erfrischender Zwischengang

Passionsfrucht-Mango Sorbet	
Limettensorbet pro Portion und Person	5
alle Sorbets auf Wunsch mit Prosecco pro Portion und Person	9



Hauptgänge

"Pouletbrust al Limone" in Zitronenbutter gebratenes Pouletbrust Schnitzel	38
Im Ofen gebratene Maispoularde	42
Ganzes Schweinefilet im Salbei-Rohschinken Mantel	45
Roastbeef im Niedergarofen am Stück gebraten	54
Rindsfilet im Kräutermantel am Stück gebraten	58
Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Senf mariniert	55
Kalbsfilet sanft am Stück gebraten	64
Kalbsnierstück aus dem Niedergarofen	54
<u>Duo vom Filet</u>	
Rinds -und Schweinsfilet am Stück gebraten im Niedergarofen	62
Kalbsfilet und Rindsfilet am Stück gebraten im Kräutermantel	70

Salzwasser Fische

	CHF
Doradenfilet in Olivenöl gebraten	45
Wolfsbarsch in Olivenöl gebraten	45

Fische aus dem Zürichsee oder aus Binnenfischerei

Gebratene Lachsforelle	40
Gebratenes Felchenfilet aus dem Zürichsee	43
Sanft gebratenes Hechtfilet aus dem Zürichsee	42
Schweizer Egli Filet	43



Inklusive einer Beilage, einem Gemüse und einer Sauce nach Wahl

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



gemischtes Marktgemüse, Ratatouille, Blumenkohl,
Blattspinat, glasierte Karotten, Speckbohnen,
konfierte Cherrytomaten, Grilltomate
grüner Spargel (Mai-Juni) auf Anfrage

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

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
Pasta «Oro Casarecce» mit getrockneten Tomaten, Basilikum Ricotta und gebackener Aubergine	27
Im Olivenöl geschwenkte Penne mit getrockneten Tomaten und Oliven serviert mit Parmesan Hobel	26
Limonen Ravioli mit Salbeibutter	26



Desserts

Der Klassiker, hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm	11
Panna Cotta mit Fruchtspiegel und seiner Garnitur	12
Toblerone Mousse mit Vanillesauce	13
Erfrischendes Joghurt Mousse serviert mit Früchten	14
Fond au Chocolat mit Früchten und Glace	15
Käse Buffet auf Anfrage, Preis nach Absprache	

Kinder Menü

	CHF
Gemischter Blattsalat mit Französischer Sauce	8
Tomatensalat oder Gurkensalat	8
Pasta 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