

Menüwortschläge



Menu 1

Knackiger Blattsalat mit Croutons,
Avocadospalten, Radieschen und Kernen

Passionsfrucht-Mango Sorbet

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

Toblerone Mousse mit Vanillesauce und seiner Garnitur

Menu 2

Gemischter Saisonsalat mit Sprossen und Kernen
an einer ausgewählten Salatsauce

Limonen Ravioli mit Salbeibutter

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

Schokoladenfondant serviert mit Früchten



Menu 3

Weisswein-Schaumsuppe

Zürisee Fischtartar, serviert
mit mariniertem Salatbouquet

Passionsfrucht-Mango Sorbet

Schweizer Kalbs Nierstück am Stück im Niedergarofen gegart
an leichten Jus, serviert auf Weissweinrisotto
und Sommergemüse

Mango-Joghurt Mousse mit frischen Früchten

Menu 4

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

Weisswein-Schaumsuppe
mit geräucherten Lachsstreifen

Passionsfrucht-Mango Sorbet

Tranche vom Schweizer Kalbs Nierstück
an leichten Jus, serviert mit Saisongemüse und Weissweinrisotto

Schokoladen Parfait mit Mandel Krokant



Menu 5

Bunter Blattsalat mit gebratenen Crevetten Schwänzen
an Passionsfruchtdressing

Limettensorbet

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

Tiramisu

Menu 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 Crevetten Schwänzen an Passionsfruchtdressing	20
Zürisee 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
Kalbs Nierstück am Stück gebraten mit Senf mariniert	55
Kalbsfilet sanft am Stück gebraten	64
Kalbs Nierstück 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	45

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,
konfierten Cherrytomaten, Grilltomate
grüne 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	29
Im Olivenöl geschwenkte Penne mit getrockneten Tomaten und Oliven serviert mit Parmesan Hobel	26
Limonen Ravioli mit Salbeibutter	27



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