

## Menüvorschläge Herbst & Winter

### 3-Gänge

#### **Menü Classic**

**CHF 57.00 pro Person**

Marktfrischer Blattsalat  
Gemüse | Croûtons | Kerne | Prosecco-Hausdressing

\*\*\*

Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art  
Champignon-Rahmsauce | Butternudeln

\*\*\*

Vanille-Crème brûlée  
gebrannte Crème | karamellierter Zucker

#### **Menü Classic II**

**CHF 60.00 pro Person**

Saisonsalat  
gemischte Blattsalate | Feigen | Haselnüsse | Kräuterdressing

\*\*\*

Gebratenes Rindsfederstück  
Rotweinjus | cremige Bramata-Polenta | Hokkaido-Kürbis

\*\*\*

Beerengratin  
Vanilleglacé

#### **Menü Classic III**

**CHF 60.00 pro Person**

Randencarpaccio  
Bergolivenöl | Feta | Kräutersalat

\*\*\*

Pochiertes Lachsfilet  
Sauerampfer-Weissweinsauce | frischer Blattspinat | Wildreis

\*\*\*

Zimt-Panna-Cotta  
Orangenkompott | Cointreau



### Menü Special

CHF 65.00 pro Person

Marktfrischer Blattsalat  
Gemüse | Croûtons | Kerne | Prosecco-Hausdressing

\*\*\*

Rindsfiletspitzen Stroganow  
Paprikarahmsauce | Champignons | Essiggurkenstreifen | Perlzwiebeln | Freiämter Spätzli

\*\*\*

Schokoladenkuchen Ö  
warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Vanilleglacé

### Menü Special II

CHF 70.00 pro Person

Getrüffelte Topinambur-Crèmesuppe

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte  
Marsalasaucce | Gratin Dauphinoise | sautierte Flower Sprouts

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpfl  
Rahmhaube

### Menü Special III

CHF 75.00 pro Person

Wintersalat Ö  
gemischte Blattsalate | Steinpilze | Kürbiskernen | Kräuterdressing

\*\*\*

Kalbsnierstück im Ganzen gegart  
Morchel-Rahmsauce | Butternudeln | farbige Karotten-Variation

\*\*\*

Vermicelle-Tartelette  
Vanilleglacé



**Menü Exclusive**

**CHF 78.00 pro Person**

Onsenei  
Kartoffel-Trüffel-Espuma | Speckchip

\*\*\*

Gebratene Entenbrust  
Lebkuchenjus | Champagnerrisotto | Wirsingpäckchen

\*\*\*

Marronicake  
Apfelsorbet | Meringue-Crunch

**Menü Exclusive II**

**CHF 87.00 pro Person**

Kalbstatar mariniert mit Zitronenolivenöl  
Eigelbcrème | Buchenpilze | Mohnchip

\*\*\*

Gebratenes Tösstaler Zanderfilet  
Petersiliensauce | Dinkel | geschmortes Randen-Duo

\*\*\*

Zwetschgen-Tartelette  
Prosecco-Maccaron | Caramel-Popcorn | Vanilleglacé

**Menü Exclusive III**

**CHF 87.00 pro Person**

Nüsslisalat  
Ei | Speck | Croûtons | Kräuterdressing

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten  
Portweinsauce | Kartoffel-Mille-Feuille | Mini-Gemüse

\*\*\*

Käsevariation  
Blaue Geiss (Geisskäse aus dem Zürcher Oberland)  
Gierenbaderli (Weichkäse aus dem Zürcher Oberland)  
Mühlstei (Hartkäse aus dem Zürcher Oberland)

Feigensenf | hausgemachtes Früchtebrot



## 4-Gänge

### **Menü Superior I**

**CHF 83.00 pro Person**

Wintersalat Ö  
gemischte Blattsalate | Steinpilze | Kürbiskernen | Kräuterdressing

\*\*\*

Karotten-Ingwersuppe  
Schnittlauchrahm

\*\*\*

Kalbsnierstück im Ganzen gegart  
Morchel-Rahmsauce | Butternudeln | farbige Karotten-Variation

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpfl  
Rahmhaube

### **Menü Superior II**

**CHF 92.00 pro Person**

Champagnercrèmesuppe

\*\*\*

Gebratene Kammuscheln  
Orangengel | Schwarzwurzelpüree | Rohschinken-Crumble | Lachsrogen

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten  
Portweinsauce | Kartoffel-Mille-Feuille | Mini-Gemüse

\*\*\*

Vanille-Crème brûlée  
gebrannte Crème | karamellierter Zucker



## Menübausteine

Sie können ganz einfach einzelne Gänge austauschen oder erweitern. Folgend finden Sie unsere „Bausteine“ für Ihr perfektes Menü.

<b>Salate &amp; Vorspeisen</b>	CHF	
Marktfrischer Blattsalat Gemüse   Croûtons   Kerne   Prosecco-Hausdressing	11.00	
Nüsslisalat Ei   Speck   Croûtons   Kräuter dressing	15.00	
Wintersalat Ö gemischte Blattsalate   Steinpilze   Kürbiskernen   Kräuter dressing	13.00	
Saisonsalat gemischte Blattsalate   Feigen   Haselnüsse   Kräuter dressing	14.00	
Randencarpaccio Bergolivenöl   Feta   Kräutersalat	16.00	
Onsenei Kartoffel-Trüffel-Espuma   Speckchip	15.00	
Kalbstatar mariniert mit Zitronenolivenöl Eigelbcrème   Buchenpilze   Mohnchip	24.00	
<b>Suppen</b>		
Karotten-Ingwersuppe Schnittlauchrahm	10.00	
Weissweinschaumsuppe Rohschinken   Croûtons	12.00	
Getrüffelte Topinambur-Crèmesuppe	11.00	
Champagner-Crèmesuppe	12.00	
<b>Gerichte mit Fisch &amp; Meeresfrüchten</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
Gebatene Kammuscheln Orangengel   Schwarzwurzelpüree   Rohschinken-Crumble Lachsrogen	16.00	
Gebatenes Wolfsbarschfilet an Rieslingsauce   Tomaten-Risotto	20.00	
Pochiertes Lachsfilet Sauerampfer-Weissweinsauce   frischer Blattspinat   Wildreis		33.00
Gebatenes Tösstaler Zanderfilet Petersiliensauce   Dinkel   geschmortes Randen-Duo		48.00



**Gerichte mit Fleisch und Geflügel**

CHF

Gebratenes Rindsfederstück Rotweinjus   cremige Bramata-Polenta   Hokkaido-Kürbis	36.00
Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce   Butternudeln	36.00
Rindsfiletspitzen Stroganow Paprikarahmsauce   Champignons   Essiggurkenstreifen   Perlzwiebeln   Freiämter Spätzli	42.00
Gebratene Entenbrust Lebkuchenjus   Champagnerrisotto   Wirsingpäckchen	48.00
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte Marsalasauce   Gratin Dauphinause   sautierte Flower Sprouts	49.00
Kalbsnierstück im Ganzen gegart Morchel-Rahmsauce   Butternudeln   farbige Karotten-Variation	50.00
Rindsfilet am Stück gebraten Portweinsauce   Kartoffel-Mille-Feuille   Mini-Gemüse	54.00

**Beilagen**

Wünschen Sie eine andere oder möchten eine zusätzliche Beilage?

Streichholzkartoffeln	5.00
Bratkartoffeln	5.00
Butternudeln	5.00
Freiämter Spätzli	5.00
Wildreis	5.00
Risotto	5.00
Spinat	5.00
Flower Sprouts	5.00
Wirsingpäckchen	5.00
Hokkaido-Kürbis	5.00
Randen	5.00



## Desserts

Vanille-Crème brûlée gebrannte Crème   karamellierter Zucker	10.00
Beerengratin Vanilleglacé	10.00
Hausgemachtes Caramelköpfl Rahmhaube	10.00
Zimt-Panna-Cotta Orangenkompott   Cointreau	12.00
Vermicelle-Tartelette Vanilleglacé	12.00
Schokoladenkuchen Ö warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern   Vanilleglacé	12.00
Marronicake Apfelsorbet   Meringue-Crunch	15.00
Zwetschgen-Tartelette Prosecco-Maccaron   Caramel-Popcorn   Vanilleglacé	15.00
Käsevariation Blaue Geiss (Geisskäse aus dem Zürcher Oberland) Gierenbaderli (Weichkäse aus dem Zürcher Oberland) Mühlstei (Hartkäse aus dem Zürcher Oberland)	18.00
Feigensenf   hausgemachtes Früchtebrot	

