

Menüvorschläge Frühling / Sommer

3-Gänge

Menü Classic

CHF 57.00 pro Person

Marktfrischer Blattsalat
Gemüse | Croûtons | Kerne | Prosecco-Hausdressing

Kalbshuftgeschnetzeltes Zürcher Art
Champignon-Rahmsauce | Butternudeln

Vanille-Crème brûlée
gebrannte Crème | karamellierter Zucker

Menü Classic II

CHF 60.00 pro Person

Spinatsalat
Speck | Ei | Cherry Tomaten | Kräuterdressing

Gebratene Perlhuhnbrust
Zitronenmelisse-Vinaigrette | glasierte Karotten-Variation | blaue Kartoffelkugeln

Beeren-Gratin
Vanilleglacé

Menü Classic III

CHF 63.00 pro Person

Andalusische Gazpacho
Croûtons | Peperoni | Gurke | Zwiebeln

Pochiertes Lachsfilet
Sauerampfer-Weissweinsauce | frischer Blattspinat | Wildreis

Schokoladenkuchen "Ö"
warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Vanilleglacé

Menü Special

CHF 68.00 pro Person

Marktfrischer Blattsalat
Gemüse | Croûtons | Kerne | Prosecco-Hausdressing

Rindsfiletspitzen Stroganow
Paprikarahmsauce | Champignons | Essiggurkenstreifen | Perlzwiebeln | Butternudeln

Zitronen-Tartelette
Mandelglace | Buttermilch-Gel

Menü Special II

CHF 73.00 pro Person

Frühlingssalat "Ö"
gemischte Blattsalate | Birnen | Baumnüsse
Kräuterdressing

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte
Marsalasaucce | Gratin dauphinois | farbiges Marktgemüse

Himbeer-Panna Cotta

Menü Special III

CHF 75.00 pro Person

Crèmiger Limettenrisotto
Crème fraîche | Rucola

Kalbsnierstück im Ganzen gegart
Cognac-Rahmsauce | Butternudeln | Tian-Gemüse

Waldhonig-Parfait
Aprikosen | geröstete Pistazien

Menü Exclusive

CHF 77.00 pro Person

Brotsalat mit Onsen Ei
pochiertes Ei | Chorizo-Chips | grüne Bohnen

Gebratene Entenbrust
Rotweinjus | Granatapfelkerne | Thymian-Risotto | Kefen

Erdbeer-Tartelette
Holunderblütengel | Sauerrahmglacé

Menü Exclusive II

CHF 80.00 pro Person

Kichererbsensalat
Granatapfelkerne | Feta | Joghurtdressing

Gebratenes Kalbsteak
Barolojus | Tomatensalsa | Fregola Sarda-Pasta | sautierte Zucchetti-Perlen

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

Feigensenf | hausgemachtes Früchtebrot

Menü Exclusive III

CHF 86.00 pro Person

Kalbstatar
mariniert mit Zitronen-Olivenöl | Eigelbcrème | Buchenpilze | Mohnchip

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

Schokoladenkuchen "Ö"
warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Vanilleglacé

4-Gänge

Menü Superior

CHF 90.00 pro Person

Schottischer Rauchlachs
Meerrettichschaum | Kapern | Zitronen-Perlzwiebeln

Karotten-Ingwersuppe
Schnittlauchrahm

Rindsfiletspitzen Stroganow
Paprikarahmsauce | Champignons | Essiggurkenstreifen | Perlzwiebeln | Butternudeln

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

Feigensenf | hausgemachtes Früchtebrot

Menü Superior II

CHF 92.00 pro Person

Saisonaler Marktsalat
Feigen | Haselnüsse | Kräuterdressing

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Rieslingsauce | Erbsen-Risotto

Kalbsnierstück im Ganzen gegart
Cognac-Rahmsauce | Butternudeln | Tian-Gemüse

Vanille-Crème brûlée
gebrannte Crème | karamellierter Zucker

Menü Superior III

CHF 103.00 pro Person

Vitello Tonnato
kurz gebratener Thunfisch | Thunfischsauce | dünn aufgeschnittener Kalbsbraten | Kapern

Crèmiger Limettenrisotto
Crème fraîche | Ruccola

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

Erdbeer-Tartelette
Holunderblütengel | Sauerrahmglacé

Menübausteine

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

Salate & Vorspeisen	CHF
Marktfrischer Blattsalat Gemüse Croûtons Kerne Prosecco-Hausdressing	11.00
Saisonaler Marktsalat Feigen Haselnüsse Kräuterdressing	12.00
Kichererbsensalat Granatapfelkerne Feta Joghurtdressing	12.00
Frühlingssalat "Ö" gemischte Blattsalate Birnen Baumnüsse Kräuterdressing	14.00
Spinatsalat Speck Ei Cherry Tomaten Kräuterdressing	14.00
Brotsalat mit Onsen Ei pochiertes Ei Chorizo-Chips grüne Bohnen	13.00
Crèmiger Limettenrisotto Crème fraîche Ruccola	14.00
Carpaccio vom Rind Bergolivenöl Belper Knolle Kräutersalat	15.00
Vitello Tonnato kurz gebratener Thunfisch Thunfischsauce dünn aufgeschnittener Kalbsbraten Kapern	19.00
Schottischer Rauchlachs Meerrettichschaum Kapern Zitronen-Perlzwiebeln	19.00
Kalbstatar mariniert mit Zitronen-Olivenöl Eigelbcrème Buchenpilze Mohnchip	20.00
Suppen	
Andalusische Gazpacho Croûtons Peperoni Gurke Zwiebeln	15.00
Karotten-Ingwersuppe Schnittlauchrahm	11.00
Erbsen-Cappuccino Honigschaum	11.00
Gurkenkaltchale Lachstartar	12.00
Weissweinschaumsuppe Rohschinken Croûtons	12.00

Warme Gerichte mit Fisch & Meeresfrüchten	Vorspeise	Hauptgang
Gebratene Black Tiger Crevetten Ananascarpaccio Curryschaum	16.00	
Gebratenes Wolfsbarschfilet Rieslingsauce Erbsen-Risotto	20.00	
Pochiertes Lachsfilet Sauerampfer-Weissweinsauce frischer Blattspinat Wildreis		33.00
Gebratenes Zanderfilet Limettensauce Schnittlauchöl Venere Reis Artischocken		49.00
Warme Gerichte mit Fleisch & Geflügel		CHF
Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce Butternudeln		36.00
Gebratene Perlhuhnbrust Zitronenmelisse-Vinaigrette glasierte Karotten-Variation blaue Kartoffelkugeln		35.00
Rindsfiletspitzen Stroganow Paprikarahmsauce Champignons Essiggurkenstreifen Perlzwiebeln Butternudeln		42.00
Gebratene Entenbrust Rotweinjus Granatapfelkerne Thymian-Risotto Kefen		48.00
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte Marsalasaucce Gratin dauphinois farbiges Marktgemüse		49.00
Kalbsnierstück im Ganzen gegart Cognac-Rahmsauce Butternudeln Tian-Gemüse		50.00
Gebratenes Kalbsteak Barolojus Tomatensalsa Fregola Sarda-Pasta sautierte Zucchini-Perlen		50.00
Rindsfilet am Stück gebraten Portweinsauce Kartoffel-Mille-Feuille Baby-Gemüse		54.00

Beilagen

Wünschen Sie eine andere oder möchten eine zusätzliche Beilage?

Pro zusätzliche Beilage

Streichholzkartoffeln	5.00
Bratkartoffeln	5.00
Kartoffel-Mille-Feuille	7.50
Gratin dauphinoise	6.00
Butternudeln	5.00
Bramata-Polenta	5.00
Venere Reis	5.00
Wildreis	5.00
Risotto	5.00
Spinat	5.00
Tian-Gemüse	5.00

Desserts

Vanille-Crème brûlée gebrannte Crème karamellierter Zucker	10.00
Himbeer-Panna Cotta	10.00
Beerengratin Vanilleglacé	11.00
Exotischer Fruchtsalat Granatapfelkernen Zitronensorbet	11.00
Schokoladenmousse Aprikosen Amaretti	11.00
Waldhonig-Parfait Aprikosen geröstete Pistazien	11.00
Schokoladenkuchen "Ö" warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Vanilleglacé	12.00
Zitronen-Tartelette Mandelglace Buttermilch-Gel	15.00
Erdbeer-Tartelette Holunderblütengel Sauerrahmglacé	16.00
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	