

## 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 | Orangen | Baumnüsse | Kräuterdressing

\*\*\*

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

\*\*\*

Beerengratin  
Vanilleglacé

#### **Menü Classic III**

**CHF 64.00 pro Person**

Pilzravioli  
Petersilienteig | Nussbutter | Thymian

\*\*\*

Pochiertes Lachsfilet  
Sauerampfer-Weissweinsauce | frischer Blattspinat | Wildreis

\*\*\*

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



### Menü Special

CHF 65.00 pro Person

Marktfrischer Blattsalat  
Gemüse | Croûtons | Kerne | Prosecco-Hausdressing

\*\*\*

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

\*\*\*

Vermicelle-Tartelette  
Vanilleglacé

### Menü Special II

CHF 70.00 pro Person

Getrüffelte Topinambur-Crèmesuppe

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte  
MarsalasaUCE | Gratin dauphinois | sautierte Flower Sprouts

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpfl  
Rahmhaube

### Menü Special III

CHF 75.00 pro Person

Crèmiger Steinpilzrisotto  
gebratene Steinpilze

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte  
MarsalasaUCE | Gratin dauphinois | sautierte Flower Sprouts

\*\*\*

Schokoladenkuchen Ö  
warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Vanilleglacé



**Menü Exclusive**

**CHF 80.00 pro Person**

Nüsslisalat  
Ei | Speck | Croûtons | Kräuterdressing

\*\*\*

Am Stück gegartes Kalbsnierstück  
Morchel-Rahmsauce | Butternudeln | farbige Karotten-Variation

\*\*\*

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

**Menü Exclusive II**

**CHF 84.00 pro Person**

Kalbstatar mariniert mit Zitronenolivenöl  
Eigelbcrème | Buchenpilze | Mohnchip

\*\*\*

Gebratenes Tösstaler Zanderfilet  
Petersiliensauce | Dinkel | geschmortes Randen-Duo

\*\*\*

Zimt-Panna-Cotta  
Orangenkompott | Cointreau

**Menü Exclusive III**

**CHF 87.00 pro Person**

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
Weissweinsauce | Kürbisrisotto

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsfilet  
Korianderjus | Kartoffel-Mille-Feuille | Mini-Gemüse

\*\*\*

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

Brunnenkresse-Pesto | Rotweinschalotten | karamellierte Haselnüsse  
hausgemachtes Früchtebrot



## 4-Gänge

### **Menü Superior I**

**CHF 87.00 pro Person**

Saisonsalat  
gemischte Blattsalate | Orangen | Baumnüsse | Kräuterdressing

\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe  
Curry | Kürbiskernöl | Kürbiskerne

\*\*\*

Am Stück gegartes Kalbsnierstück  
Morchel-Rahmsauce | Butternudeln | farbige Karotten-Variation

\*\*\*

Schokoladenkuchen Ö  
warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Vanilleglacé

### **Menü Superior II**

**CHF 95.00 pro Person**

Champagnercrèmesuppe  
Rohschinken | Croûtons

\*\*\*

Crèmiger Steinpilzrisotto  
gebratene Steinpilze

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsfilet  
Portweinsauce | Kartoffel-Mille-Feuille | Mini-Gemüse

\*\*\*

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



## 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   Kräuterdressing	15.00
Saisonsalat gemischte Blattsalate   Orangen   Baumnüsse   Kräuterdressing	14.00
Randencarpaccio Bergolivenöl   Ziegenkäse   Kräutersalat   Baumnüsse	16.00
Crèmiger Steinpilzrisotto gebratene Steinpilze	14.00
Pilzravioli Petersilienteig   Nussbutter   Thymian	16.00
Onsenei Kartoffel-Trüffel-Espuma   Speckchip	15.00
Kalbstatar mariniert mit Zitronenolivenöl Eigelbcrème   Buchenpilze   Mohnchip	24.00
<b>Suppen</b>	
Kürbiscrèmesuppe Curry   Kürbiskernöl   Kürbiskerne	11.00
Getrüffelte Topinambur-Crèmesuppe	11.00
Champagnercrèmesuppe Rohschinken   Croûtons	12.00



<b>Gerichte mit Fisch &amp; Meeresfrüchten</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
Gebratene Kammuscheln Orangengel   Schwarzwurzelpüree   Rohschinken-Crumble Lachsrogen	16.00	
Gebratenes Wolfsbarschfilet Kräuter-Weissweinsauce   Kürbisrisotto	20.00	
Pochiertes Lachsfilet Sauerampfer-Weissweinsauce   frischer Blattspinat   Wildreis		33.00
Gebratenes Tösstaler Zanderfilet Petersiliensauce   Dinkel   geschmortes Randen-Duo		48.00
<b>Gerichte mit Fleisch und Geflügel</b>		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 Marsalasaucce   Gratin dauphinois   sautierte Flower Sprouts		49.00
Am Stück gegartes Kalbsnierstück Morchel-Rahmsauce   Butternudeln   farbige Karotten-Variation		50.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet Portweinsauce   Kartoffel-Mille-Feuille   Mini-Gemüse		54.00
<b>Zusätzliche Beilagen</b>		
Streichholzkartoffeln		5.00
Bratkartoffeln		5.00
Butternudeln		5.00
Freiämter Spätzli		5.00
Risotto		5.00
Spinat		5.00
Hokkaido-Kürbis		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
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) Brunnenkresse-Pesto   Rotweinschalotten   karamellierte Haselnüsse hausgemachtes Früchtebrot	18.00

