

Menüvorschläge Frühling / Sommer

3-Gänge-Menüs

Menü Classic

CHF 60.00 pro Person

Marktfrischer Blattsalat
Gemüse | Croûtons | Kerne | Prosecco-Hausdressing

Kalbshuftgeschnetzeltes Zürcher Art
Champignon-Rahmsauce | Butternudeln

Erdbeer-Crème brûlée
frische Erdbeeren | gebrannte Crème | karamellisierter Zucker

Menü Classic II

CHF 62.00 pro Person

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

Gebratene Maispouardenbrust
Zitronenmelisse-Vinaigrette | glasierte Karotten-Variation | Kartoffelkugeln aus blauen Kartoffeln

Marinierte Beeren
Vanilleglacé

Menü Special

CHF 72.00 pro Person

Marktfrischer Blattsalat
Gemüse | Croûtons | Kerne | Prosecco-Hausdressing

Rindsfiletspitzen Stroganow
Paprikarahmsauce | Champignons | Essiggurkenstreifen | Perlzwiebeln | Butternudeln

Erdbeer-Tartelette
Holunderblütengel | Sauerrahmglacé

Menü Special II

CHF 75.00 pro Person

Crèmiger Limettenrisotto
Crème fraîche | Rucola

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte
Marsalasaucce | Gratin dauphinois | farbiges Marktgemüse

Himbeer-Panna Cotta



Menüvorschläge Frühling / Sommer

3-Gänge-Menüs

Menü Exclusive

CHF 85.00 pro Person

Carpaccio vom Rind
Bergolivenöl | Belper Knolle | Portulak

Am Stück gegartes Kalbsnierstück
Rotweinjus | Thymianrisotto | Tian-Gemüse

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 Fruchtebrot

Menü Exclusive II

CHF 85.00 pro Person

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Rosmarinjus | Peperoni-Risotto

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte
Marsalasaucе | Gratin dauphinois | farbiges Marktgemüse

Erdbeer-Tartelette
Holunderblütengel | Sauerrahmglacé

Menü Exclusive III

CHF 93.00 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



Menüvorschläge Frühling / Sommer

4-Gänge-Menüs

Menü Superior I

CHF 95.00 pro Person

Saisonsalat
Radieschen | Käsestreusel | Kräuterdressing

Gebrautes Wolfsbarschfilet
Rosmarinjus | Peperoni-Risotto

Am Stück gegartes Kalbsnierstück
Rotweinjus | Thymianrisotto | Tian-Gemüse

Erdbeer-Crème brûlée
frische Erdbeeren | gebrannte Crème | karamellierter Zucker

Menü Superior II

CHF 113.00 pro Person

Schottischer Rauchlachs
Meerrettichschaum | Kapern | Zitronen-Perlzwiebeln

Crèmiger Limettenrisotto
Crème fraîche | Rucola

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

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 Fruchtbrot



Menübausteine

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

Salate & Vorspeisen

Marktfrischer Blattsalat Gemüse Croûtons Kerne Prosecco-Hausdressing	12.00
Saisonsalat Radieschen Käsestreusel Kräuterdressing	14.00
Brotsalat mit Onsen Ei pochiertes Ei Chorizo-Chips grüne Bohnen	16.00
Crémiger Limettenrisotto Crème fraîche Rucola	16.00
Carpaccio vom Rind Bergolivenöl Belper Knolle Portulak	16.00
Schottischer Rauchlachs Meerrettichschaum Kapern Zitronen-Perlzwiebeln	23.00
Kalbstatar mariniert mit Zitronen-Olivenöl Eigelbcrème Buchenpilze Mohnchip	25.00

Suppen

Andalusische Gazpacho Croûtons Peperoni Gurke Zwiebeln	12.00
Randensuppe Joghurt Meerrettich	12.00
Gurkenkaltchale Lachstartar	13.00



Menübausteine

Gerichte mit Fisch & Meeresfrüchten	Vorspeise	Hauptgang
Gebratene Black Tiger Crevetten Couscous-Taboulé Curryschaum	16.00	
Gebratenes Wolfsbarschfilet Rosmarinjus Peperoni-Risotto	20.00	
Gebratenes Lachsfilet Rotweinjus frischer Blattspinat Wildreis		37.00
Gebratenes Tösstaler Zanderfilet Petersilien-Rahmsauce Quinoa-Schnitte mediterranes Gemüse		49.00
Warme Gerichte mit Fleisch & Geflügel		
Kalbshuftgeschnetzeltes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce Butternudeln		38.00
Gebratene Maispoulardenbrust Zitronenmelisse-Vinaigrette glasierte Karotten-Variation Kartoffelkugeln aus blauen Kartoffeln		35.00
Rindsfiletspitzen Stroganow Paprikarahmsauce Champignons Essiggurkenstreifen Perlzwiebeln Butternudeln		44.00
Spanferkelbauch (Muss mindestens 1 Woche im Voraus bestellt werden) Olivenjus Blumenkohlpüree Tagliatelle geröstete Mini-Peperoni		38.00
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte Marsalasaucce Gratin dauphinois farbiges Marktgemüse		49.00
Am Stück gegartes Kalbsnierstück Rotweinjus Thymianrisotto Tian-Gemüse		51.00
Rindsfilet am Stück gebraten Portweinsauce Kartoffel-Mille-Feuille Baby-Gemüse		56.00
Zusätzliche Beilagen		
Streichholzkartoffeln		5.00
Bratkartoffeln		5.00
Butternudeln		5.00
Bramata-Polenta		5.00
Risotto		5.00
Spinat		5.00
Tian-Gemüse		5.00



Menübausteine

Desserts

Erdbeer-Crème brûlée frische Erdbeeren gebrannte Crème karamellierter Zucker	10.00
Himbeer-Panna Cotta	10.00
Marinierte Beeren Vanilleglacé	10.00
Exotischer Fruchtsalat Granatapfelkernen Zitronensorbet	10.00
Schokoladenmousse Aprikosen Amaretti	10.00
Schokoladenkuchen "Ö" warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Vanilleglacé	12.00
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
Brunnenkresse-Pesto Rotweinschalotten karamellierte Haselnüsse hausgemachtes Fruchtebrot	

