

# Menu Herbst/Winter 2020/2021 für Anlässe

## Menu

Saisonaler Blattsalat mit gebratenen Waldpilzen und Baumnüssen  
an Apfelbalsam-Vinaigrette

\*\*\*

Kürbis-Crèmesüppchen mit Chili und Vanille  
garniert mit Kürbiskernöl und Kernen

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken  
an Kräuterjus  
mit Wurzelgemüse aus dem Ofen und Kartoffelgratin

\*\*\*

Schnitte von der Schweizer „Grand Cru“-Schokolade  
mit Quitte und Haselnuss-Glacé

\*\*\*

4 Gang-Menu komplett zu 99.00

Saisonaler, vegetarischer Zwischengang anstelle Suppe  
Mehrpreis 9.50

Möchten Sie Ihr Menü vor dem Hauptgang  
durch ein leichtes Fruchtsorbet mit Prosecco nappiert aufwerten?  
Mehrpreis 9.50

Dieses Menu servieren wir Ihnen vom 1. September 2020 bis 28. Februar 2021

Alle Preise in CHF und inkl. MWST

# Angebot Herbst/Winter

## Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat mit gebratenen Waldpilzen und Baumnüssen  
an Apfelbalsam-Vinaigrette 16.00

Hausgebeizter „Label Rouge“-Lachs  
mit Honig-Senf-Espuma und Cranberry-Muffin 24.00

Bunter Salat von grünen und roten Linsen mit geräucherter Entenbrust  
und Oranchutney 19.00  
Als vegetarische Variante mit gebratenem, geräuchertem Tofu

Getruffeltes Kalbstatar mit Züribieter Freiland Nüsslisalat  
an gebratenen Eierschwämmli und geröstetem Kräuter-Baguette 24.00

## Suppen

Rotes Randensüppchen mit Meerrettich-Crème 13.00  
auf Wunsch mit Spiess vom hausgebeizten „Label Rouge“-Lachs      Aufpreis 3.00

Kürbis-Crèmesüppchen mit Chili und Vanille 13.00  
garniert mit Kürbiskernöl und Kernen

Rinds-Consommé mit frischen Kräutern und Eierschwämmli-Knusper 16.00

## Vegetarisch (auch als kleiner Zwischengang erhältlich)

Kürbis-Risotto mit Chili und Vanille 28.00  
dazu hausgemachte Knusperstange von Oliven und getrockneten Tomaten

Linsen-Crêpes mit Schwarzwurzeln „à la crème“ 28.00  
und gebratenen Waldpilzen

Steinpilz-Ravioli mit gebratenen Steinpilzen 32.00  
an Honigsauce auf Italienischem Spinat

Shirataki-Nudeln mit dreierlei Randen, Sesam und Koriander 30.00  
an Kokos-Kurkuma-Schaum (Vegan)

## Als kleine Erfrischung vor dem Hauptgang empfehlen wir

Birnen-Sorbet mit Prosecco nappiert 9.50

## Hauptgänge

Knuspriges auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
auf Champagner-Sauerkraut  
an Kräuterschaum und Kartoffel-Selleriepüree 45.00

Perlhuhnbrust mit Bresaola und schwarzen Nüssen gefüllt  
auf Zimtblüten-Jus  
an Kohlrabi und Safran-Tagliatelle 44.00

Gebratener Hirschrücken mit Preiselbeer-Kruste  
an Wacholder-Sauce  
mit geschmortem Rotkraut und Quark-Spätzli 56.00

Rosa gebratener Kalbsrücken an Kräuterjus  
mit Wurzelgemüse aus dem Ofen und Kartoffelgratin 56.00

## Dessert

Dattel-Auflauf auf Feigen-Mosaik  
mit karamellisierten Äpfeln, Cashew-Streusel und Zimt-Glacé 16.00

Vermicelles-Crème mit Pekannuss-Krokant und Kumquats 13.00

Mousse von gerösteter weisser Schokolade  
mit Kakao-Crunch und Pink Grapefruit-Salat 16.00

Schnitte von der Schweizer „Grand Cru“-Schokolade  
mit Quitte und Haselnuss-Glacé 14.00