

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 54.00

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