

## KLEIN & KALT

### Gänseleber-Terrine im Brioche-Mantel



28

mit Preiselbeer-Gelée und eingelegten Kürbiskugeln

*Goose liver terrine in a brioche coat  
with cowberry jelly and pickled pumpkin balls*

### Hausgebeizter „Label Rouge“-Lachs



27

auf Wakame-Algen mit Litschi

und pikanter Erdnuss-Glacé

*Home marinated "Label Rouge" salmon  
on Wakame alga with lychee  
and zesty walnut ice cream*

### Terrine vom Geisskäse



24

mit edlen Nüssen an hausgemachtem Früchtebrot  
und Quitten-Kompott

*Terrine of goat cheese with noble nuts  
home made fruit bread and quince compote*

### Schweizer Rinds-Tatar mit seinen klassischen Garnituren



klein 22

serviert mit Buttertoast und herbstlichen Blattsalaten

gross 36

*Swiss beef Tatar served with toast and autumn salad*

mit toskanischem Herbst-Trüffel / *with Tuscan autumn truffle*

Aufpreis 6

mit Sântis Malt Whisky / *with Swiss Malt Whisky (2cl)*

Aufpreis 8

### Züribieter Freiland-Nüsslisalat

17

mit gehacktem „Bio“-Ei vom Guldenen,  
gebratenem Speck und Butter-Croûtons  
mit Haus-, French- oder Italienischem Dressing

*Regional corn salad with minced organic egg,  
roasted bacon and butter croutons  
with House-, French-, Italian dressing*

### Gemischter Salatteller


16

Saisonale Gemüse- und Blattsalate mit Feigenspalten,  
gebackenem Trüffel-Blätterteig-Knusper  
und Kürbiskernöl-Dressing

auf Wunsch mit Haus-, French- oder Italienischem Dressing

*Seasonal vegetable and leaf salad with fig slices,  
baked truffle-puff pastry crisp  
and pumpkin seed oil-dressing  
or with House-, French-, Italian dressing*

## WARM & WOHLSCHMECKEND

**Süppchen vom Muskat-Kürbis mit „Ras el Hanout“**  16  
begleitet von pikanter Glacé und Popcorn vom Wasabi  
*Soup of nutmeg pumpkin with "Ras el Hanout"*  
*zesty ice cream and popcorn of Wasabi*

**Klare Ochsenschwanz-Suppe mit Säntis Malt Whisky**   17  
ProSpecieRara Wurzelgemüse und Ochsenschwanz-Ravioli  
*Clear oxtail soup with Swiss Malt Whisky*  
*ProSpecieRara root vegetable and oxtail ravioli*

## FLEISCHLOS & FANTASTISCH

**Lasagne von gebratenen Eierschwämmchen und Kräuter-Blini** 34  
auf cremigem Wirsing mit marinierten Kürbiskugeln  
*Lasagne of sautéed chanterelles and herb blini*  
*on creamy savoy cabbage with marinated pumpkin balls*

**Curry von ProSpecieRara Randen**     32  
mit Shirataki-Nudeln, Kokosfond  
und Avocado im Tempurateig  
*Curry of ProSpecieRara beetroot*  
*with Shirataki noodles, coconut broth*  
*and avocado in a tempura dough*

## FRISCH & FISCHIG

**Knusprig gebackene Eglifilets**  42  
im Züri Amber-Bierteig  
mit in Nussbutter gebratenen jungen Petersilien-Kartoffeln  
*Crispy fried perch fillets in Zurich Amber beer batter*  
*with sautéed parsley potatoes*

**Gebratener Alpen-Lachs aus dem Misox**  46  
mit Italienischem Wurzelspinat  
auf getrüffeltem, weisser Tessiner Polenta  
*Sautéed alpine salmon*  
*with Italian root spinach on truffled white polenta*

## FEIN & KÖSTLICH

### Lamm-Entrecôte unter der Haselnuss-Kruste 52

an Apfel-Balsamsauce  
mit geschmortem Wurzelgemüse aus dem Ofen  
und Soufflé von der weissen Tessiner Polenta  
*Lamb entrecote under a hazelnut crust  
on apple balsam sauce with oven braised root vegetable  
and soufflé of white polenta*

### Grilliertes Irisches Rindsfilet 64

mit BBQ-Jus, herbstlichem Gemüse  
und Püree von der Süsskartoffel  
*Grilled Irish beef fillet with BBQ gravy,  
autumn vegetable and puree of sweet potato*

### Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 44

Der Klassiker schlechthin...  
In feiner Champignon-Rahmsauce und Butterrösti  
mit oder ohne Nierli  
*Sliced veal „Zurich style“ in a mushroom cream sauce  
with or without kidney stripes  
and butter roesti*

### Trüffel-Flammkuchen 34

mit Trüffelcreme, Junglauch, gehobeltem Trüffel,  
Olivenöl und Parma-Schinken  
*Tarte flambée  
with truffle cream, young leek,  
grated truffle, olive oil and Parma ham*

### Châteaubriand vom Rindsfilet (200 Gramm) pro Person/per person 74

Am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert  
mit Sauce Béarnaise, acht verschiedenen Gemüsen  
und nach Wahl Nudeln, Bratkartoffeln,  
Pommes Frites oder Reis  
*Beef fillet „Chateaubriand“ (200g) served in two courses  
with sauce béarnaise, eight different vegetables  
noodles, roasted potatoes, French Fries or rice at your choice*

## SÜSS & SCHMELZEND

**Maroni-Parfait auf Quitten-Biskuit mit Birnen-Kompott** 15  
an Vermicelles und Haselnuss-Meringues  
*Chestnut parfait on quince-biscuit and pear compote  
on vermicelles and hazelnut-meringues*

**Tiramisu im Glas serviert mit leichtem Mascarpone-Espuma** 14  
an Heidelbeer-Glacé, Espresso-Gelée, Zimt-Crumble und Amarena-Kirschen  
*Tiramisu served in a glass with light mascarpone espuma, blueberry-ice cream,  
Espresso-jelly, cinnamon-crumble and Amarena cherries*

**Cheese-Cake „Sonne“ mit Himbeeren** 16  
an weissem Schokoladen-Sorbet  
*Cheese cake „Sonne“ with raspberries  
and white chocolate sorbet*

## KLASSIKER

**Caramelköpfler mit Schlagrahm**  14  
garniert mit saisonalen Früchten  
*Caramel flan with whipped cream and seasonal fruits*

**Himbeer-Traum** 14  
Marinierte Himbeeren mit Joghurt-Glacé und luftigem Himbeer-Schaum  
*Marinated raspberries with yogurt ice cream and raspberry-foam*

**Klassische Crème Brulée** 14  
mit Cassis Sorbet  
*Crème brulée with black currant-sorbet*

### Käseteller

Hart- und Weichkäse von ausgesuchten Käsereien aus der Schweiz  
mit Tessiner Feigensenf und hausgemachtem Früchtebrot  
*Cheese from selected cheese dairies in Switzerland  
with fig mustard and homemade fruit bread*

3 Sorten / 3 cheeses 16

5 Sorten / 5 cheeses 24

## HERBSTLICHE KLASSIKER

**Marinierte Zwetschgen mit Zimt-Glacé** 12  
und Vanille-Honig-Espuma  
*Marinated plums with cinnamon ice cream and vanilla-honey espuma*

**Coupe Nesselrode** 16  
Vermicelles, Meringues, Vanilla Dream Glacé  
und Rahm Mini Coupe 10  
*Vermicelles, meringues, vanilla ice cream  
with whipped cream*

## Feiern und Tagen in historischen Räumen



Räume von der Schönheit unserer historischen Bankettsäle sind für Höheres geschaffen.

Zum Beispiel, um mit Ihren Freunden und Familien unvergessliche Feste zu feiern.

Ob eine kleine oder grosse Familienfeier oder ein festliches Firmenbankett: Sie und Ihre Gäste werden sich bei uns wohl fühlen. Ein fürstlicher Empfang, ein prachtvoller Rahmen, eine grandiose Inszenierung – dazu Speisen und Getränke vom Feinsten. Was immer Sie sich vorstellen, wir helfen Ihnen, die Vision Ihres Festes zu verwirklichen.

Als Bankettprofis stehen wir Ihnen kompetent mit Rat und Tat zu Seite: Planen und Organisieren, Herrichten und Dekorieren, Kreieren und Servieren sind unsere Leidenschaften. Und wenn Sie und Ihre Gäste nach durchtanzter Nacht nur noch ins gemachte

Bett sinken möchten – bitteschön: Schöne Schlafgemächer mit Stil und Charme gibt es

bei uns zur Genüge! Inklusiv dem lukullischen Frühstück am Morgen danach, damit

Sie wieder zu neuen Kräften kommen.

Für weitere Details und Reservationen stehen Ihnen unsere Bankett-Koordinatoren gerne zur Verfügung.

## BEDEUTUNG DER SYMBOLE



Sonnen-Klassiker



Glutenfrei



Laktosefrei



ProSpecieRara ist eine schweizerische, nicht-Profit-orientierte Stiftung. Sie wurde 1982 gegründet, um gefährdete Nutztierassen und Kulturpflanzen vor dem Aussterben zu bewahren.



Label Rouge

Gütesiegel für hochwertige Lebensmittel auf Veranlassung französischer Produzenten, die mehr Wert auf eine traditionelle und naturnahe Tierhaltung legen.



Swiss Alpine Lachs

In der Farm im bündnerischen Lostallo werden die wahrscheinlich frischsten, qualitativ besten und gesündesten Fische aufgezogen. 100% Swiss-made und frei von Chemikalien und Antibiotika.

## FLEISCHDEKLARATION

Wenn immer möglich beziehen wir für unsere Gerichte Fleisch aus Schweizer Herkunft.

Sollte die gewünschte Qualität oder Menge nicht erhältlich sein, servieren wir Fleisch aus dem Ausland:

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Rindfleisch: Irland\*

Lamm: Neuseeland

Reh: Österreich

Geflügel: Schweiz

\*Kann mit Antibiotika und/ oder anderen AML erzeugt worden sein.

Rauchlachs: Schottland

Lachs: Schweiz

Egli: Estland

Nähere Angaben zu den einzelnen Zutaten und Allergenen können gerne mündlich bei unseren Service-MitarbeiterInnen nachgefragt werden.

**Unsere Hauptlieferanten für Fleisch und Fisch:**

mérat

RAGETH

ZANETTI

HOLZEN  
FLEISCH  
... natürlich nur das Beste!

BIANCHI  
Hier steckt noch frisch

**Alle Preise verstehen sich inklusive 7,7% Mehrwertsteuer**