

## Menüvorschläge Frühling / Sommer

### 3-Gänge

#### **Menü Classic**

**CHF 57.00 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 60.00 pro Person**

Saisonsalat  
Radieschen | Käsestreusel | Kräuterdressing

\*\*\*

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

\*\*\*

Marinierte Beeren  
Vanilleglacé

#### **Menü Classic III**

**CHF 60.00 pro Person**

Andalusische Gazpacho  
Croûtons | Peperoni | Gurke | Zwiebeln

\*\*\*

Gebrautes Lachsfilet  
Rotweinjus | frischer Blattspinat | Wildreis

\*\*\*

Schokoladenkuchen "Ö"  
warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Vanilleglacé



### Menü Special

CHF 69.00 pro Person

Marktfrischer Blattsalat  
Gemüse | Croûtons | Kerne | Prosecco-Hausdressing

\*\*\*

Rindsfiletspitzen Stroganow  
Paprikarahmsauce | Champignons | Essiggurkenstreifen | Perlzwiebeln | Butternudeln

\*\*\*

Erdbeer-Tartelette  
Holunderblütengel | Sauerrahmglacé

### Menü Special II

CHF 73.00 pro Person

Crèmiger Limettenrisotto  
Crème fraîche | Rucola

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte  
Marsalasaucce | Gratin dauphinois | farbiges Marktgemüse

\*\*\*

Himbeer-Panna Cotta

### Menü Special III

CHF 75.00 pro Person

Eichblattsalat  
Haselnüsse | Apfel | Gänseblümchen | Kräuterdressing

\*\*\*

Am Stück gegartes Kalbsnierstück  
Rotweinjus | Thymianrisotto | Tian-Gemüse

\*\*\*

Waldhonig-Parfait  
Aprikosen | geröstete Pistazien



### Menü Exclusive

CHF 83.00 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 Früchtebrot

### Menü Exclusive II

CHF 85.00 pro Person

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
Rosmarinjus | Peperoni-Risotto

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte  
Marsalasaucce | Gratin dauphinois | farbiges Marktgemüse

\*\*\*

Erdbeer-Tartelette  
Holunderblütengel | Sauerrahmglacé

### Menü Exclusive III

CHF 90.00 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



## 4-Gänge

### **Menü Superior I**

**CHF 94.00 pro Person**

Eichblattsalat  
Haselnüsse | Apfel | Gänseblümchen | Kräuterdressing

\*\*\*

Gebratenes 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 105.00 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 Früchtebrot



## 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
Saisonsalat Radieschen   Käsestreusel   Kräuterdressing	14.00
Eichblattsalat Haselnüsse   Apfel   Gänseblümchen   Kräuterdressing	14.00
Brotsalat mit Onsen Ei pochiertes Ei   Chorizo-Chips   grüne Bohnen	13.00
Crèmiger Limettenrisotto Crème fraîche   Rucola	14.00
Carpaccio vom Rind Bergolivenöl   Belper Knolle   Portulak	15.00
Schottischer Rauchlachs Meerrettichschaum   Kapern   Zitronen-Perlzwiebeln	19.00
Kalbstatar mariniert mit Zitronen-Olivenöl   Eigelbcrème   Buchenpilze   Mohnchip	24.00
<b>Suppen</b>	
Andalusische Gazpacho Croûtons   Peperoni   Gurke   Zwiebeln	12.00
Karotten-Ingwersuppe Sauerrahm   Curry-Cashew	11.00
Randensuppe Joghurt   Meerrettich	11.00
Gurkenkaltschale Lachstartar	12.00



### Warme Gerichte mit Fisch & Meeresfrüchten

Gebratene Black Tiger Crevetten  
Couscous-Taboulé | Curryschaum

16.00

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
Rosmarinjus | Peperoni-Risotto

20.00

Gebratenes Lachsfilet  
Rotweinjus | frischer Blattspinat | Wildreis

33.00

Gebratenes Zanderfilet  
Petersilien-Rahmsauce | Quinoa-Schnitte | mediterranes Gemüse

49.00

### Warme Gerichte mit Fleisch & Geflügel

Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art  
Champignon-Rahmsauce | Butternudeln

36.00

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

35.00

Rindsfiletspitzen Stroganow  
Paprikarahmsauce | Champignons | Essiggurkenstreifen | Perlzwiebeln | Butternudeln

42.00

Spanferkelbauch (Muss mindestens 1 Woche im Voraus bestellt werden)  
Olivenjus | Blumenkohlpüree | Tagliatelle | geröstete Mini-Peperoni

35.00

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte  
Marsalasaucce | Gratin dauphinois | farbiges Marktgemüse

49.00

Am Stück gegartes Kalbsnierstück  
Rotweinjus | Thymianrisotto | Tian-Gemüse

50.00

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

54.00

### 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



## Desserts

Erdbeer-Crème brûlée frische Erdbeeren   gebrannte Crème   karamellierter Zucker	10.00
Himbeer-Panna Cotta	10.00
Marinierte Beeren Vanilleglacé	11.00
Exotischer Fruchtsalat Granatapfelkernen   Zitronensorbet	11.00
Schokoladenmousse Aprikosen   Amaretti	11.00
Waldhonig-Parfait Aprikosen   geröstete Pistazien	11.00
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 Früchtebrot	

