

MITTAGS-MENUS

Montag, 22. November 2021

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein
kleiner **Panzanella-Salat** (Toskanischer Brotsalat) auf
Lattichstreifen oder eine sämige **Blumenkohlsuppe**
mit Tonkabohnen



WALDPILZ-STROGANOFF

an rassischer Paprikarahmsauce | Peperoni | Essiggurke
Croûtons | Sauerrahmtupfer | auf Kräuter-Tagliatelle

21.-



SCHWEINS-KOTELETTE

im Parmesan-Brotmantel | goldbraun gebraten
Karottenduett mit Oregano
frittierte Kartoffel-Wedges | Zitronenschnitz

26.-



ZÜRI-GSCHNÄTZLET'S

zarte Kalbshuftstreifen | kurz gebraten
sämige Weisswein-Champignonssauce
goldbraune Rösti

39.-



ROTBARSCHFILET

im Pistazienmantel | gebraten
sämige Campari-Orangensauce | junger Blattspinat
schwarze Nudeln

45.-



TATAR-PARISER ART

(Rind) mit Armagnac verfeinert
überbacken mit Café-de-Paris-Butter
Pommes frites

38.-



MITTAGS-MENUS

Dienstag, 23. November 2021

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein
kleiner **Panzanella-Salat** (Toskanischer Brotsalat) auf
Lattichstreifen oder eine sämige **Blumenkohlsuppe**
mit Tonkabohnen



GREYERZER-TORTELLINI

in Salbeibutter geschwenkt
auf sämiger weisser Martinisauce | Blumenkohlröschen
gehobelter Fenchel | Sprossen

21.-



WILDSCHWEIN-PFEFFER

nach Burgunder Art | Silberzwiebeln | Speck
Champignons | Croûtons | Ofenrotkraut
gebratene Schupfnudeln

26.-



ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (200GR)

Cassino-Beef | gebraten | mit "Café de Paris"-Sauce
überbacken | Pommes-Frites

51.-



ZÜRISSEE-EGLIFILET (FISCHEREI HULLIGER)

im Champagnerteig | goldbraun frittiert | Tatarsauce
Kräuter-Salzkartoffeln | Zitronenhälfte

42.-



TATAR-NORSK

(Rauchlachs) Sauercreme | Zitrone
Petersilie | Chili | Grünapfel
Portulak | Lachsrogen | Kapern

36.-



MITTAGS-MENUS

Mittwoch, 24. November 2021

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein
kleiner **Panzanella-Salat** (Toskanischer Brotsalat) auf
Lattichstreifen oder eine sämige **Blumenkohlsuppe**
mit Tonkabohnen



KARTOFFEL-GNOCCHI

in Butter geschwenkt | Kürbis | Trauben | Feigen
Rucola | Kernen Mix | sämige Grappasauce

21.-



KALBSSCHNITZEL

kurz gebraten | mit glasierten Apfelschnitzen und
Kresse belegt | Ratatouille-Ravioli
helle Balsamicosauce

26.-



KALBSLEBER

in Streifen geschnitten | kurz in Butter gebraten
verfeinert mit Gartenkräutern
goldbraune Rösti

37.-



SAIBLINGSFILET

pochiert | sämige Champagnersauce | Kümmel-Wirz
Portulak | Sellerie-Pastinake | Sprossen

40.-



NÜSSLI-SALAT

lauwarme Eierschwämmli | Speck & Eiwürfel
Crôutons | Himbeer-Dressing

32.-

MITTAGS-MENUS

Donnerstag, 25. November 2021

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein kleiner **griechischer Salat** mit schwarzen Oliven und Fetakäse oder eine sämige **Zürcher Rieslingcreme** mit Ruchbrot-Croûtons



RAVIOLI-RATATOUILLE

mit französischem Ratatouille gefüllt
in Butter geschwenkt | auf Weissm Chicorée
sämige Pernod-Dillsauce | Sprossen

21.-



KALBS-VORESSEN

zart geschmort | sämige Prosecco-Orangensauce
Kresse garniture | klassische Tomato-Clamart
gebratene Huus-Spätzli

26.-



ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (200GR)

Cassino-Beef | gebraten | mit "Café de Paris"-Sauce
überbacken | Pommes-Frites

51.-



ROTBARSCHFILET

im Pistazienmantel | gebraten
sämige Campari-Orangensauce | junger Blattspinat
schwarze Nudeln

45.-



TATAR-VEGANA

Aubergine | Zucchetti | Tomaten | Okra
frittierte Kichererbsen-Bällchen | Basilikumsprossen

30.-



MITTAGS-MENUS

Freitag, 26. November 2021

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein
kleiner **griechischer Salat** mit schwarzen Oliven und
Fetakäse oder eine sämige **Zürcher Rieslingcreme**
mit Ruchbrot-Croûtons



PENNE AL WODKA

al dente gekocht | mit Wodka flambiert
Sellerie-Tomatensauce | Rahm | Parmesan-Hobel
Petersilie

21.-



ZANDERFILET

im Olivenöl gebraten | auf Wurzelgemüwestreifen
sämige Apfel-Rieslingsauce
junge Oregano-Bratkartoffeln

26.-



RINDSFILET

Cassino-Beef | gebraten | Entenlebertranche
Tennessee-Sauce | Kürbispüree | Baby-Lattich
Kartoffel-Kroketten

58.-



NÜSSLI-SALAT

knackiger Feldsalat vom Bauer
lauwarme Eierschwämmli | Speck- & Eierwürfeli
Brot-Croûtons | Himbeer-Dressing

32.-



TATAR-WILLIAMS

(Rind) mt Williams | Birnenstücke
Gorgonzolacreme | gepickelte Zwiebeln
Pumpernickel-Knusper

37.-

