



Winterzauber

Vorspeisen

Saisonsalat Frisch und knackig mit Hausdressing French, Italienne oder Passionsfrucht	10.50
Leckeres aus dem Suppentopf Tagessuppe – unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	9.50
Rote Linsensuppe verfeinert mit Tandoori und Chiliöl	10.50
Hausgebeizter Graved Lachs mit Avocadomousse & Gurken Relish	19.50
Nüsslisalat "egg & bacon" mit Speckstreifen, gehacktem Ei und Brotcroûtons an Frenchdressing	15.50
Trüffelbrie mit Feigen-Datteln-Nussalat und geröstetem Brot dazu gibt es Feigenkonfit	19.90

Pasta & Risotto

	Die etwas kleinere	Portion
Frische Tagliatelle mit Steinbutt und Riesencrevetten an Riesling-Rahmsauce	32.50	37.50
Frische Tagliatelle "Höhenweg" mit zarten Kalbfleischstreifen frischem Gemüse, Kräutern und extra vergine Olivenöl	32.50	37.50
Kräuterrisotto "filetto di manzo" serviert mit kurz gebratenen Rindsfiletwürfeln	32.50	37.50

Weihnachtliche Schlemmerträume

	Die etwas kleinere	Portion
Schweinsfiletmédallions mit Trüffelbrie serviert mit einer Cranberry-Balsamico-Reduktion und Gemüsespänen	36.00	41.00
Kalbgeschnetzelts "Morilles" an Morchelrahmsauce	39.50	44.50
Rindsfiletmédallion 150g / 200g mit hausgemachter Sauce Béarnaise	47.00	52.00
Rindsfiletmédallion "Flambée" 150g / 200g mit Brandy am Tisch flambiert an Cognac-Rahmsauce	49.50	54.50



Klassiker im Etzliberg

	Die etwas kleinere	Portion
Frische Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti <i>Da wir immer ganz frische Kalbsleber verkaufen, kann dieses Gericht schon mal ausverkauft sein.</i>	33.50	38.50
Kalbscordon bleu gefüllt mit Greyerzermilch und Rinds-Bauernschinken		41.50
Wienerschnitzel goldgelb gebacken (Kalb) auf Wunsch mit Preiselbeeren (zusätzlich CHF 2.00)	34.00	39.00
Kalbspaillard dünn geklopft mit hausgemachter-gebackener Café de Paris		39.00
Chateaubriand vom Rindsfilet (ab 2 Personen, pro Person) mit hausgemachter Sauce Béarnaise, Gemüse und Beilage nach Wahl		54.00

Des Fischer's frische Fischkreationen

	Die etwas kleinere	Portion
Eglifilets "Etzliberg" pochiert im Weinsud, serviert mit Kräutersauce	34.50	39.50
Variation von pochiertem Steinbuttfilet, Eglifilets und Riesencrevette an Randen-Sauerrahmsauce	37.50	42.50
Riesencrevetten "aglio & olio" in Olivenöl gebraten, mit Chili, Chnobli und Gemüsestreifen	37.50	42.50

Beilagen in der Übersicht:

Pommes-frites, Bratkartoffeln, frische Tagliatelle, Salzkartoffeln, Reis, Risotto oder frisches Saisongemüse, zweite Beilage plus CHF 6.--

Vegetarisch – leicht und lecker

Frische Gemüse Capuns mit Kräuter-Käserahmsauce überbacken		28.50
Steinpilzrisotto "Rustico" mit Kräuter-Gremolata gerösteten Walnüssen und Pinienkernen		28.50

Die Preise sind in CHF und enthalten die MwSt
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung



Süsse Versuchungen

Hausgemachte Nachspeisen

Panna Cotta mit Früchtecoulis	9.50
mit Orangen-Traubensalat	14.50
Hausgemachtes Karamelchöpfli	8.50
Kemmeriboden-Bad Riesenmeringues	
aus der Bäckerei Stein mit Rahm	12.00
zusätzlich mit Vanille- und Erdbeerglace	16.00
Treichlers Zuger Kirschtorte	9.00
Zabaione "classico" mit Vanilleeis	14.50
Zabaione mit Feigen	14.50
Sorbetteller "Etzliberg"	14.50
serviert im Schoggibisquit mit Orangen-Traubensalat	
Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleeis	14.50
(ca. 15 Min. Wartezeit)	
Warmer Zwetschgenkompott	11.50
mit Zimtglacé	
"Jede Tag solange hät" - fragen sie nach der aktuellen Füllung	
Streuselkuchen von der Bäckerei Imholz (nature)	7.90
mit Rahm	9.40
mit Vanille- oder Zimtglacé	10.90

Die Klassiker

Coupe Dänemark	9.90
Eiskaffee (Moccaglacé mit Espresso)	9.90

Vermicelles

	Die etwas kleinere	Portion
Vermicelles mit Rahm und Meringues	7.50	10.00
Coupe Nesselrode	9.50	12.00



Süsse Versuchungen

Glacés-Kreationen mit "Spiritus"

Zitronensorbet mit Wodka	11.00
Apfelsorbet mit Calvados	11.00
Zitronensorbet mit Prosecco	11.00
Traubensorbet mit Amarone Grappa	11.00
Blutorangensorbet mit Campari	11.00

Folgende Glacéaromen stehen zur Auswahl:

Sorbets: Apfel, Mango, Zitronen, Blutorange, Trauben

Glacés: Stracciatella, Zimt, Vanille, Erdbeer,
Caramelissimo, Mocca

Preis pro Kugel	3.90
Rahmzuschlag	1.50
Zuschlag für Schoggisauce	1.50