



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
Schweinsfiletmédailloons mit Trüffelbrie serviert mit einer Cranberry-Balsamico-Reduktion und Gemüsespänen	36.00	41.00
Kalbeschnetzelts "Morilles" an Morchelrahmsauce	39.50	44.50
Rindsfiletmédailloon 150g / 200g mit hausgemachter Sauce Béarnaise	47.00	52.00
Rindsfiletmédailloon "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 Gruyèrekäse 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 Gemüestreifen	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



Süsse Versuchungen

Hausgemachte Nachspeisen

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