



## Weihnachtszauber

### 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 Riesengräten 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