



Weihnachtszauber

Vorspeisen

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

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

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