



VORSPEISEN | SALATE

TATARPRALINE

Gebackene Rindstatarpraline auf Süsskartoffelpüree mit Spinatsalat 18 · 26

KANINCHEN

Kaninchen-Hasenterrine mit fruchtigem Mango-Kürbis-Chutney 16 · 24

REH

Terrine vom Reh mit Pistazien, Aprikosen
und Kürbis-Mango-Chutney 18 · 26

BUNTER BLATTSALAT

Dressing: Französisch · Italienisch · Hausdressing mit Kräutern 12

GEMISCHTER SALAT DER SAISON

Dressing: Französisch · Italienisch · Hausdressing mit Kräutern 14

SALAT VOM BUFFET

von Ihnen selbst zusammengestellt – nach Lust und Laune 14

MENU VORSPEISE

vom Tagesmenu nach Wahl 14





SUPPEN

KÜRBIS

Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto, Blätterteigstange mit Maronicrème 14

EIERSCHWÄMMLI

Eierschwämmlicrèmesuppe mit Kräuterrahmhaube 14

TOMATEN

Feine Tomatencrèmesuppe mit Gin und Rahmhaube 14

BOUILLON

Nature 10

BOUILLON

mit Flädli · mit Ei · mit Sherry · mit Gemüse 12

TAGESSUPPE

vom Menu 12

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



PASTA | RISOTTO | VEGETARISCH

CAPUNS

mit Gemüse und Käsesauce überbacken

18 · 26

KÜRBIS

Hokkaido-Kürbis geröstet, mit Paneer-Käse, Mandeln und Kräutern

18 · 26

HERBSTTELLER

mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni, Preiselbeerapfel
und hausgemachten Spätzli

18 · 26

GEMÜSE-FRÜCHTE-CASIMIR

mit pikanter Currysauce im Reisring, dazu frittierte Bananen

20 · 29

TAGLIATELLE

mit getrockneten Tomaten, Artischocken, Oliven,
frischen Gartenkräutern, Parmesan und Olivenöl

18 · 26

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertianum.ch



FISCH-SPEZIALITÄTEN

GOLDEN SHRIMPS

gebraten, mit hausgemachten feinen Erbsenravioli
und Hummerbuttersauce

28 · 42

EGLIFILETS

Müllerinnen Art · Zuger Art · Saisonal

34 · 42

WOLFSBARSCH

im Olivenöl gebraten und mit frischen Kräutern verfeinert

34 · 42

SEEZUNGE COLBERT (auf Vorbestellung)

paniert und gebacken

52

BEILAGENAUSWAHL

Salzkartoffeln · Butterrösti · Kartoffelgratin · Pommes frites
Risotto · Reis · Butternudeln · saisonales Marktgemüse

5

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertianum.ch



FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

REHSCHNITZEL „MIRZA“

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
glasierten Maroni und Preiselbeerapfel

36 · 48

REHPFEFFER

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Preiselbeerapfel

32 · 44

ENTENBRUST

Rosa gebratene Entenbrust mit Brombeersauce,
Petersilienwurz-Kartoffelpüree und Rosenkohlblättern

46

GESCHNETZELTE KALBSLEBER

sautiert und verfeinert mit Salbeibutter
serviert mit goldbrauner Butterrösti

42

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH

nach Zürcher Art mit Champignonrahmsauce

29 · 39

RIZ CASIMIR

mit Kalbfleisch an pikanter Currysauce
im Reisring mit reichhaltiger Früchtegarnitur

29 · 39

BEILAGENAUSWAHL

Salzkartoffeln · Butterrösti · Kartoffelgratin · Pommes frites
Risotto · Reis · Butternudeln · saisonales Marktgemüse

5

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertianum.ch



ZU BESONDEREN ANLÄSSEN – AUF VORBESTELLUNG

LAMMKARREE

rosa gebraten

im würzigen Bergheu mit frischem Thymian und Knoblauch geschmort

Beilagen nach Wahl

ab 2 Personen – pro Person

48

CHATEAUBRIAND

am Tisch tranchiert mit grosser Gemüseauswahl und Sauce Béarnaise

Beilagen nach Wahl

ab 2 Personen – pro Person

62

REHRÜCKEN „BADEN – BADEN“

mit Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeerapfel,

Rotweinbirne und Trauben

serviert mit hausgemachten Spätzli und feiner Pilzrahmsauce mit Cognac

ab 2 Personen – pro Person

58

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertium.ch



Unsere Fleischlieferanten

ist Metzgerei Firma Mérat & Cie. AG und die Metzgerei Brönnimann AG aus Jona. Sofern nicht anders deklariert, wird das Fleisch in folgenden Ländern produziert:

Kalb:	aus der Region oder aus der Schweiz
Rind:	aus der Region oder aus der Schweiz
Lamm:	Australien*
Wild:	Schweiz / Österreich
Ente:	Frankreich
Trockenfleisch:	Schweiz

* Erzeugnisse aus Frankreich und Australien können mit Antibiotika und Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Um besser auf Allergien und Unverträglichkeiten eingehen zu können, informieren Sie unsere Servicemitarbeitenden bitte vor Ihrer Bestellung.



Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

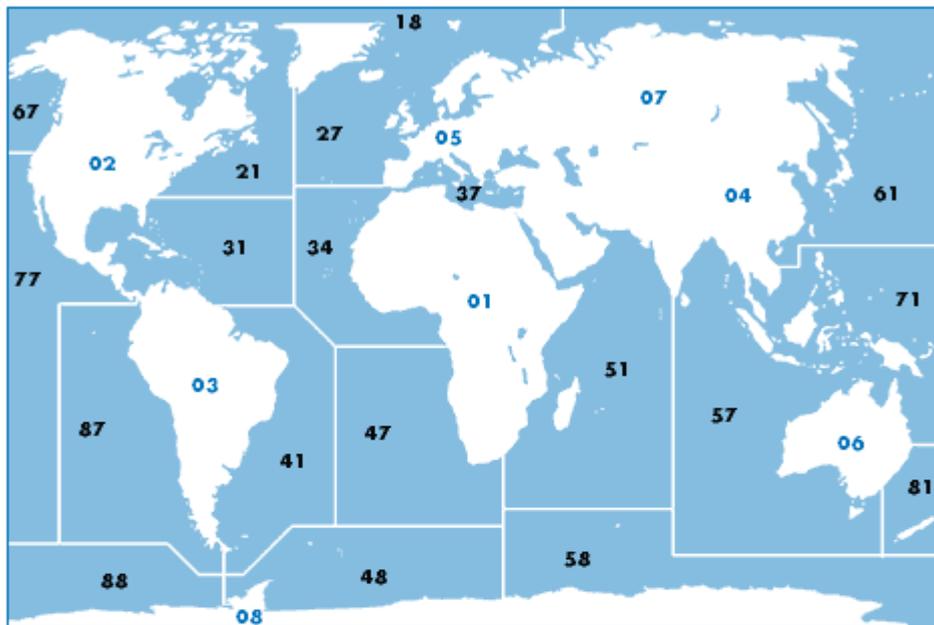
Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertianum.ch



Die Fischerei

war schon immer eine Hauptnahrungsquelle für den Menschen. Aber sie muss mit Sorgfalt bewirtschaftet werden. Unsere Lieferanten sind uns dafür eine Garantie: Wir pflegen zu unseren ausgewählten Lieferanten persönlichen Kontakt und kennen ihre Bezugsquellen. Dies fördert Vertrauen zu unseren Partnern und in die Qualität ihrer Produkte.

FANGZONEN



SÜSSWASSER

- 01 Afrika
- 02 Nordamerika
- 03 Südamerika
- 04 Asien
- 05 Europa
- 06 Ozeanien
- 07 Ex-UdSSR
- 08 Antarktis

MEERWASSER

Atlantischer Ozean

- 18 Arktis
- 21 Nordwestatlantik
- 27 Nordostatlantik, Ostsee
- 31 Mittlerer Westatlantik
- 34 Mittlerer Ostatlantik
- 37 Mittelmeer, Schw.Meer
- 41 Südwestatlantik
- 47 Südostatlantik

Indischer Ozean

- 51 Westindischer Ozean
- 57 Ostindischer Ozean

Pazifischer Ozean

- 61 Nordwestpazifik
- 67 Nordostpazifik
- 71 Mittlerer Westpazifik
- 77 Mittlerer Ostpazifik
- 81 Südwestpazifik
- 87 Südostpazifik

Südlicher Ozean

- 48 Atlantik, Antarktik
- 58 Ind. Ozean, Antarktik
- 88 Pazifik, Antarktik

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

Dorfstrasse 16, 8706 Mellen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertium.ch