

Menu Klassiker 2011

Bei diesen Vorschlägen handelt es sich um eine Auswahl an möglichen Menus, welche auch als 3-Gang-Menü serviert werden können.

Unser Küchenchef Herr Jürg Gabathuler berücksichtigt gerne Ihre individuellen kulinarischen Wünsche. Wir freuen uns, Ihnen bei Bedarf beratend zur Seite zu stehen.

Nr. 01 Sfr. 59.00

Couscoustimbale mit Avocado

Rindsschmorbraten in Rotweinsauce
Perlzwiebeln und Champignons
Kartoffelpurée
Zuckererbsen

Meringue-Nestchen mit Vermicelles

Nr. 03 Sfr. 73.00

Consommé Gemüseeinlage
Kräuterblättermantel

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“
Rahmsauce mit Champignons
Rösti

Früchte-Jalousie (saisonale Früchte)
mit Vanilleeis

Nr. 05 Sfr. 82.00

Geräucherte Forellenfilets
Meerrettichschaum, Toast und Butter

Grünererbsensuppe mit Minze

Ganze Poularde im Ofen gebraten
Berichon Kartoffeln
Gemüsevariation

Gebrannte Crème aus Pflaumen und Zimt

Nr. 02 Sfr. 62.00

Steinpilzvelouté

Glasiertes Kalbsschulterfilet
mit Estragonjus
Schmelzkartoffeln
Broccoliröschen mit gerösteten Pinienkernen

Halbgefrorenes mit Weinschaumcrème

Nr. 04 Sfr. 79.00

Frischkäseterrine mit Salatbouquet

Pilzconsommé mit Kräutercroûtons

Schweinsbraten mit Rosmarin
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Saisonales Fruchtsorbet

Nr. 06 Sfr. 98.00

Wollishofer Knödelsuppe

Gebratene Eglifilets mit Salbeiblättern

Kalbskarreebraten „Zunftmeisterart“
Roggenknöpfli
Mischgemüse

Gebackener Apfel mit Vanille-Sauce

Nr. 07 Sfr. 99.00

Räucherlachs- und Forellen-Terrine
Grüne Sauce und Salatbouquet

Karottencrèmesuppe

Kalbskarreebraten „Varese“ mit
Tomatenwürfeln und Champignons

Pommes frites

Saisongemüse

Apfelstrudel mit Zimtglacé

Nr. 09 Sfr. 103.00

Consommé mit frischem Ingwer

Gebratenes Zanderfilet auf Randen-Julienne
und Wodka Sauce

Roastbeef Englische Art

Bearnaise Sauce

Frittierte Mandelkartoffeln

Saisongemüse

Capuccino Mousse

Nr. 11 Sfr. 119.00

Rohes Thunfisch Tatar in Sesamoel mariniert
Gemüestroh

Klare Tomatensuppe mit Käseblättertange

Rindsfilet mit Trüffelsauce

Im Ofen gebackene Kartoffeln

Saisongemüse

Schoggi-Trüffeltörtchen mit Passionsfrüchten

Nr. 08 Sfr. 99.00

Kraftbrühe mit Porto und
Sesamblättertange

Gebratenes Goldbrassenfilet
auf Apfelbrunoise und Vichy Karotten
Calvados Sauce

Gebratene Ente mit Orangen und Honigsauce

Kartoffeln Kronprinzessinart

Gedämpfte Zuckererbsen

Schokoladenmousse auf Kaffeesauce

Mandelschnitte

Nr. 10 Sfr. 105.00

Safran Suppe

Lachstranche mit Hechtfilet gespickt auf
Gemüsebeet mit Morcheln, Hummer Sauce

Doppeltes Zwischenrippenstück

Sauce Choron

Kartoffel-Kroketten

Gemüse garnitur

Gewürzkuchen mit Eierliköreis

Nr. 12 Sfr. 119.00

Consommé mit Gemüsestreifen

Goldbrassenfilet in Thymiansud

Lammkarree mit Rosmarin

Lyoner Kartoffeln

Provenzalisches Gemüse

Stracciatella Parfait

Schokoladen-Rumsauce

Nr. 13 Sfr. 125.00

Marinierter Lachs
Toast und Butter

Klare Selleriesuppe

Gebratenes Kalbsfilet mit Zitronensauce
Nudeln

Tomate mit Provence-Kräutern
Blattspinat mit Eschalotten

Eisauflauf mit Grand Marnier-Likör

Nr. 15 Sfr. 125.00

Pochierte Gemüseterrine
mit Salatbouquet

Zitronengras Consommé
mit Langusten-Klösschen

Kalbsfilet am Stück gebraten
mit Kräuterschaumsauce
Frittierte Lorette Kartoffeln
Saisonale Gemüsebeilage

Eisbombe mit Schokoladen- und Mangoeis

Nr. 14 Sfr. 125.00

Französische Knoblauchsuppe
mit Thymian-Käse-Croûtons

Wolfsbarsch auf Sellerie Purée
Weisswein- und rote Buttersauce

Rindsfilet Wellington
Gemüse garnitur

Lebkuchenparfait mit Anis-Vanillesauce

Nr. 16 Sfr. 128.00

Kraftbrühe mit Gemüseperlen

Blinis mit schottischem Rauchlachs
Sauerrahmsauce

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Nudeln

Tomate mit Provence-Kräutern
Gedämpfte Zuckererbsen

Marroni-Tiramisu

Sämtliche Gerichte inkl. Pâtisserie werden mit Ausnahme von Brotwaren mit viel Liebe und Tradition von Hrn. Jürg Gabathuler und seinem Team in der hauseigenen Küche frisch zubereitet.

Preisänderungen sind vorbehalten

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer