

UNSERE EMPFEHLUNG

Menu 1

Nüssli Salat mit Rauchlachsstreifen
an Himbeerdressing

Fondue Chinoise mit Rind, Schwein
und Poulebrust,
dazu Pommes frites und Reis

Sorbetteller
mit Blutorangen-, Zitronen-
und Zwetschgensorbet
garniert mit frischen Früchten

CHF 48.00

Menu 2

Grüner saisonaler Blattsalat
mit Croûtons und Pinienkernen

Spaghettiplausch
mit vier verschiedenen Saucen:
Pesto, Antonio, Carbonara, Bolognese

Tiramisù

CHF 32.00

CHF 36.00 mit Pizza als Zwischengang

DIE BELIEBTEN

Menu 3

Gemischter Salat

„Piccata“ Schweinsschnitzel in Käse-Ei Hülle
mit sautierten Champignons
und Schinkenstreifen

dazu Spaghetti an Tomatensauce

Panna Cotta
an Fruchtsauce

CHF 42.00

Menu 4

Crevetten-Cocktail

Kalbs-Cordon bleu

Pommes frites

Gemüsebouquet

Frischer Fruchtsalat
mit Vanilleglacé

CHF 48.00

DIE KLASSIKER

Menu 5

Carpaccio vom Rindsfilet
an Olivenöl, Parmesan und Rucola

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
mit frischen Champignons in Weissweinsauce
Butterrösti

Eiskaffee garniert mit Rahm

CHF 48.00

Menu 6

Parmaschinken mit Melone

Kalbsbraten
an Morchelrahmsauce

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Vanilleglacé
mit warmen Rotweinzwetschgen

CHF 46.00

Menu 7

Marinierter Riesencrevetten Spiess
auf verschiedenen Blattsalaten
mit Balsamico Dressing

Entrecôte an Café de Paris Sauce
mit Röstikroketten
und Gemüsebouquet

Hausgemachte Gebrannte Crème
garniert mit frischen Früchten
und Rahm

CHF 48.00

DIE EXQUISITEN.....4-GÄNGER

Menu 8

Kreativ-Salat
mit lauwarmen, sautierten Pilzen

Suppentrio
mit Tomaten-, Steinpilz-
und Brokkolischaum Suppe

Schweinefilet
an Calvados-Morchelrahmsauce
mit Nudeln
und Gemüsebouquet

Dessertteller

CHF 47.00

Menu 9

Tomaten-Mozzarella Salat
an Olivenöl und frischem Basilikum

Zanderfilet an Peperoni-, Tomatensauce
mit Safranreis

Rindsfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“
an Paprikarahmsauce
und Nudeln

Heisse Beeren
mit Vanilleglacé

CHF 52.00

Menu 10

Duett vom Crevetten Cocktail
an Rose Island Sauce
und kleinem Crevettenspiess auf Rucolanest

Brokkoli Schaumsuppe

Rinds- und Schweinefilet
an Barolojus
mit Kartoffelgratin
und Gemüsebouquet

Gemischter Mousseteller „Night and day“

CHF 51.00

Menu 11

Burratina
mit Speckstreifen
auf Rucolasalat an Balsamico-Schaum

Kokossuppe
mit Pouletstreifen
und Zitronengras

Rinds-Filet
an Madeira-Sauce
mit Duett vom
Karotten- und Kartoffel-Püree

Dessert Surprise

CHF 59.00

Diese Menuvorschläge sind auf Vorbestellung für Gruppen
ab 8 Personen erhältlich. Es ist nicht möglich,
einzeln aus dieser Karte auszuwählen.