



MENÜ-VORSCHLÄGE

2017

ab 10 Personen



VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT mit Rohkost, knusprigen Knobli-Croûtons und Grissini an Hausdressing	12.50
BLATTSALATE mit sautierten Saisonpilzen und knusprigen Parmesanchips an Aceto Balsamico-Dressing	saisonal
GEMISCHTER SAISON-BLATTSALAT an Hausdressing, mit Kernen und knusprigen Croûtons	10.50
NÜSSLISALATBOUQUET mit Ei	saisonal
NÜSSLISALATBOUQUET mit Rauchlachsstreifen	saisonal
SPINATSALAT an Limetten-Olivenöldressing mit Tomatencrostino	11.50
EISBERGSALAT mit gebratenen Speckstreifen und knusprigen Croûtons an sämigem Parmesan-Dressing	11.50
BRESAOLA mariniert mit Steinpilzöl, Rucola und frischem Thymian	17.50
GRAVED-LACHS MIT BLATTSALATEN an einem Honig-Senfdressing	17.50
ZWEIERLEI TATAR von Avocado und Rauchlachs buntes Blattsalatbouquet	17.50

SUPPEN

TOMATENCREMESUPPE mit Gin, Crème Fraîche und Basilikum	9.50
BROCCOLICREMESUPPE mit Rauchlachsstreifen	11.50
GEMÜSECREMESUPPE PROVENCALE mit feinem Ratatouille	10.50
VICHYSOISE heiss oder kalt servierte Kartoffel-Lauchsuppe	10.50
BOUILLON mit hausgemachten Flädli	9.00
LEUTSCHNER RIESLINGSUPPE mit Grissino und Rohschinken	14.00
KAROTTEN-INGWERSUPPE mit gerösteten Pinienkernen und Pistazienschrot	12.00
GAZPACHO ANDALUZ kaltes Gemüsepüree mit Knoblauch und Olivenöl	10.50

Fragen Sie nach unseren saisonalen Suppen.

WARME VORSPEISEN UND VEGETARISCH

RICOTTA-PARMESAN RAVIOLI an Salbeibutter und dekoriert mit Salbeimüsliblätter		15.50
OFFENES GEMÜSE-RAVIOLO an Ratatouillesauce mit Parmesan und Rohschinken-Chips	14.00	22.00
FRISCHE TAGLIATELLE mit Rucola, Oregano, Thymian und Rosmarin an Olivenöl mit gehobeltem Parmesan		15.50
TINTENFISCHRISOTTO mit Pulpo, Sepia und frittierten Kräutern an Zitronenöl		17.50
NUDELN AUS SOJABOHNEN an Linsen-Bologneser-Sauce – vegan und glutenfrei		24.50

FISCH

ZÜRICHSEE-FELCHENFILETS auf Mascarpone-Polenta Datteltomaten und frischer Spinat	19.50	35.00
GEBRATENE SEETEUFELMEDAILLONS mit Prosecco-Schaum, auf Kefenstreifen und Kräuterkartoffeln	19.50	36.50
GEBRATENES LACHSFILET auf Blumenkohlcreme, mit marinierten Randenspiralen und Kartoffel-Gnocchi	17.50	34.50
GEBRATENES ZANDERFILET mit Safran-Schaum, auf dreierlei Linsen	19.50	36.50
EGLIFILETS GEBRATEN auf Zitronenrisotto mit Zucchettistroh	19.50	41.50

Selbstverständlich können die Fische auch ausgetauscht oder andere Fische verwendet werden.

Fischerherkunft:	Felchen	Schweiz
	Seeteufel	Nord Atlantik
	Lachs	Schottland
	Zander	Estland
	Egli	Schweiz
	Pulpo	Spanien
	Sepia	Vietnam
	Rauchlachs	Schottland

HAUPTGÄNGE

FLEISCHGERICHTE / GANZE FLEISCHSTÜCKE

BRASATO NEBBIOLO saftiger Rindsschmorbraten an kräftigem Nebbiolojus, hausgemachte Spätzli und Saisongemüse	31.50
ROASTBEEF ROSA GEBRATEN an Pilzsauce mit Tomaten und Basilikum Kräuter-Bratkartoffeln und buntes Gemüse	46.00
RINDSFILET UND POULETBRUST Yin & Yang mit Kräuterbutter-Sauce Safran-Prosecco-Risotto und Saisongemüse	42.00
RINDSFILET AM STÜCK GEGART an Sauce Béarnaise und an kräftigem Jus Kartoffelgratin und Saisongemüse	52.00
AM STÜCK GEGARTER KALBSHOHRÜCKEN an Pommery-Senfsauce Kräuter-Bratkartoffeln und Saisongemüse	45.00
KALBSSCHULTERBRATEN an Champignonrahmsauce hausgemachter Rosmarin-Kartoffelstock und Saisongemüse	30.00
KALBSHAXE AM STÜCK GLASIERT an Veltlinersauce Bramata Polenta und Peperonata	36.50
KALBS CORDON BOCCA gefüllt mit Rohschinken, getrockneten Tomaten, Salbei und Bergkäse mit Röstikroketten und buntes Gemüse	39.00
SCHWEINS-RACK (5 - 6 KNOCHEN) an Rosmarinjus Kartoffelgratin und Saisongemüse	33.50

Fleischherkunft:	Rindfleisch	Schweiz
	Kalbfleisch	Schweiz
	Schweinefleisch	Schweiz
	Lammfleisch	Schweiz
	Poulet	Schweiz
	Maispoularde	Schweiz
	Charcuterie	Schweiz

FLEISCHGERICHTE / À LA MINUTE GERICHTE

POULETBRUSTWÜRFEL an Frischkäsesauce mit Oliven und Kapern frische Tagliatelle und Saisongemüse	24.00
POULETBRUSTWÜRFEL an Champignonrahmsauce Reis und glasierte Karotten	23.50
GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST mit Kräuterbuttersauce auf Wirzgemüse mit neuen Kartoffeln	29.00
GEBRATENE SCHWEINSFILET-MEDAILLONS an Pommery-Senfsauce Schupfnudeln und Saisongemüse	39.50
GRILLIERTES SCHWEINSSTEAK an Calvadosrahmsauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	29.50
KALBSSTEAK AUS DEM OFEN an saisonaler Pilz-Cognac-Rahmsauce frische Tagliatelle und Saisongemüse	48.00
RINDSFILETWÜRFEL STROGANOFF mit Peperoni und Salzgurkenstreifen Reis und Saisongemüse	40.50
SCHWEIZER LAMMENTRECÔTE an deftigem Knoblauchjus Kartoffelkroketten und Saisongemüse	41.50

Fragen Sie nach unseren saisonalen Gerichten.

DESSERTS

DAS SÜSSE ETWAS

DESSERTTELLER RATHAUS lassen Sie sich überraschen	15.00
VANILLE PANNA-COTTA auf Himbeer-Kompott mit Früchten	12.50
HAUSGEMACHTE BROWNIES mit Bananenglace	9.50
LAUWARMER APFELTARTE leicht karamellisiert und eine Kugel Vanilleglace	14.50
LUFTIGES QUARKMOUSSE mit Früchtesauce und Krokantblättern	13.50
SCHOKOLADEN TRIOLOGIE Schoggichueche, Schoggiglace und zweifarbige Schoggimousse	15.00
ZARTSCHMELZENDES TOBLERONEPARFAIT auf Rum-Vanillecreme	10.50
CRÈME BRÛLÉE mit Rohzucker und Früchten dekoriert	12.50
BABY-ANANASSCHIFFCHEN mit Maraschino-Sabayon und Joghurtglace	12.50
BAYRISCHE CREME auf saisonaler Früchtesauce	9.50
FRÜCHTE-TIRAMISU hausgemacht und saisonal	14.00
FRISCHER FRUCHTSALAT mit Schlagrahm	9.50
mit Joghurtglace	10.50
	12.50
DESSERTBUFFET (ab 20 Personen) Frischer Fruchtsalat, Vanille Panna-Cotta mit Himbeer-Kompott, zweifarbige Schokoladenmousse, gebrannte Creme nach Grossmutter Art, Apfeltarte, gemischte Mini Patisserie, Schokoladen- und Fruchtekuchen, Quarkmousse	25.00

Fragen Sie nach unseren saisonalen Desserts.