

## 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 53.00

### Menu 2

Grüner saisonaler Blattsalat  
mit Croûtons und Pinienkernen

\*\*\*

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

\*\*\*

Tiramisù

CHF 34.00

CHF 37.00 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 47.00

### Menu 4

Crevetten-Cocktail

\*\*\*

Kalbs-Cordon bleu  
Pommes frites  
Gemüsebouquet

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat  
mit Vanilleglacé

CHF 54.00

## *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 55.00

### Menu 6

Parmaschinken mit Melone

\*\*\*

Kalbsbraten  
an Morchelrahmsauce  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet

\*\*\*

Vanilleglacé  
mit warmen Rotweinzwetschgen

CHF 52.00

## 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 54.00

# *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 54.00

## 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 58.00

### 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 56.00

### 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 64.00

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