

# MITTAGSMENU

LUNCH MENU

13. August – 17. August 2018

13<sup>th</sup> August – 17<sup>th</sup> August 2018

---

	TAGESSALAT ODER TAGESSUPPE ist im Menüpreis inbegriffen <i>SALAD OR SOUP is included in the menu</i>		
<hr/>			
FLEISCH MEAT	KALBSHACKTÄTSCHLI (CH) 24.00 mit Champignonrahmsauce, Kartoffelstampf mit Rucola und Schmelztomaten <i>SMALL VEAL MEAT LOAF (CH) with mushroom cream sauce, potato puree with rocket and melted tomatoes</i>		
	LAUWARME, GERÄUCHERTE ENTENBRUST (F) 28.00 mit orientalischem Couscous-Salat und Harissa Sauce <i>SMOKED, LUKEWARM DUCK BREAST (F) served with Oriental couscous salad and Harissa sauce</i>		
<hr/>			
FISCH FISH	GEBRATENES LACHSFORELLENFILET (CH) 25.00 auf Rahmwirsing, dazu Pariser Kartoffeln <i>SAUTÉED SALMON TROUT FILET (I) on savoy cabbage, served with Paris style potatoes</i>		
	GEBRATENES THUNFISCHSTEAK (PH) 32.00 mit Ananas-Mango-Chutney, asiatischem Gemüse und Jasminreis <i>FRIED TUNA STEAK (PH) with pineapple-mango-chutney, Asian vegetables and jasmine rice</i>		
<hr/>			
VEGETARISCH VEGETARIAN	SPAGHETTI AL PESTO 21.00 mit Basilikumpesto und Pinienkernen, garniert mit gehobeltem Parmesan <i>SPAGHETTI AL PESTO with basil pesto and pine nuts, garnished with shaved Parmesan</i>		
	POCHIERTES EI 23.00 auf Auberginenkaviar und Ochsenherztomaten <i>POACHED EGG on eggplant caviar, served with tomatoes</i>		
<hr/>			
DESSERT DESSERT	DESSERT NACH TAGESANGEBOT unser Serviceteam berät Sie gerne 6.50 <i>DESSERT ask our staff for the daily dessert special</i>		
<hr/>			
WEIN WINE	CHÂTEAU DE PERROY CUVÉE PRESTIGE AOC 2016 1 dl 7.50 (100% Chasselas)		
	Château de Perroy 7.5 dl 51.00 Waadt, Schweiz		
<hr/>			

## VORSPEISEN / STARTERS

---

SOMMERLICHE BLATTSALATE	13.00
mit Mango und Rohschinken Grissini, an Dressing nach Wahl: French-Dressing, Balsamico-Dressing oder Erdbeer-Vinaigrette <i>SUMMER LEAF SALADS</i> <i>with mango and prosciutto grissini and a dressing of your choice: French-dressing, balsamic dressing or strawberry vinaigrette</i>	
BURRATA	16.00
auf Datterini Tomaten mit rotem und grünem Rucola, <b>olio-nobile.it</b> Olivenöl und weissem Balsamico <i>BURRATA</i> <i>on datterini tomatoes with red and green rocket, <b>olio-nobile.it</b> olive oil and white balsamic</i>	
MUOTATHALER RINDSTATAR	21.00 32.00
garniert mit roten Zwiebeln und Kapern, mit hausgemachter Chilipaste nach Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt, dazu servieren wir Brioche Toast und Butter <i>MUOTA VALLEY BEEFSTEAK TARTAR</i> <i>garnished with red onions and capers, with homemade chili paste if desired mild, medium or spicy, served with brioche toast and butter</i>	
SCHWYZER FLAMMKUCHEN	19.00
mit Einsiedler Crème fraîche, roten Zwiebeln und Speckheu <i>TARTE FLAMBÉE SCHWYZ</i> <i>with Einsiedler crème fraîche, red onions and bacon strips</i>	
SCHWYZER FLAMMKUCHEN VEGI	17.00
mit Einsiedler Crème fraîche, roten Zwiebeln, Datterini Tomaten und Rucola <i>VEGI TARTE FLAMBÉE SCHWYZ</i> <i>with Einsiedler crème fraîche, red onions, datterini tomatoes and rocket</i>	

## SUPPE / SOUP

---

KRAFTBRÜHE VON DER RIBELMAIS POULARDE	14.00
mit Gemüsestreifen, frischen Kräutern und Wachtel-Spiegelei <i>CONSOMMÉ OF CORN FED CHICKEN</i> <i>with vegetable strips, fresh herbs and quail fried egg</i>	

## VEGETARISCH / VEGETARIAN

---

QUORN STROGANOFF 29.00  
in Paprikasauce, mit Champignons, Essiggurken und Zwiebeln,  
dazu Pilawreis  
— *QUORN STROGANOFF in paprika sauce, with mushrooms, pickles and  
onions, accompanied by Pilaf rice*

## VEGAN / VEGAN

---

GERÄUCHERTES TOFUSTEAK VOM GRILL 25.00  
an Trockentomaten-Pesto,  
serviert auf Grillgemüse und Bratkartoffeln mit Rosmarin  
*SMOKED TOFU STEAK from the grill  
with dry tomato pesto, served on grilled vegetables and  
fried potatoes with rosemary*

## FISCH / FISH

---

SCHWEIZER ZANDERFILET 44.00  
auf der Haut gebraten, mit Venere Risotto,  
sautiertem Blattspinat und Zitronen-Chimichurri  
— *SWISS PIKE-PERCH  
fried on the skin, served with Venere risotto,  
sautéed leaf spinach and lemon chimichurri*

## FLEISCH / MEAT

---

KALBSGESCHNETZELTES «ZÜRCHER ART» 39.00  
mit Champignons an Weisswein-Rahmsauce,  
dazu knusprige Butterrösti  
*VEAL STRIPS «ZURICH STYLE»  
white mushrooms and with wine cream sauce, served with crispy roesti*

BEEF BURGER im hausgemachten Sesambun, 29.00  
mit Schwyzer Alpchäs, knusprigem Speckstroh, Tomaten,  
Essiggurken, Lattich und Roxysauce, dazu Country Fries  
Zusätzlich mit Spiegelei +1.50  
*BEEF BURGER in a homemade sesame bun,  
with Swiss alp cheese, crispy bacon hay, tomatoes, pickles, leaf salad and  
roxysauce, served with country fries  
additionally with a fried egg +1.50*

## STEAKS UND CUTS / STEAKS AND CUTS

---

SIHLSEE RINDSFILET <i>Sihlsee beef fillet</i>	180g	59.00
RINDS FLAT IRON STEAK <i>Beef flat iron steak</i>	200g	49.00
KALBS FLANKSTEAK <i>Veal flank steak</i>	200g	39.00
SWISS GOURMET SCHWEINSKOTELETTE <i>Swiss gourmet pork cutlet</i>	300g	34.00

Alle «Steaks & Cuts» Fleischgerichte werden mit einer Sauce und Beilage nach Ihrer Wahl serviert.

*All "Steaks and cuts" dishes are served with a sauce and side dish of your choice.*

### SAUCEN / SAUCE

Rahmsauce mit grünem Pfeffer, Rotweinjus, Kräuterbutter,  
rotes Pesto, Einsiedler Kräuter Crème fraîche,  
BBQ Sauce, Curry-Chili Mayonnaise  
*Cream sauce with green pepper, red wine jus, herb butter,  
red pesto, Einsiedler herb Crème fraîche,  
BBQ sauce, curry chili mayonnaise*

### BEILAGEN / SIDE DISHS

Country Fries, Trüffel Fries, Tagliatelle, Pilawreis, Rösti  
Blattspinat, Maiskolben, gemischtes saisonales Gemüse,  
Blattsalat, gemischter Salat  
*Country fries, truffle fries, tagliatelle, pilaf rice, roesti,  
leaf spinach, corn on the cob, mixed seasonal vegetables,  
leaf salad, mixed salad*

Zusätzliche Sauce / <i>Additional sauce</i>	2.00
Zusätzliche Beilage / <i>Additional side dish</i>	6.50
Trüffel Fries, Maiskolben/ <i>Truffle fries, corn on the cob</i>	8.50

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

*Dear Guests*

*We are glad to inform you about ingredients in our dishes, which can trigger allergies or intolerances.*

#### FLEISCHDEKLARATION

Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz

#### FISCHDEKLARATION

Schweiz      Zander

Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

Änderungen vorbehalten