

MITTAGSMENU

LUNCH MENU

23. April – 27. April 2018
23th April – 27th April 2018

	TAGESSALAT ODER TAGESSUPPE ist im Menüpreis inbegriffen <i>SALAD OR SOUP is included in the menu</i>		
	<hr/>		
FLEISCH MEAT	POULETBRUST GESCHNETZELTES (CH) 25.00 in Paprikasauce, mit Kräuterreis und Brokkoli <i>SLICED CHICKEN BREAST in a paprika sauce, with herb rice and broccoli</i>		
	SCHWEINS-TAGLIATA (CH) 28.00 auf Rucolasalat mit Bärlauchpesto, Peperoncini, gerösteten Pinenkernen und gehobelter Belper Knolle <i>PORK TAGLIATA served on arugula salad with wild garlic pesto, pepperoncini, roasted pine nuts and shavings of "Belper Knolle" cheese</i>		
	<hr/>		
FISCH FISH	GEBRATENES BUNTBARSCHEILET 27.00 mit Salzkartoffeln, italienischen wildem Spargel und Sauce Hollandaise <i>FRIED TILAPIA with boiled potatoes, Italian wild asparagus and sauce hollandaise</i>		
	SAUTIERTE JAKOBSMUSCHELN (USA) 32.00 auf mediterranem Risotto mit Trockentomaten, Peperoni, Jungzwiebeln, Auberginen und Zucchini <i>SAUTÉED SCALLOPS served on Mediterranean risotto with dried tomatoes, bell peppers, spring onions, aubergine and courgette</i>		
	<hr/>		
VEGETARISCH VEGETARIAN	GEMÜSE TATAR 22.00 mit Hüttenkäse, Avocado und Granatapfel, dazu Brioche-Toast und Butter <i>VEGETABLE TARTAR with cottage cheese, avocado and pomegranate, served with brioche toast and butter</i>		
	HAUSGEMACHTE SPINAT-RICOTTA-CANNELLONI 25.00 überbacken mit Tomatensauce und Bergkäse <i>HOMEMADE SPINACH-RICOTTA-CANNELLONI baked with tomato sauce and cheese</i>		
	<hr/>		
DESSERT DESSERT	SCHOKOLADE-JOHANNISBEER-SCHNITTE 7.50 <i>CHOCOLATE-RED CURRANT-SLICE</i>		
	<hr/>		
WEIN WINE	PRIMITIVO SALENTO IGT 2014 1 dl 7.50		
	Conti Zecca 7.5 dl 49.00		
	Apulien, Italien		
	<hr/>		

VORSPEISEN / STARTERS

BUNTER BLATTSALAT	10.50
mit Zederkernen und Dressing nach Wahl: French-Dressing, Balsamico-Dressing oder Gartenkresse-Vinaigrette	
<i>LEAF SALAD</i> <i>with cedar seeds and dressing of your choice:</i> <i>French dressing, balsamic dressing or garden cress vinaigrette</i>	
SALAT VON GRÜNEN UND WEISSEN SPARGELN	17.00
mit Erdbeeren und Baerg Marti Birnen-Balsamessig	
<i>SALAD OF GREEN AND WHITE ASPARAGUS</i> <i>with strawberries and "Baerg Marti" pear balsam vinegar</i>	
HAUSGEBEIZTER GRAVED SAIBLING	22.00
an eingelegten weissen Spargeln mit Kräutersalat, rosa Pfeffer und Gartenkresse-Vinaigrette	
<i>HOME BATED GRAVED CHAR</i> <i>with marinated white asparagus and herb salad, pink pepper</i> <i>and a garden cress vinaigrette</i>	
MUOTATHALER RINDSTATAR	21.00 32.00
garniert mit Essiggurken, 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 pickles, red onions and capers, spiced mild, medium or</i> <i>hot with homemade chili paste, served with brioche toast and butter</i>	

SUPPE / SOUP

SPARGELCREMESUPPE	10.50
mit Kerbel-Muffin	
<i>CREAM OF ASPARAGUS SOUP</i> <i>with chervil muffin</i>	

VEGETARISCH / VEGETARIAN

SPARGEL RAVIOLI 31.00
geschwenkt mit sautierten Morcheln, frischen Kräutern und
gehobelter Belper Knolle
ASPARAGUS RAVIOLI
sautéed with morels, fresh herbs and "Belper Knolle"

VEGAN / VEGAN

GELBES THAI CURRY 24.00
mit Cashews, Kartoffel, Kochbanane, Thai-Papaya und
Zucchettiblüte
YELLOW THAI CURRY
with cashews, potatoes, plantains, Thai papaya and courgette flower

FISCH / FISH

SAUTIERTES ZÜRICHSEE FELCHEN-FILET 34.00
auf Kartoffel-Pastinakenstampf mit gemischten Spargeln und
Bärlauch-Hollandaise
SAUTÉED LAKE ZURICH WHITEFISH FILLET
*served on potato parsnip mash with mixed asparagus and
bear's garlic hollandaise*

FLEISCH / MEAT

KALBSGESCHNETZELTES «ZÜRCHER ART» 38.50
mit Champignons an Weisswein-Rahmsauce,
dazu knusprige Butterrösti
«ZURICH STYLE» VEAL STRIPS
in a white wine cream sauce with mushrooms, served with crispy roesti

BEEF BURGER im hausgemachten Bärlauchbun 29.00
mit geräuchertem Raclettekäse, knusprigem Speckstroh,
Tomaten, Essiggurken, Lattich und Roxysauce, dazu Country Fries
Zusätzlich mit Spiegelei +1.50
BEEF BURGER in a homemade bear's garlic bun,
with smoked raclette cheese, bacon hay, tomatoes, pickles, leaf salad and
roxysauce, served with country fries
with a fried egg +1.50

STEAKS UND CUTS / STEAKS AND CUTS

SIHLSEE RINDSFILET <i>Sihlsee fillet of beef</i>	180g	59.00
SIHLSEE RINDSHOHRÜCKEN <i>Sihlsee beef prime rib steak</i>	250g	49.00
KALBS FLANKSTEAK <i>Veal flank steak</i>	200g	39.00
SIHLSEE SCHWEINSKOTELETTE <i>Sihlsee pork cutlet</i>	250g	31.00
RIBELMAIS POULARDENBRUST SUPRÊME <i>corn fed chicken breast suprême</i>	220g	33.00

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

Bärlauch-Hollandaise, Rotweinjus, Kräuterbutter, Alpenkräuterpesto, Einsiedler Kräuter Creme fraiche, BBQ Sauce, Knoblauch-Mayonnaise
Bear's garlic hollandaise, red wine jus, herb butter, alp herbs pesto, Einsiedler herbs crème fraiche, BBQ sauce, garlic mayonnaise

BEILAGEN / SIDE DISHS

Country Fries, Trüffel Fries, Tagliatelle, Risotto, Rösti, Kartoffel-Pastinakenstampf, Blattspinat, Spargelgratin, gemischtes saisonales Gemüse, Blattsalat, gemischter Salat
Country Fries, truffle fries, tagliatelle, risotto, roesti, potato parsnip mash, leaf spinach, asparagus gratin, 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, Spargelgratin / <i>Truffle fries, asparagus gratin</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	Felchen
Island	Saibling

Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

Änderungen vorbehalten