

# SPEZIALITÄTENKARTE

---

## Der Küchenchef empfiehlt

### Vorspeisen

- Nüsslisalat mit gebackenem Brie und Feigen** Fr. 16.00  
mit Sonnenblumenkernen an Orangen-Chili-Vanille vinaigrette
- Thunfischtartar mit Riesencrevette im Sesammantel** Fr. 24.00  
mit Avocado an Wasabi vinaigrette
- Stubenküchenbrüstchen mit Rosmarin und Knoblauch gebraten** Fr. 19.00  
mit Salat von Beluga Linsen
- Zweifarbige Petersiliencrèmesuppe mit Zopf-Croûtons** Fr. 10.00  
Zusätzlich mit kross gebratenem Zander médaillon Fr. 20.00

### Hauptgerichte

(Tellergerichte)

- Médallions vom Heilbutt an geschmortem Brüsseler Endivie** Fr. 42.00  
mit Kumquats und Rieslingsauce  
Venere Risotto
- Wiener Tafelspitz mit Apfelkren und Schnittlauchsauce** Fr. 38.00  
Lauchgemüse und grüne Bohnen  
Bratkartoffeln
- Lammkoteletten mit Olivenkruste** Fr. 42.00  
Zitronen-Chilijus, Marktgemüse und Tessiner Rahmpolenta
- Australisches Rindsfilet an Trüffelrahmsauce** Fr. 47.00  
Marktgemüse und Kartoffelstock



Badstrasse 44  
CH-5330 Bad Zurzach  
Tel. +41 (0)56 269 88 11  
Fax +41 (0)56 249 38 08  
[info@park-hotel-zurzach.ch](mailto:info@park-hotel-zurzach.ch)

# SPEZIALITÄTENKARTE

---

## Aktuelle Desserts

<b>Quitten-Zimt-Parfait an Clementinensauce</b> und Granatapfelkernen	Fr. 13.50
<b>Lebkuchen-Quarkmousse</b> an Dörrfrüchtekompott	Fr. 13.50
<b>Eiscoupe Wintertraum</b> Lebkuchen-Vanille- und Pistazieneis mit Preiselbeeren, Nüssen und Holundersirup	Fr. 11.50
Minicoupe	Fr. 8.00
<b>Vermicelles mit Rahm</b> Kleinere Portion	Fr. 9.00 Fr. 6.50
<b>Coupe „Nesselrode“</b> Kleinere Portion	Fr. 11.00 Fr. 7.50



Badstrasse 44  
CH-5330 Bad Zurzach  
Tel. +41 (0)56 269 88 11  
Fax +41 (0)56 249 38 08  
[info@park-hotel-zurzach.ch](mailto:info@park-hotel-zurzach.ch)