

SPEZIALITÄTENKARTE

Wild-Spezialitäten

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Champignons, Speck, Ei und Croutons Fr. 15.00

Hirsch Roastbeef mit Kräuter-Mayonnaise
und kleinem gemischten Salat Fr. 21.00

Ravioli-Duo von Steinpilz und Kürbis Fr. 19.00
an Salbeibutter und Pinienkernen auf Lauchrahmsauce
als Hauptgang Fr. 28.00

Suppen

Wild-Consommé mit Kräuterflädli Fr. 15.00
Gemüseperlen und Pochiertes Wachtelei

Kürbiscrèmesuppe „Thai Style“ Fr. 14.00
mit Zitronengras, Ingwer, Kokosmilch und Koriander

Hauptgerichte

Herbststeller „Park-Hotel“ Fr. 29.00
mit Rosenkohl, Rotkraut, Maronen, Preiselbeer-Apfel,
Quark-Spätzli und Pilzrahmsauce

Rehragout „Wiener Art“ Fr. 30.00
mit Rosenkohl, Rotkraut, Maronen und Quark-Spätzli

Blätterteig-Pastetli „Hubertus“ Fr. 40.00
Rehgeschnetzeltetes mit Champignons an Rahmsauce
und Saison-Gemüse



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

SPEZIALITÄTENKARTE

Rehschnitzel „Mirza“ an Wildrahmsauce Fr. 40.00
mit Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl, Rotkraut,
Maronen und Quark-Spätzli

Reh-Entrecôte mit Steinpilzen und Malbec Jus Fr. 43.00
Marktgemüse und Kartoffelstock

Hirschrückenwürfel an Pfeffersauce mit Single Malt Whisky Fr. 41.00
Marktgemüse und Papardelle

Rehrücken „Park-Hotel“ reich garniert (ab 2 Personen) pro Person Fr. 60.00
mit Rosenkohl, Rotkraut, Maronen und Quark-Spätzli

Herbstliche Desserts

Zimt-Quarkmousse mit Zwetschgenkompott Fr. 14.00
und Eiercognac Eis

Kürbiskern Eisköpfler mit Kürbis-Orangensauce Fr. 14.00
und Kürbiskernöl

Gewürz-Panna cotta mit Sauerkirschen Fr. 14.00
und Schokoladen Crumble

Vermicelles mit Rahm
grosse Portion Fr. 9.00
kleine Portion Fr. 7.00

Coupe „Nesselrode“
grosse Portion Fr. 11.00
kleine Portion Fr. 8.00



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