

SPEZIALITÄTENKARTE

Der Küchenchef empfiehlt

Vorspeisen

Randen-Carpaccio mit Knusper-Schwarzwurzeln und Nüsslisalat mit Baumnüssen	Fr. 16.00
Schottland-Lachs mit Orangen und Wachholder gebeizt mit Fenchel-Mandarinensalat und Orangen-Honig-Senfsauce mit Dill	Fr. 22.00
Rindsfilet-Tartar mit Single Malt Whisky und Wachtel-Spiegelei Knusper-Rösti und Schnittlauch-Sauerrahm	Fr. 26.00
Hauptgang Portion	Fr. 42.00
Pinot Grigio-Parmesan Crèmesuppe mit Ciabatta-Croûtons und Parmesan-Cracker	Fr. 14.00

Hauptgerichte

(Tellergerichte)

Kross gebratene Zandermédaillons mit Röst-Zwiebeln Randensauce mit Meerrettich Sauerkraut und Petersilien-Kartoffeln	Fr. 41.00
In Barolo geschmorte Kalbsbäggli Rahm-Wirsing und Trüffel-Kartoffelstock	Fr. 44.00
Lammkoteletten in Kräuter-Panade Knoblauch-Chili-Mayonnaise-Sauce Marktgemüse und Spicy-Fries	Fr. 42.00
Kalbssteak mit Sesam-Kruste an einer Jaipur-Currysauce Blattspinat mit Ingwer Tagliolini	Fr. 46.00



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

SPEZIALITÄTENKARTE

Aktuelle Desserts

Christstollen-Eissoufflé mit Mandarinsauce und Mandel-Sablés	Fr. 14.00
Nutella-Küchlein mit Vanille-Eis und flambierter Baby-Banane	Fr. 14.00
Ballon vom Likör 43 mit Orangenfilets und Blutorangensorbet	Fr. 14.00
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