

# MENUVORSCHLÄGE

---

Geschätzte Gäste

Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Menu- und Bankettvorschläge. Lassen Sie sich durch unsere Angebote inspirieren und scheuen Sie sich nicht davor, Ihre Wünsche bei uns anzubringen. Wir freuen uns, Sie beraten zu dürfen.

Wünschen Sie einen Party-Service in einer Waldhütte, in der Barzmühle oder zu sich nach Hause - wir sind die richtigen Partner für Sie. Unter der Rubrik „Checkliste für den Party-Service“ erfahren Sie mehr darüber.

Ein besonderer Geheimtipp für Ihren Anlass ist unser Gasthof zur Waag mit seinem malerischen Innenhof und der gemütlichen Gaststube.

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

**PARK-HOTEL BAD ZURZACH**



Ralph Möller, Gastgeber



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



# MENUVORSCHLÄGE

---

## CHECKLISTE FÜR IHREN ANLASS IM PARK-HOTEL BAD ZURZACH:

- Parkplätze** Sind in der Tiefgarage ausreichend vorhanden. Bitte informieren Sie Ihre Gäste.
- Garderobe** Steht ausreichend zur Verfügung. Auf Wunsch bedient.
- Lokalitäten**
- |                       |     |          |
|-----------------------|-----|----------|
| Park-Grill Restaurant | 110 | Personen |
| Erker Park-Grill      | 70  | Personen |
| Garten Terrasse       | 120 | Personen |
| Bar und Café          | 70  | Personen |
| Gasthof zur Waag      | 50  | Personen |
- Bestuhlung** Je nach Teilnehmerzahl und Art Ihres Anlasses bieten sich in unseren Räumlichkeiten verschiedene Bestuhlungs-Möglichkeiten an.
- Dekoration** Kleine Dekogestecke und Kerzen stellen wir Ihnen bei einem Bankett gratis zur Verfügung. Möchten Sie Blumenarrangements, ist unsere Floristin gerne bereit, nach Ihren Wünschen die Gestecke zu arrangieren (Preis nach Aufwand).
- Bestellung** Um Ihnen das gewünschte Menü in bester Qualität und Quantität servieren zu können, müssen wir spätestens **10 Tage** vor Ihrem Anlass im Besitz Ihrer Bestellung sein.
- Teilnehmerzahl** Teilen Sie uns bitte die genaue, für uns verbindliche, Teilnehmerzahl **3 Tage** vor Ihrem Anlass mit. Wir tolerieren eine Abweichung nach unten von **5%**, bei weiteren Absenzen erlauben wir uns, Ihnen diese in Rechnung zu stellen.
- Wünsche** Lassen Sie uns Ihre speziellen Wünsche wissen. Wir beraten Sie gerne und organisieren mit Freude.
- Apéritif** Für die Durchführung Ihres Apéros empfehlen wir Ihnen je nach Jahreszeit nachfolgende Standorte: Wintergarten, Foyer beim Cheminée, Pavillon oder Garten-Terrasse. Ein Geheimitipp auch der Malerische Innenhof oder die gemütlich Gaststube im Hotel zur Waag.
- Menükarten** Park-Hotel Menükarten stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung.
- Spirituosen** Ein breites Sortiment an Spirituosen steht Ihnen auf Wunsch zur Verfügung.
- Mitarbeiter-Kosten** Pro angebrochene Stunde nach 24.00 Uhr, erheben wir eine Gebühr Pauschale von **Fr. 300.--** pro Stunde.

# MENUVORSCHLÄGE

---

**Preise** Sämtliche Menü- und Getränkepreise sind Nettopreise inklusive MwSt. und gültig ab 10 Personen. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

**Fakturation** Bitte teilen Sie uns nachfolgende Angaben vor Ihrem Anlass mit:

- Wie lautet die genaue Rechnungsadresse?
- Bezahlen die Teilnehmer gewisse Posten selbst?
- Sollen Extras wie Raucherwaren, Spirituosen, etc. einkassiert werden?

## CHECKLISTE FÜR IHREN ANLASS MIT DEM PARK-HOTEL PARTY-SERVICE:

**Einleitung** Sie möchten Ihre Gäste an einem speziellen Ort empfangen und zugleich auch bewirten. Kein Problem. Wählen Sie aus unserem breiten Angebot vom Apéro bis zum Dessert das aus, womit Sie Ihre Gäste verwöhnen wollen. Der Park-Hotel Party-Service bringt, serviert und verwöhnt Ihre Gäste in einer Waldhütte, im Weinbaumuseum in Tegerfelden, in einem alten Sole-Bohrturm oder an einem von Ihnen gewünschten Ort. Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir je nach Lokalität gewisse Einschränkungen bei der Menuauswahl machen müssen.

**Teilnehmerzahl** Von 20 bis 80 Personen können Sie bei uns einen Party-Service inkl. Mitarbeiter, Warentransport und komplettem Gedeck bestellen. Unter 20 Personen verpacken wir Ihnen das Bestellte auch Transport gerecht, damit Sie es problemlos im Park-Hotel abholen können.

**Dekoration** Kleine Dekogestecke und Kerzen stellen wir Ihnen bei einem Bankett gratis zur Verfügung. Möchten Sie Blumenarrangements, ist unsere Floristin gerne bereit, nach Ihren Wünschen die Gestecke zu arrangieren (Preis nach Aufwand).

**Bestellung** Um Ihnen das gewünschte Menü in bester Qualität und Quantität servieren zu können, müssen wir spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass im Besitze Ihrer Bestellung ein.

**Serviceleistung** Alle Preise verstehen sich inklusive Service- und Küchenmitarbeiter bis max. 6 Stunden pro Anlass. Ab 6 Stunden und nach 24.00 Uhr berechnen wir Ihnen Fr. 50.-- pro angebrochene Stunde und Mitarbeiter (inkl. Abräum- und Rückfahrtzeiten).

Selbstverständlich werden die Tische auch durch uns eingedeckt und die gesamten Räumlichkeiten für Ihren Anlass vorbereitet (exkl. Dekoration).



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



# MENUVORSCHLÄGE

---

Werden Getränke durch uns ausgeschrieben, die vom Veranstalter besorgt wurden, erheben wir eine Zapfengeld von **Fr. 25.--** pro Flasche. Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

Für Selbstabholer verringern sich die aufgeführten Preise um 15% (für die Transportbehältnisse erheben wir ein Depot).

- Cateringkosten** Für alle Catering's im Umkreis von 20 Kilometer wird eine Grundpauschale von **Fr. 500.--** bis 20 Personen und **Fr. 10.--** pro weitere Person erhoben. Allfällige Raummieten werden separat verrechnet. Für Anlässe ausserhalb 20 Kilometer verrechnen wir zusätzlich **Fr. 1.60** pro Fahrkilometer. Im Gasthof zur Waag fallen keine Catering- oder Miekosten an.
- Infrastruktur** Für die Bereitstellung von Zelten, Stühlen, Tischen, Elektrizität, Heizung, Wasseranschluss, Toilettenanlagen usw. zeichnet der Veranstalter verantwortlich. Waldhütten oder sonstige Räumlichkeiten können durch uns reserviert werden.
- Menükarten** Park-Hotel Menükarten stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung.
- Spirituosen** Ein breites Sortiment an Spirituosen steht Ihnen auf Wunsch zur Verfügung.
- Fakturation** Bitte teilen Sie uns nachfolgende Angaben vor Ihrem Anlass mit:
- Wie lautet die genaue Rechnungsadresse?  
(Nur gültig bei komplettem Party-Service)
  - Bezahlen die Teilnehmer gewisse Posten selbst?
  - Sollen Extras wie Raucherwaren, Spirituosen, etc. direkt einkassiert werden?
  - Selbstabholer werden gebeten Ihre Rechnung im Voraus an der Réception
  - zu begleichen.

# MENUVORSCHLÄGE

---

## Aperohäppchen

### Aus dem Suppentopf / im Espressotässchen serviert

Frühling: Spargelcrèmesuppe (vegetarisch, glutenfrei)	CHF 2.00
Sommer: Erbsencrèmesuppe mit Minze (vegetarisch, glutenfrei)	CHF 2.00
Herbst: Kürbiscrèmesuppe (vegetarisch, glutenfrei)	CHF 2.00
Winter: Kartoffelcrèmesuppe mit Majoran und Speck	CHF 2.00
Tomatencrèmesuppe (Vegetarisch, glutenfrei)	CHF 2.00
Tegerfelder Riesling-Sylvaner-Crèmesuppe (glutenfrei)	
Kalbscrèmesuppe mit Champignons (glutenfrei)	CHF 2.00

### Salate / aus der Salatschüssel

Tomaten- Mozzarellasalat mit Basilikum (vegetarisch, glutenfrei)	CHF 2.50
Griechischer Salat (glutenfrei)	CHF 2.50
Kartoffel- Gurkensalat (vegan, laktosefrei, glutenfrei)	CHF 2.50
Cous-Cous Salat (Vegan, laktosefrei, glutenfrei)	CHF 2.50
Mediterraner Pastasalat (Vegan, laktosefrei) (glutenfrei: möglich)	CHF 2.50

### Canapées / gemischt, 1 Toastscheibe à 4 Stück

Salami, Schinken, Ei, Frischkäse, Käse	CHF 4.00
Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs	CHF 4.80
oder	
Grissini mit Rohschinken umwickelt (2 Stück)	CHF 1.20
Käsesticks mit Traube (2 Stück)	CHF 1.80
Tomaten-Mozzarellaspiessli (2 Stück)	CHF 2.00

# MENUVORSCHLÄGE

---

## Partybrötli / gemischt, 1 Brötli

Salami, Schinken, Ei, Frischkäse, Käse	CHF 2.00
Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken	CHF 2.40

## Crostinis / 2 Stück pro Person

Oliven	CHF 1.20
Tomate	CHF 1.20

## Tramezzini / 1 Stück

Ei	CHF 1.80
Thunfisch	CHF 2.40

## Tatar-Variationen / Portion im Schälchen

Rind klassisch	CHF 1.80
Kalb mit Trüffel	CHF 2.00
Rauchlachs mit Sauerrahm und Dill	CHF 2.00

Avocado mexikanisch (vegan, laktosefrei, glutenfrei)	CHF 1.40
---	----------

Aubergine mediterran (vegan, laktosefrei, glutenfrei)	CHF 1.40
--	----------

Frischkäse mit Peppadew und Kräuter (glutenfrei)	CHF 1.40
---	----------

## Gebackenes / 1 Stück

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Joghurt-Gurken-Dip	CHF 2.50
Gebackene Crevetten mit Barbecue-Crème fraîche	CHF 2.50
Fischknusperli (Zander) mit Tatarsauce	CHF 2.20

# MENUVORSCHLÄGE

---

## Aus dem Ofen / 1 Stück

Minipizza	CHF 1.80
Käsechüechli	CHF 2.00
Schinkengipfeli	CHF 2.20

## Vom Grill / Stück

Hausgemachte Cevapcici mit Peperoni-Sauce	CHF 1.60
Hausgemachte Hackfleischbälleli mit Kräutermayonnaise	CHF 1.60
Saté-Spiessli (Poulet) mit Erdnusssauce	CHF 1.60
Kalbs-Cipollata	CHF 1.20
Schweins-Cipollata	CHF 1.20
Mixed Grill-Gemüse	CHF 3.00

## Aus der Pfanne / Portion Schöpfgericht

Zürcher Kalbsrahmgeschnetzelttes mit Tagliatelle	CHF 18.00
Gehacktes mit Hörnli	CHF 15.00
Pasta mit Gemüse-Bolognese	CHF 12.00
Zitronen-Ravioli	CHF 12.00
Pasta all'arrabbiata	CHF 12.00

## Süsse Verführung / Stück oder Portion im Schälchen

Brönnti Crème mit Kirsch	CHF 1.00
Mini Muffins	CHF 0.80
Quark-Limonenmousse	CHF 1.00
Joghurtcrème mit Beerenkompott	CHF 1.00
Crème catalana	CHF 1.00
Toblerone-Schokoladenmousse	CHF 1.00
Blätterteigschnitte mit Früchten	CHF 1.20
Mini-Nuss-Schnecke	CHF 1.20
Petit Fours (4Stk./Person)	CHF 2.50

# MENUVORSCHLÄGE

---

## Saison-Menüs

**Frühling:** Mitte März bis Mitte Juni

### Menu 1

Zweierlei vom Saibling  
Tartar und gebraten mit Spargelsalat und Radisli-Dip

\*\*\*\*\*

Kohlrabencremesuppe mit Morcheln und Zopf-Croûtons

\*\*\*\*\*

Médaille vom Steinbutt  
an Limonen-Estragon-Beurre blanc  
und Erbsen-Risotto

\*\*\*\*\*

Kalbsschnitzel in Kräuterpanade  
Weisse und grüne Spargeln mit Hollandaise-Sauce  
Blaue Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Erdbeer-Tartelette mit Vanilleeis

CHF 98.00

CHF 76.00 ohne 2. Vorspeise



# MENUVORSCHLÄGE

---

## Menu 2

Handgeklopftes Carpaccio vom Kalbsfilet mit Trüffel-Mayonnaise  
Spinatsalat mit Parmesan

\*\*\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Kräuterseitlingen und Kefen

\*\*\*\*\*

Zitronen-Ravioli  
auf Tomatenrahmsauce

\*\*\*\*\*

Australisches Lammkarree mit Bärlauchkruste  
Schalotten-Tegerfelder Pinot Noir-Jus  
Buntes Frühlingsgemüse  
Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin und Chorizo

\*\*\*\*\*

Limoncello-Parfait mit Rhabarberkompott  
und Erdbeercoulis

CHF 92.00  
CHF 80.00 ohne 2. Vorspeise

# MENUVORSCHLÄGE

---

Sommer: Mitte Juni bis Mitte September

## Menu 3

Tartar vom Australischen Rindsfilet  
mit Peperoni-Salsa und Limonen-Sauerrahm

\*\*\*\*\*

Tegerfelder Riesling Sylvaner-Crèmesuppe  
mit knusprigem Fricktaler Metzger-Schinken

\*\*\*\*\*

Pavé vom Merluzza auf Erbsen-Risotto mit Minze  
und Karottensauce

\*\*\*\*\*

Kalbsteak mit Pfifferlingen und Nektarinen  
Portwein-Schalotten-Jus  
Marktgemüse  
Limonen-Tagliatelle

\*\*\*\*\*

Dreierlei von der Himbeere  
Parfait, Tiramisu und mariniert mit Zitronenmelisse

CHF 96.00

CHF 80.00 ohne 2. Vorspeise

# MENUVORSCHLÄGE

---

## Menu 4

Dreifarbiger Melonensalat mit Basilikum  
an Zitrus-Vinaigrette

\*\*\*\*\*

Erbsen-Kokoscremesuppe mit Chicken-Saté

\*\*\*\*\*

Panierte Riesencrevetten  
mit hausgemachtem Aprikosen-Ketchup  
Tajine-Gemüse und neue Bratkartoffeln mit Raz el hanout

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet im Kräutermantel an Limonensauce  
Grill-Gemüse  
Pastasotto

\*\*\*\*\*

Joghurt-Parfait mit Nektarinenkompott  
und frischen Beeren

CHF 98.00

CHF 80.00 ohne 2. Vorspeise

# MENUVORSCHLÄGE

---

**Herbst:** Mitte September bis Mitte Dezember

## Menu 5

Wachtelbrüstchen auf Beluga-Linsensalat  
und gebratener Chicorée

\*\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskern-Pesto

\*\*\*\*\*

Zanderfilet auf Riesling-Sauerkraut mit Dörr-Aprikosen  
an Randensauce und Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*\*

Hirsch-Tournedos mit Steinpilzen und Speck  
Gin-Wildrahmsauce  
Rotkraut mit Maronen  
Rosenkohl  
Quark-Spätzli

\*\*\*\*\*

Williams-Parfait mit Cranberries und Schokoladen-Crumble  
an Preiselbeersauce

CHF 96.00

CHF 78.00 ohne 2. Vorspeise

# MENUVORSCHLÄGE

---

## Menu 6

Leicht angeräuchertes Hirsch-Carpaccio mit Trüffel-Mayonnaise  
und herbstliches Salatbouquet

\*\*\*\*\*

Wildrahmsuppe mit Whisky und Thymian-Croûtons

\*\*\*\*\*

Saint-Pierre auf Steinpilz-Risotto  
mit Chardonnay-Weissweinsauce und Lauchstroh

\*\*\*\*\*

Zurzibieter Rehrücken mit Grissini-Kräuterkruste  
Rotwein-Jus  
Rahmwirsing und Karotten-Trio  
Kartoffel-Selleriepüree

\*\*\*\*\*

Caramel-Mousse mit Heidelbeerkompott  
und Haselnusseis

CHF 104.00

CHF 82.00 ohne 2. Vorspeise

# MENUVORSCHLÄGE

---

Winter: Mitte Dezember bis Mitte März

## Menu 7

Nüsslisalat mit Randen und Kräuterseitlingen  
an Meerrettich-Vinaigrette und Zopf-Croûtons

\*\*\*\*\*

Geflügelconsommé mit Flädli-Trio  
und Liebstöckel-Klösschen

\*\*\*\*\*

Seeteufel im Speckmantel an Salbeibutter  
mit Zitronen-Ravioli und Limonensauce

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet-Tournedo an Morchelsauce  
und in Barolo geschmorte Kalbskopfbäggli  
Marktgemüse  
Kartoffel-Lauch-Gratin

\*\*\*\*\*

Mascaronemousse mit Grand-Marnier  
an zweierlei Orangensaucen und Mandel-Crumble

CHF 98.00

CHF 80.00 ohne 2. Vorspeise

# MENUVORSCHLÄGE

---

## Menu 8

Carpaccio vom Tafelspitz

\*\*\*\*\*

Schwarzwurzelcremesuppe mit Zopf-Croûtons

\*\*\*\*\*

Saiblingsfilet mit Artischocken und Tomaten  
Winter-Spinat und Kartoffelperlen

\*\*\*\*\*

Iberico-Karreebraten mit Fenchelsamen und Salbei  
Rioja-Rotweinjus  
Marktgemüse  
Paella-Reis

\*\*\*\*\*

Mandarinen-Preiselbeer-Parfait  
mit Portwein-Feigen und Schokoladen-Walnuss-Brownie

CHF 92.00

CHF 76.00 ohne 2. Vorspeise

# MENUVORSCHLÄGE

---

## Salate

Grüner Blattsalat	CHF 9.50
Gemischter Salat	CHF 11.00
Nüsslisalat mit Ei	CHF 12.00
Nüsslisalat mit Speck, Nüssen und Zopf-Croûtons	CHF 14.00
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum an Balsamicovinaigrette mit Pinienkernen	CHF 17.00
Cesar`s Salad „Park-Hotel“ mit Avocado, Oliven, Parmesan und Knoblauchbrot	CHF 17.00
Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Thymian-Croûtons und Parmesan-Chips	CHF 18.00

## Suppen

Bouillon mit Flädli, Fideli und Gemüse	CHF 9.00
Consommé mit Crêperöllchen	CHF 10.00
Karottencremesuppe mit Ingwer und Erbsen-Minze-Pesto (glutenfrei) vegan: möglich	CHF 10.00
Tegerfelder Riesling-Sylvaner-Suppe mit Trauben und Zopf-Croûtons (Glutenfrei)	CHF 12.00
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum (vegetarisch, glutenfrei)	CHF 10.00
Steinpilzcremesuppe mit seiner Einlage und Zopf-Croûtons	CHF 12.00



# MENUVORSCHLÄGE

---

## Kalte Vorspeisen

Marinierte Cocktail-Crevetten an Orangen-Dill-Mayonnaise auf Ananas-Carpaccio	CHF 18.00
Tartar und Frischkäseröllchen vom Rauchlachs mit Gurkensalat und Meerrettichschaum	CHF 20.00
Hausgebeizter Salm an Fenchel-Orangensalat mit Pinienkernen und Orangen-Honig-Senfauce mit Dill	CHF 20.00
Knusprig gebackenes Coquelet-Brüstli mit Kartoffelsalat und Salsa verde	CHF 17.00
Carpaccio vom Tafelspitz an Gemüse-Kräutervinaigrette und Salatbouquet	CHF 17.00
Handgeklopftes Rindsfilet-Carpaccio mit mediterranem Gemüse und Parmesan	CHF 24.00
Tartar vom Rindsfilet mit Peperoni-Salsa und Limonen-Sauerrahm	CHF 24.00
Vitello tonnato „Classic“ Rosa gebratener Kalbsrücken an Thunfischsauce	CHF 24.00

# MENUVORSCHLÄGE

---

## Warme Vorspeisen

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Salbeibutter mit Tomatencoulis	CHF 17.00
Seeteufel-Tournedo mit Tomaten-Pastasotto und Rosmarin-Parmesanrahmsauce	CHF 22.00
Saint-Pierre mit Trüffel-Lauch und dreierlei Kartoffeln	CHF 26.00
Wachtelbrüstchen mit Pancetta auf Spinat-Risotto und Trüffeljus	CHF 22.00

# MENUVORSCHLÄGE

---

## Hauptgerichte

## Fischgerichte

Jedes Fischgericht servieren wir mit Saisongemüse und eine Beilage nach Wahl:

Petersilienkartoffeln, Kartoffelstock, Buttereis,  
Weisswein-Risotto, Safran-Risotto, Tagliatelle oder Pastasotto

Salmmédaillons vom Grill mit Lauch und Tomaten an Dill-Hollandaise Tellergericht	CHF 40.00 CHF 34.00
Zanderfilet mit Mandeln Tellergericht	CHF 42.00 CHF 36.00
Eglifilet im Bierteig gebacken, mit Tatar-Sauce Tellergericht	CHF 44.00 CHF 38.00
Saiblingsfilet auf Estragonrahmsauce mit gebratenen Champignons Tellergericht	CHF 42.00 CHF 36.00
Seeteufel-Tournedos mit Zitrus-Senfkruste an Chardonnay-Weissweinsauce Tellergericht	CHF 44.00 CHF 38.00
Médaillons vom Saint-Pierre mit Artischocken und Datteltomaten Tellergericht	CHF 50.00 CHF 44.00
Seezungenfilet mit Salbei und Pinienkernen Tellergericht	CHF 50.00 CHF 44.00

# MENUVORSCHLÄGE

---

## Fleischgerichte

Jedes Fischgericht servieren wir mit Saisongemüse und eine Beilage nach Wahl:

Kartoffel-Kroketten, Pommes-frites, Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Rösti, Bratkartoffeln  
Butter-Reis, Weisswein-Risotto, Safran-Risotto, Tagliatelle, Pastasotto, Quark-Spätzli

## Geflügel

Coq au Riesling Geschmorte Keule und Brust vom Schweizer Poulet an feiner Rieslingrahmsauce mit Champignons und Croûtons Erbsen und Karotten Tellergericht	CHF 36.00
Pouletbrüstchen vom Grill an Estragonrahmsauce mit Tomatenwürfel Tellergericht	CHF 40.00 CHF 34.00
Saltimbocca vom Pouletbrüstchen Chianti-Rotweinjus Tellergericht ohne Nachservice	CHF 40.00 CHF 34.00

## Schweinefleisch

Schweinesteak mit Kräuterbutter Tellergericht	CHF 38.00 CHF 32.00
Schweinscarrébraten nach Aargauer-Art Tellergericht	CHF 38.00 CHF 32.00
Schweinefiletmédailles an Pommery-Senssauce mit Estragon Tellergericht	CHF 44.00 CHF 38.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Morchelrahmsauce Tellergericht	CHF 46.00 CHF 40.00

# MENUVORSCHLÄGE

---

## Kalbfleisch

Kalbsvoressen Wiener-Art	CHF 35.00
Tellergericht ohne Nachservice	CHF 29.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art	CHF 40.00
Tellergericht	CHF 34.00
Wiener Schnitzel	CHF 42.00
Tellergericht	CHF 36.00
Kalbscarrébraten an Rosmarinjus	CHF 52.00
Tellergericht	CHF 42.00
Kalbscarrébraten an Morchelrahmsauce	CHF 54.00
Tellergericht ohne Nachservice	CHF 44.00
Kalbsfilet am Stück gebraten an Limonensauce	CHF 54.00
Tellergericht	CHF 44.00

## Rindfleisch

Roastbeef mit Béarnaise-Sauce	CHF 48.00
Tellergericht	CHF 40.00
Rindsfilet Stroganoff	CHF 50.00
Tellergericht	CHF 42.00
Rindsfilet am Stück gebraten	CHF 54.00
mit Béarnaise-Sauce und Schalotten-Rotweinjus	
Tellergericht	CHF 46.00
Rindsfilet-Tournedo mit Trüffel-Parmesan-Kruste	CHF 56.00
Barolo-Rotweinjus	
Tellergericht	CHF 48.00

# MENUVORSCHLÄGE

---

## Lammfleisch

Lammrücken-Médailles im Speckmantel mit Salbeibutter Portwein-Schalottenjus Tellergericht	CHF 46.00 CHF 40.00
Lammcarré mit Kräuter-Senfkruste und Rotweinjus Tellergericht	CHF 48.00 CHF 42.00

## Vegetarisch

Steinpilz-Risotto mit Artischocken und Tomaten (vegan, glutenfrei: möglich)	CHF 30.00
Trüffel-Risotto mit Spinat (vegan, glutenfrei: möglich)	CHF 30.00
Blätterteig-Pastetli mit Pilzrahmsauce und Marktgemüse	CHF 26.00
Spaghetti mit Gemüse-Bolognese (vegan, laktosefrei, glutenfrei: möglich)	CHF 24.00
Pasta mediterrane-Art mit Grill-Gemüse, zweierlei Tomaten, Oliven und Kräuter rassig abgeschmeckt (vegan, laktosefrei, glutenfrei: möglich)	CHF 24.00
Gemüse-Quinoa mit Peperoni-Coulis (Vegan, laktosefrei, glutenfrei)	CHF 24.00
Tris di pasta auf Basilikumsauce und geschmorte Dattel-Tomaten	CHF 28.00

## Käse

Käseteller mit 5 Sorten	CHF 12.00
Käseteller mit 8 Sorten	CHF 18.00

# MENUVORSCHLÄGE

---

## Desserts

Gemischtes Eis (2 Kugeln) mit Rahm	CHF 7.50
Karamel Köpflli mit Rahm und Früchten garniert	CHF 10.00
Exotischer Fruchtsalat	CHF 12.00
Zitronensorbet oder Mangosorbet mit	CHF 7.00
-Prosecco	CHF 11.50
-Vodka	CHF 12.50
-Gin	CHF 12.50
-Single Malt Whisky	CHF 16.00
Sorbet-Teller mit Früchten und Früchtesaucen	CHF 14.00
Tiramisu	CHF 12.00
Kokos-Flan auf Ananas-Carpaccio Vegan, laktosefrei, glutenfrei)	CHF 14.00
Crema Catalana „Classic“ mit Orangensalat	CHF 14.00
Toblerone-Schokoladenmousse mit Tahiti-Vanillesauce	CHF 14.00
Limonen-Quarkmousse mit exotischem Früchtecoulis	CHF 14.00
Grand-Marnier-Eisssoufflé	CHF 14.00
Baumnuss-Parfait mit Rotwein-Birnen und Sauce von der Tonka-Bohne und Weinbrand Carlos 1	CHF 14.00
Pâtissier-Teller mit verschiedenen Köstlichkeiten	CHF 20.00
Dessertbuffet mit 8 verschiedenen Süspspeisen	CHF 26.00
Dessertbuffet mit 8 verschieden Süspspeisen und internationaler Käseplatte	CHF 32.00