

Park-Grill

Vorspeisen

Büffel-Mozzarella mit Tomate, Gurke und Mango an Balsamicovinaigrette mit Basilikum und Pinienkernen (Glutenfrei)	Fr. 17.00
Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 19.50
Handgeschnittenes Tartar „Classic“ vom Australischem Rindsfilet 140g, mit Crème fraîche und kleinem Salatbouquet, Toast und Butter	Fr. 40.00
Vorspeisen Portion 80g	Fr. 22.00
zusätzlich mit Spicy-Fries	Fr. 5.00

Salate

Grüner Salat	Fr. 9.00
Saisonale Salat Bowl	Fr. 12.00
Nüsslisalat Mimosa“	Fr. 12.00
Salatsaucen zur Auswahl French-Dressing (vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei) Italiene-Dressing oder Balsamico-Dressing vegan, laktosefrei, glutenfrei)	

Suppe

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum (vegetarisch, glutenfrei)	Fr. 11.00
--	-----------

Vegetarische Gerichte

Indisches Gemüsecurry im Reising serviert	Fr. 24.00
Zitronen-Ravioli mit Salbei und Pinienkernen auf Tomatencoulis	Fr. 26.00
kleine Portion	Fr. 20.00

Park-Grill

Fisch

Eglifilets „Schöne Müllerin“ Fr. 41.00
mit Tomatenscheiben, Zitrone und Kräuter
Marktgemüse und Salzkartoffeln

Riesengrillen mit Chili und Knoblauch Fr. 38.00
Tomaten-Spaghetti mit Basilikum

Fleisch

Pouletbrüstchen vom Grill Fr. 37.00
auf Estragon-Weissweinsauce
Marktgemüse und Safran-Risotto

Zurzacher Ratsherren-Pfanne Fr. 40.00
Schweinefilet auf Rösti mit feiner Pilzrahmsauce und Marktgemüse

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Fr. 40.00
an feiner Champignonrahmsauce mit Rösti

Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) Fr. 41.00
Marktgemüse und Pommes frites

Rindsfilet vom Grill
Ladies Cut 160g Fr. 49.50
Men's Cut 200g Fr. 59.50
Whiskey-Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise
Marktgemüse und Kartoffelgratin

Ab zwei Personen

Châteaubriand Preis pro Person Fr. 63.00
Serviert mit Sauce Béarnaise
Marktgemüse und Kartoffelgratin