



Menüvorschläge Herbst

Lunch oder Dinner ab 8 Personen

Menü 1: CHF 54.00

Saisonale Gemüsesuppe oder Herbstsalat
James Joyce Hamburger mit Käse, Spiegelei und gebackenen Zwiebeln
Schokoladenmousse mit frischen Früchten

Menü 2: CHF 64.00

Graved Lachs auf Kressesalat, Sauerrahm & Röstigaletten
Maispoulardenbrust mit Marsala-Jus, Rosmarinpolenta und Marktgemüse
Crème Brûlée

Menü 3: CHF 68.00

Nüsslisalat mit überbackenem Ziegenkäse und Baumnüssen
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» mit Butterrösti
Wiener Apfelstrudel mit Vanilleglacé

Menü 4: CHF 74.00

Carpaccio vom Pulpo mit Apfel-Fenchelsalat
Irisches Roastbeef, Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse
Tarte Tatin mit Baumnussglacé

Menü 5: CHF 82.00

Zanderfilet mit Rahmwirsing
Kürbissuppe mit Trüffelöl
Rindsfiletmedaillon und geschmortes Kalbskopfbäggli mit Kartoffelstock und Gemüse
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Joghurtglacé

Menü 6: CHF 98.00

Tatar-Variation vom Rind, Schottischen Lachs und Steinpilzen mit einem Salatbouquet
Bergkäseravioli mit Salbeibutter
Kalbs-Rib-Eye aus dem Ofen, mit Portwein-Jus, Tagliatelle und Gemüse
Käseplatte mit Früchtebrot und Baumnüssen
Sorbet-Teller mit frischen Früchten

Alle Menüvorschläge sind auch als 3-Gang Menü erhältlich. Gerne können die Gerichte der Menüs auch untereinander ausgetauscht werden. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Vegetarier und Allergiker beraten wir gerne vor Ort.