

Menüvorschläge 2017



Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Menüvorschläge Für Gruppen ab 15 Personen

Menü 1 à SFr. 59.00

Grüner Saisonsalat an Französischem Dressing

Gemischter Braten (Rindsschulter und Schweinsrücken)
mit Bratenjus und Chimichurri- Kartoffeln

Karamelköpfler mit Rahm

Menü 2 à SFr. 79.00

Carpaccio vom geräucherten Oberländer Mozzarella

Grapefruit- Risotto mit Zürisee- Fischfilets

In Blauburgunder geschmorte Rindsschulter
mit Petersilien- Stampfkartoffeln und Wurzelgemüse

Weisses und dunkles Tobleronemousse mit Saisonfrüchten

Menü 3 à SFr. 89.00

Gemischter Salat mit gebratenen Pilzen

Pikante Fischsuppe mit regionaler Fischfilets

Bündner Kalbsrücken am Stück gebraten an Merlotreduktion
mit Kartoffel- Speck- Mille Feuille und jungem Gemüse

Beerensalat mit frischer Joghurtglace und Meringue

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Menüvorschläge Für Gruppen ab 15 Personen

Menü 4 à SFr. 96.00

Carpaccio von Bündner Atlantiklachs und Goldforelle an Olivenöl

Einsiedler Berg- Mozzarella- Mezzelune mit confierten Tomaten

Bündner Entrecôte am Stück rosa gebraten mit Merlot Reduktion,
Sauce Bearnaise Kartoffelgratin und Saisongemüse

Lauwarmes Schokoladenkuchlein mit frischem Vanilleglace und Früchten vom Markt

Menü 5 à SFr. 98.00

Blattsalate an einem Verjusdressing mit Ceviche vom Bündner Atlantiklachs

Consommé double mit Gemüsebrunoise

Bündner Rindsfilet, am Stück gebraten an Merlot- Reduktion
mit Bernykartoffeln und Saisongemüse

Spielerei von Schokolade, Beeren und Vanille

Liebe Gäste

Selbstverständlich entwickeln wir für Sie am Liebsten
ein massgeschneidertes Angebot, ganz nach Ihrem Budget, nach Ihren Vorlieben
und saisonal abgestimmt.

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Menü- Ideen zum selbst zusammenstellen

Diese Preise sind für Gruppen ab 15 Personen gültig

Vorspeisen

- Gemischter Salat an französischem Dressing 13.00
- Grüner Salat an italienischem Dressing 10.00
- Saisonales Salatbouquet mit lauwarmen Pilzen 16.00
- Carpaccio vom geräucherten Oberländer Mozzarella 13.00
- Kleines Kräutersalatbouquet mit geräucherten Obersee- Felchenfilets 18.00
- Carpaccio von Seeforelle und Zander an Olivenöl 22.00
- Zanderfilets frittiert mit saisonalen Salaten und Tatarsauce 19.00
- Marinierte Zürichsee- Felchenfilets „Escabeche“ 16.00
- Carpaccio vom Bündner Rindsfilet 19.00

Suppen

- Bouillon mit Flädli 10.00
- Kartoffelschaumsuppe mit Lauch 10.00
- Rüebli-schaumsuppe 10.00
- Saisonale Pilz Cremesuppe 14.00
- Pikante Fischsuppe mit regionalen Fischfilets 14.00
- Hausgemachte Rinds- Consommé mit Gemüsestreifen 13.00

Warme Vorspeisen

- Weisswein Risotto mit Saisonpilzen 14.00
- Angebratener Tartar von der Lachsforelle mit Sauerrahm und Kräutersalat 17.00

Hauptgänge

Vegi

- Kartoffelgnocchi an Tomaten, Basilikum und mediterranem Gemüse 29.00
- Tessiner Risotto aus dem Maggiadelta mit Kräutern, getrockneten Tomaten und gebratenen Pilzen 29.00
- Kartoffelkrapfen auf Karottenpüree mit gebratenen Artischockenböden und weissem Tomatenschäum 32.00
- Saisonpilze an Kräuterrahmsauce im Kartoffelpüreekranz 29.00

Zusätzliche vegetarische Gerichte empfehlen wir Ihnen gerne aus unserem saisonalen Angebot

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Fisch

Filets von der Zürichsee- Felche auf Räuschlingschaumsauce
mit Salzkartoffeln und Blattspinat 39.00

Filets von der Oberländer Lachsforelle auf Safranrisotto
mit confierten Tomaten und glasierte Kefen 36.00

Filets vom Zander mit Salzkartoffeln, Mandelbutter und Blattspinat 48.00

Fleisch

In Blauburgunder geschmorte Rindsschulter
mit Petersliensstampfkartoffeln und Wurzelgemüse 39.00

Rinds- «Stroganoff Rathaus» (Entrecôte) mit hausgemachten Nüdeli 44.00

Savogniner Rindsfilet am Stück gebraten mit Blauburgunder- Balsamicojus,
Bernykartoffeln und Gemüse 49.00

Entrecôte am Stück rosa gebraten an Merlotreduktion und Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet 44.00

Gemischter Braten (Rindsschulter und Schweinsrücken)
mit Rotweinjus, Risotto und Ofengemüse, 39.00

Glasierte Kalbsschulter an Rosmarinjus
mit Ofenkartoffeln und Marktgemüse 39.00

Kalbsrücken am Stück im Ofen gebraten, Morchelrahmsauce,
frische Nüdeli und Gemüse garnitur 47.00

Bündner Schweinsfilet im Speckmantel mit Gemüserisotto und Rotweinjus 39.00

Aargauer Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Butternüdeli und Gemüse 34.00

Desserts

Panna Cotta auf Beerensauce 12.00

Karamelköppli mit Rahm 10.00

Frischer Fruchtsalat mit Glacé 12.00

Saisonale Dessert Degustation 16.00

Dreierlei Schokoladenmousse mit Beeren und Vanille- Schlagrahm 16.00

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleglace im Krokant Mantel 14.00

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und Obst vom Markt 16.00

Whiskey Cola 14.00

Dessert- Buffet 16.00 mit Käse 22.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar