

Tagesmenu Samstag, 02. Dezember 2023

RAUHLACHSROSE
Meerrettichcrème
oder

WILD-FLEISHPASTETE
Sauce Cumberland

KÜRBISSUPPE · AMARETTO
oder

SALAT VOM BUFFET

KALBSFILET
Sauce Café de Paris
Makkaronigratin · Mini Karotten
oder

ST. PIERREFILET
Noilly Rat-Sauce
Mandelreis · Orangen-Fenchel
oder

PAPPADELLE
Gemüsesauce
Kräute · Pinienkerne

WINDBEUTEL
Haselnussmousse
oder

MANDARINENSORBET
Vodka

Tagesmenu Sonntag, 03. Dezember 2023

KÜRBIS · SÜSS-SAUER
Mango · Kresse
oder

KALBFLEISCHRAVIOLI
Randensauce · Parmesan

RATATOUILLESUPPE · BASILIKUM
oder

SALAT VOM BUFFET

HIRSCHENTRECÔTE
Pilzsauce
Butterspätzle · Feigen-Rotkabis
oder

SEEZUNGENRÖLLCHEN
Champagnerrahmsauce
Randen-Risotto
oder

AUBERGINENSCHNITZEL · EIMANTEL
Tomatensauce · Linguine

ZWETSCHGENTÖRTCHEN
Schokoladencrème · weiss
oder

OMELETTE SURPRISE

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

4-Gang Menu CHF 70 | 3-Gang Menu* CHF 60 | 2-Gang Menu** CHF 46 | nur Hauptgericht CHF 34
(*=Hauptgericht plus 2 weitere Gänge | **= Hauptgericht plus 1 weiterer Gang)

Weinempfehlungen der Woche

Weisswein

Räuschling "Seehalde" 2021
Schwarzenbach Weinbau Meilen
Zürichsee
Schweiz

CHF 10 pro 1 dl

Rotwein

Barbera d`Alba 2021
Trediberri
Piemont
Italien

CHF 9.20 pro 1 dl

Vital & Gesund TOM KHA GAI

Unser Vital-Hauptgericht soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Lassen Sie sich von diesem gesunden Gaumenschmaus verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.

(wahlweise mit 80 Gramm Fisch- oder Fleischbeilage kombinierbar)