



VORSPEISEN | SALATE

VITELLO TONNATO

Pochiertes Kalbfleisch mit feiner Thonsauce

18 · 28

TRILOGIE VOM SCHOTTISCHEN RAUHLACHS

Tatar • roh mariniert • geräuchert

mit Wasabi-Mayonnaise und frischem Brioche

18 · 28

EIERSCHWÄMMLI

an Cognac-Rahmsauce auf Toast

16 · 26

BUNTER BLATTSALAT

Dressing: Französisch · Italienisch · Hausdressing mit Kräutern
nach Wahl mit Ei, Brotcroûtons oder Speckwürfeln

13

GEMISCHTER SALAT DER SAISON

Dressing: Französisch · Italienisch · Hausdressing mit Kräutern
nach Wahl mit Ei, Brotcroûtons oder Speckwürfeln

15

SALAT VOM BUFFET

von Ihnen selbst zusammengestellt – nach Lust und Laune

15

MENU VORSPEISE

vom Tagesmenu nach Wahl

14

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertianum.ch



SUPPEN

GAZPACHO ANDALUSIA

Kalte spanische Gemüsesuppe mit gerösteten Brotwürfelchen 14

MELONEN

Erfrischende Melonenkaltschale mit weissem Portwein 14

TOMATEN

Tomatencrèmesuppe mit Gin und Rahmhaube 14

BOUILLON

nature vom Rind oder Gemüsebouillon 10

BOUILLON

vom Rind mit Flädli · mit Ei · mit Sherry · mit Gemüse 12

TAGESSUPPE

vom Menu 13

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertianum.ch



PASTA | RISOTTO | VEGETARISCH

PANEER BHURJI

Paneer Käse mit Karotten, Erbsen, Tomaten, Chili,
duftenden indischen Gewürzen und Roti aus Süsskartoffeln

24 · 32

RAVIOLO

Hausgemachter Eierschwämmli-Raviolo mit Kräuterschaumsauce

24 · 32

ORECCHIETTE

mit frischen Datteltomaten, Mozzarellakugeln und Basilikum

18 · 28

GEMÜSE-FRÜCHTE-CASIMIR

mit pikanter Currysauce im Reisring, dazu frittierte Bananen

24 · 34

TAGLIATELLE

mit getrockneten Tomaten, Artischocken, Oliven,
frischen Gartenkräutern, Parmesan und Olivenöl

20 · 28

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertianum.ch



FISCH-SPEZIALITÄTEN

GOLDBRASSE

vom Grill mit kaltgepresstem Olivenöl und frischen Kräutern,
Blattspinat und Zitronenrisotto

36 · 46

CHNUSPERLI VOM EGLIFILET

mit fruchtiger Curry-Mayonnaise und buntem Blattsalat

34 · 44

EGLIFILETS

Müllerinnen Art · Zuger Art · Saisonal

34 · 44

WOLFSBARSCH

im Olivenöl gebraten und mit frischen Kräutern verfeinert,
Bratkartoffeln und Meerbohnen

36 · 46

SEEZUNGE COLBERT (auf Vorbestellung)

paniert und gebacken

52

BEILAGENAUSWAHL

Salzkartoffeln · Butterrösti · Kartoffelgratin · Pommes frites
Risotto · Reis · Butternudeln · saisonales Marktgemüse

5

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertianum.ch



FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

RINDSFILET SWISS GOURMET BEEF (160gr.)

vom Grill mit lauwarmer Café de Paris,
buntes Sommergemüse Kartoffel–Apfel–Gratin

50

MAISPOULARDE

gefüllt mit Frischkäse und gebratener Aubergine,
Frühlingskartoffeln und mediterranem Gemüse

48

RINDSTATAR

mit Senfglace, Sommersalat und französischem Brioche

24 · 36

CAVAILLON MELONE

mit luftgetrocknetem, hauchdünnem Bündner Rohschinken

23 · 32

GESCHNETZELTE KALBSLEBER

sautiert und verfeinert mit Salbeibutter,
serviert mit goldbrauner Butterrösti

42

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH

nach Zürcher Art mit Champignonrahmsauce

32 · 42

RIZ CASIMIR

mit Kalbfleisch an pikanter Currysauce
im Reiring mit reichhaltiger Früchtegarnitur

32 · 42

BEILAGENAUSWAHL

Salzkartoffeln · Butterrösti · Kartoffelgratin · Pommes frites
Risotto · Reis · Butternudeln · saisonales Marktgemüse

5

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertium.ch



ZU BESONDEREN ANLÄSSEN – AUF VORBESTELLUNG

LAMMKARREE

rosa gebraten,

im würzigen Bergheu mit frischem Thymian und Knoblauch geschmort

Beilagen nach Wahl

ab 2 Personen – pro Person

52

CHATEAUBRIAND

am Tisch tranchiert mit grosser Gemüseauswahl und Sauce Béarnaise

Beilagen nach Wahl

ab 2 Personen – pro Person

64

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



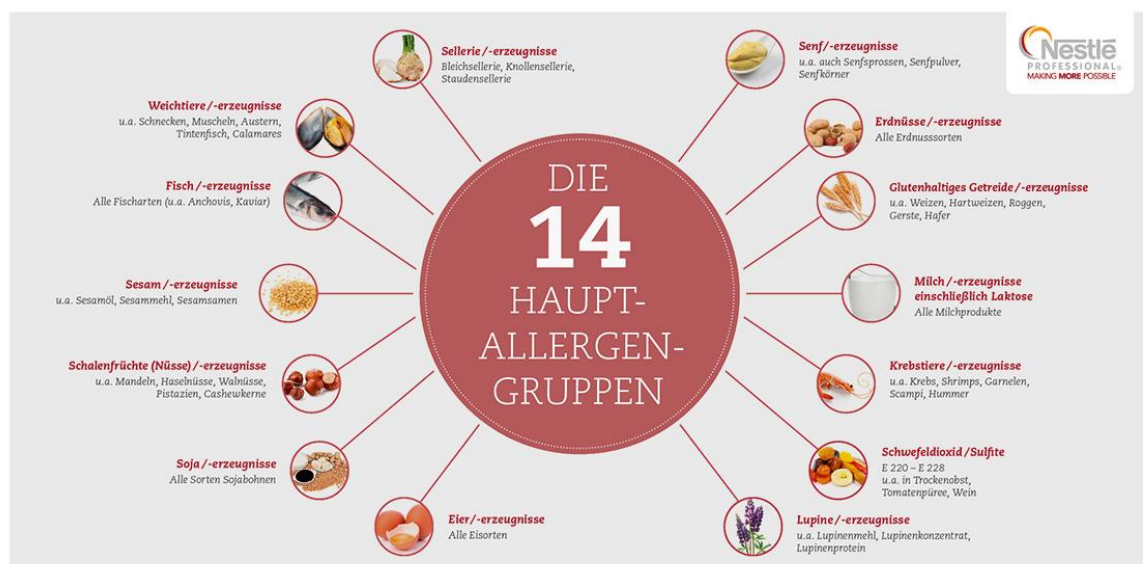
Unsere Fleischlieferanten

sind die Metzgerei Firma Mérat & Cie. AG. und die Metzgerei Brönnimann AG aus Jona. Sofern nicht anders deklariert, wird das Fleisch in folgenden Ländern produziert:

Kalb:	aus der Region oder aus der Schweiz
Rind:	aus der Region oder aus der Schweiz
Lamm:	Australien*
Trockenfleisch:	Schweiz

* Erzeugnisse aus Australien können mit Antibiotika und Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Um besser auf Allergien und Unverträglichkeiten eingehen zu können, informieren Sie unsere Servicemitarbeitenden bitte vor Ihrer Bestellung.



Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

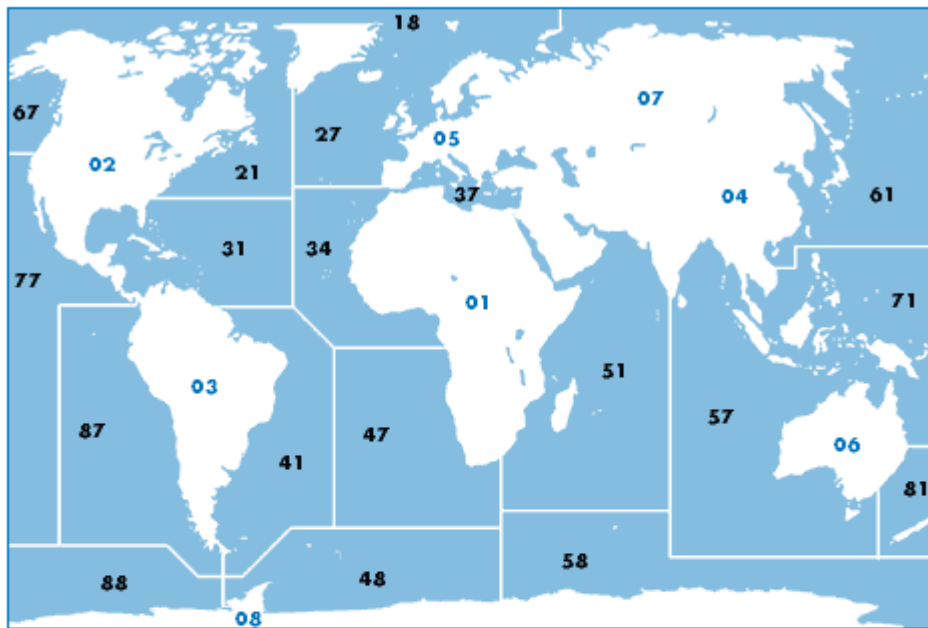
Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertium.ch



Die Fischerei

war schon immer eine Hauptnahrungsquelle für den Menschen. Aber sie muss mit Sorgfalt bewirtschaftet werden. Unsere Lieferanten sind uns dafür eine Garantie: Wir pflegen zu unseren ausgewählten Lieferanten persönlichen Kontakt und kennen ihre Bezugsquellen. Dies fördert Vertrauen zu unseren Partnern und in die Qualität ihrer Produkte.

FANGZONEN



SÜSSWASSER

- 01 Afrika
- 02 Nordamerika
- 03 Südamerika
- 04 Asien
- 05 Europa
- 06 Ozeanien
- 07 Ex-UdSSR
- 08 Antarktis

MEERWASSER

Atlantischer Ozean

- 18 Arktis
- 21 Nordwestatlantik
- 27 Nordostatlantik, Ostsee
- 31 Mittlerer Westatlantik
- 34 Mittlerer Ostatlantik
- 37 Mittelmeer, Schw.Meer
- 41 Südwestatlantik
- 47 Südostatlantik

Indischer Ozean

- 51 Westindischer Ozean
- 57 Ostindischer Ozean

Pazifischer Ozean

- 61 Nordwestpazifik
- 67 Nordostpazifik
- 71 Mittlerer Westpazifik
- 77 Mittlerer Ostpazifik
- 81 Südwestpazifik
- 87 Südostpazifik

Südlicher Ozean

- 48 Atlantik, Antarktik
- 58 Ind. Ozean, Antarktik
- 88 Pazifik, Antarktik

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelverträglichkeiten und Allergene.



Parkrestaurant

Dorfstrasse 16, 8706 Mellen, Tel. 044 925 06 57
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertium.ch