



## VORSPEISEN | SALATE

### HERBSTSALAT

mit Dattelstreifen, Feigenecken und Wachtelei  
Preiselbeervinaigrette

16 | 24

### KÜRBISTERRINE

hausgemacht, mit Maronikern und Preiselbeerschaum

17 | 26

### WILDSCHWEINSCHINKEN

mit Stangenselleriesalat, Feigen, Äpfeln,  
Baumnüssen und Nussbrot

18 | 27

### BUNTER BLATTSALAT

Dressing: Französisch – Italienisch – Hausdressing mit Kräutern

10

### GEMISCHTER SALAT DER SAISON

Dressing: Französisch – Italienisch – Hausdressing mit Kräutern

12

### SALAT VOM BUFFET

von Ihnen selbst zusammengestellt – nach Lust und Laune

12

### MENU VORSPEISE

vom Tagesmenu nach Wahl

14



**Parkrestaurant**

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



## SUPPEN

### KÜRBIS

Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto verfeinert  
und Blätterteig–Maronistange

14

### EIERSCHWÄMMLI

Eierschwämmlicrèmesuppe mit frischem Schnittlauch

14

### TOMATEN

Feine Tomatencrèmesuppe mit Gin und Rahmhaube

13

### BOUILLON

Nature

9

### BOUILLON

mit Flädli – mit Ei – mit Sherry – mit Gemüse

11

### TAGESSUPPE

vom Menu

11

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

### KÜRBISGNOCCHI

hausgemacht, mit Kürbiskernen und feinem Kürbiskernöl

18 | 26

### CREPELLE URSO

Kräutercrêperolle mit getrockneten Tomaten, Rosenkohl, Hüttenkäse und Käsesauce überbacken

18 | 26

### KÜRBIS-MARONI-QUICHE

hausgemacht, mit buntem Blattsalat

18 | 26

### HERBSTTELLER

mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni, Preiselbeerapfel und hausgemachten Spätzli

18 | 26

### GEMÜSE-FRÜCHTE-CASIMIR

an pikanter Currysauce im Reisring, dazu frittierte Bananen

23 | 29

### TAGLIATELLE

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

18 | 26

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

### **BACHSAIBLING**

Gedünstetes Bachsaiblingsfilet auf Champagnerrisotto  
mit Kräuterschaum, feinen Rosenkohlblättern und Granatapfelkernen 39

### **FELCHEN-CHNUSPERLI**

vom Zürichsee mit Sauce Tartare 25 | 34

### **EGLIFILETS**

Müllerinnen Art – Zuger Art – Saisonal 34 | 42

### **WOLFSBARSCH**

im Olivenöl gebraten und mit frischen Kräutern verfeinert 34 | 42

### **SEEZUNGE COLBERT** (auf Vorbestellung)

paniert und gebacken 52

### **BEILAGENAUSWAHL**

Salzkartoffeln, Butterrösti, Kartoffelgratin, Pommes frites  
Risotto, Reis, Butternudeln oder 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 Lebensmittelverträglichkeiten und Allergene.



## FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

### REHSCHNITZEL „MIRZA“

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
glasierten Maroni und Preiselbeerapfel

35 | 48

### REHPFEFFER „LUCULLUS“

mit hausgemachten Knöpfli, Rotkraut und Preiselbeerapfel

32 | 44

### PERLHUHNBRUST

mit Haselnussfüllung, Hagebuttensauce,  
Wirzköpflein und Griessgnocchi

46

### GESCHNETZELTE KALBSLEBER

sautiert und verfeinert mit Salbeibutter  
serviert mit goldbrauner Butterrösti

42

### GESCHNETZELTES KALBFLEISCH

nach Zürcher Art an Champignonrahmsauce

29 | 39

### RIZ CASIMIR

mit Kalbfleisch an pikanter Currysauce  
im Reising mit reichhaltiger Früchtégarnitur

29 | 39

### BEILAGENAUSWAHL

Salzkartoffeln, Butterrösti, Kartoffelgratin, Pommes frites  
Risotto, Reis, Butternudeln oder 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



## 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

48

### **CHATEAUBRIAND**

am Tisch tranchiert mit grosser Gemüseauswahl und Sauce Béarnaise,

Beilagen nach Wahl

ab 2 Personen – pro Person

62

### **REHRÜCKEN „BADEN – BADEN“**

mit Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeerapfel,

Rotweinbirne und Trauben,

serviert mit hausgemachten Spätzli und feiner Pilzrahmsauce mit Cognac

ab 2 Personen – pro Person

64



## Unsere Fleischlieferanten

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

Kalb & Schwein:	aus der Region oder zumindest aus der Schweiz
Rind:	aus der Region oder zumindest aus der Schweiz
Lamm:	Australien, Neuseeland
Geflügel:	Schweiz
Wildgeflügel:	Frankreich
Parmaschinken:	Italien
Trockenfleisch:	Schweiz
Wild:	Österreich

Erzeugnisse aus Frankreich können mit 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**

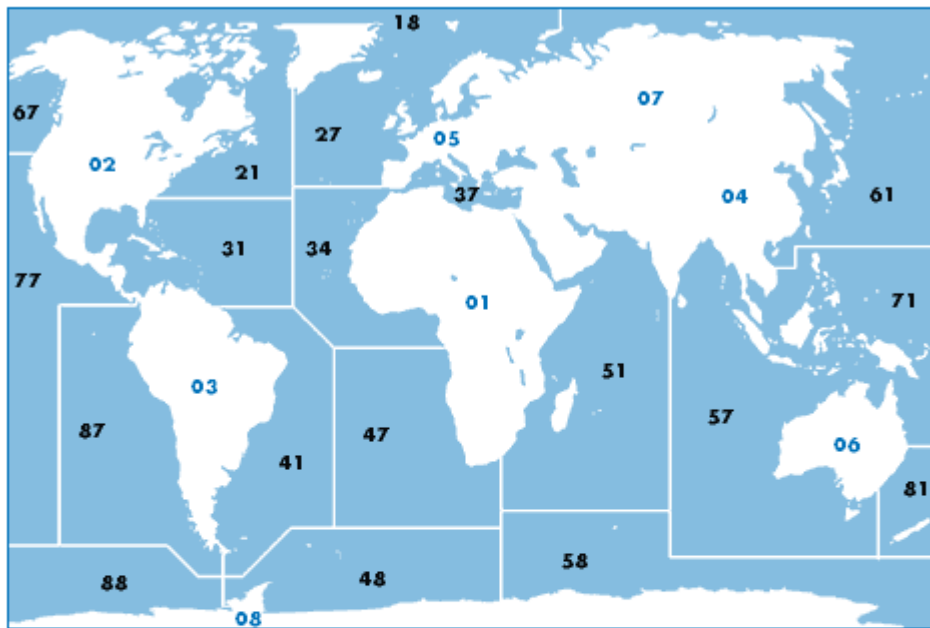
Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57  
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@tertianum.ch



## 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