



## VORSPEISEN | SALATE

### VITELLO TONNATO

Pochiertes Kalbfleisch mit feiner Thonsauce

18 | 26

### TRILOGIE VOM SCHOTTISCHEN RAUHLACHS

*Tatar • roh mariniert • geräuchert*

mit Wasabi-Mayonnaise und frischem Brioche

18 | 26

### SALAT CAPRESE

Ramata Tomaten und Büffel Mozzarella mit frischem Basilikum

16 | 24

### BUNTER BLATTSALAT

Dressing: Französisch – Italienisch – Hausdressing mit Kräutern

11

### GEMISCHTER SALAT DER SAISON

Dressing: Französisch – Italienisch – Hausdressing mit Kräutern

13

### 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

Erfrischende, kalte spanische Gemüsesuppe mit gerösteten Brotwürfelchen 14

### MELONEN KALTSCHALE

Fruchtige Melonensuppe verfeinert mit Portwein 13

### TOMATEN

Tomatencrèmesuppe mit Gin und Rahmhaube 14

### 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 Lebensmittelverträglichkeiten und Allergene.



## PASTA | RISOTTO | VEGETARISCH

### COUSCOUS MARRAKESCH

Variation von Kichererbsen und Zucchini verfeinert mit Safran, Ingwer und weiteren Gewürzen aus dem Orient, dazu feines Dattel-Chutney

18 | 26

### ORECCHIETTE ESTATE

mit buntem Sommergemüse und Parmesansplintern

18 | 26

### GEMÜSE-FRÜCHTE-CASIMIR

mit pikanter Currysauce im Reisring, dazu frittierte Bananen

20 | 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@tertium.ch



## FISCH-SPEZIALITÄTEN

### BACHSAIBLING

pochiertes Filet vom Bachsaibling an Safranschaum  
mit provenzalischen Zucchetti und Pistazienreis

28 | 42

### CHNUSPERLI VOM EGLIFILET

mit fruchtiger Curry-Mayonnaise und buntem Blattsalat

29 | 44

### EGLI

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 Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



**Parkrestaurant**

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



## FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

### **RINDSFILET CAFÉ DE PARIS (160gr.)**

vom Grill mit lauwarmer Kräuterbutter,  
dazu buntes Sommergemüse und goldbraune Country Cuts

48

### **KALBSRÖLLCHEN**

feines Kalbsschnitzel mit Käse und Salbei gefüllt,  
serviert mit sommerlichem Gemüse und Safranrisotto

46

### **BEEFSTEAK TATAR**

nach Ihrem Wunsch gewürzt und am Tisch individuell für Sie zubereitet

40

### **CAVAILLON MELONE**

mit luftgetrocknetem, hauchdünnem Bündner Rohschinken

19 | 28

### **GESCHNETZELTE KALBSLEBER**

sautiert und verfeinert mit Salbeibutter, serviert mit goldbrauner Butterrösti

42

### **GESCHNETZELTES KALBFLEISCH**

nach Zürcher Art mit Champignonrahmsauce

29 | 39

### **RIZ CASIMIR**

mit Kalbfleisch an pikanter Currysauce,  
im Reisring 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

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



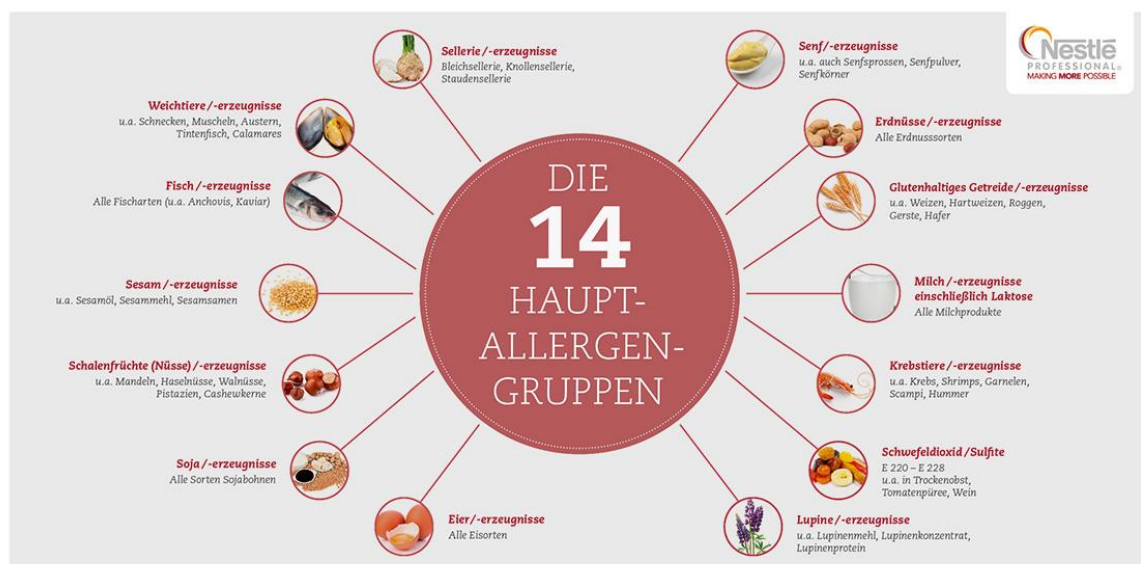
## Unsere Fleischlieferanten

ist 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 zumindest aus der Schweiz
Rind:	aus der Region oder zumindest aus der Schweiz
Lamm:	Australien*
Trockenfleisch:	Schweiz

\* Erzeugnisse aus Frankreich und 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.



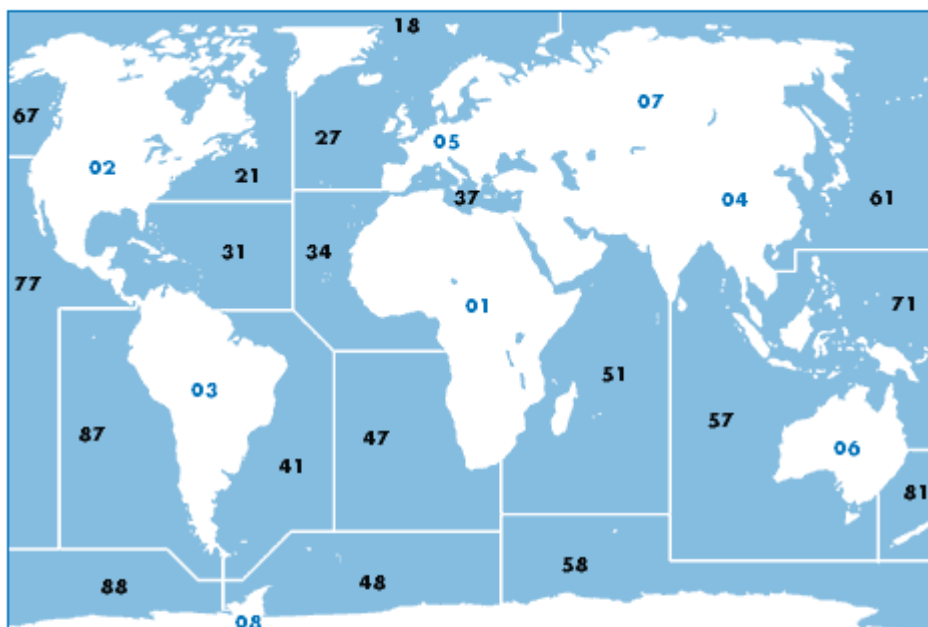
Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,  
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



## 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@tertiarium.ch