

Tagesmenu Samstag, 18. Mai 2019

Brokkoliterrine

oder

Holsteiner Gurkensalat

Bouillon mit Backerbsen

oder

Salat vom Buffet

Schweinhalsbraten
mit Zwetschgenwassersauce
Rahmpolenta, überbackene Tomate

oder

Grilliertes Schwertfischsteak

Basmatireis

Marktgemüse

oder

Gemüsespätzli mit Safransauce

Karamelköpfler mit Rahm

oder

Frittierte Banane mit Honig-Vanillesauce

Tagesmenu Sonntag, 19. Mai 2019

Melonenfächer mit Bündnerfleischtatar

oder

Geräuchertes Forellenfilet
mit Rucolasalat

Artischockenrèmesuppe

oder

Salat vom Buffet

Lammrückenfilet
mit Meerrettich-Senfkruste
Gnocchi alla romana, Gemüsebouquet

oder

Seezungenfilet vom Grill

mit Champagner-Sabayon

Reistürmchen, Gemüsebouquet

oder

Gnocchi alla romana

Ananascarpaccio mit Pistazieneis

oder

Cappuccinoparfait

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

4-Gang Menu CHF 62.- | 3-Gang Menu* CHF 52.- | 2-Gang Menu** CHF 42.- | nur Hauptgericht CHF 32.-
(* = Hauptgericht plus 2 weitere Gänge | ** = Hauptgericht plus 1 weiterer Gang)

Weinempfehlungen der Woche

Weisswein

La Bourgeoise 2014
Sauvignon Blanc
Henri Bourgeois, Sancerre AOC
Loire, Frankreich

CHF 10.00 pro 1 dl

Rotwein

Baigorri Crianza 2014
Tempranillo – Garnacha
Bodegas Baigorri SA
Rioja, Spanien

CHF 9.80 pro 1 dl

Vorschau:

Konzert "Lynne Arriale Solo" – Musig am Zürisee 2019
Sonntag, 26. Mai 2019 | 17.00 Uhr | Parkresidenz

Von ihren Erkundungen über den charismatischen Pianisten
Thelonius Monk und temperamentvollen Originalen bis hin zur Intimität von
Balladen – ein Abend mit Lynne Arriale bringt das Publikum in die
"Magie des Augenblicks".