

Tagesmenu Samstag, 15. Juni 2019

Zweifarbiges Gemüseterrine
mit Rohschinken chips
oder
Vitello tonnato

Gazpacho
oder
Salat vom Buffet

Kalbs-Cordon bleu
Pommes frites
Bohnenbündel
oder
Pochiertes Forellenfilet
mit Limettensauce
Kräuterreis, überbackene Tomate
oder
Gemüsepaella mit Zwiebelringen

Frischer Fruchtsalat mit Kirschen
oder
Erfrischender Sorbet-Teller

Tagesmenu Sonntag, 16. Juni 2019

Stangensellerie Salat
mit Baumnüssen und Apfelwürfeln
oder
Crevettencocktail Calypso

Geflügelcrèmesuppe
oder
Salat vom Buffet

Rindsfiletstreifen Stroganoff
Pappardelle
Buntes Sommergemüse
oder
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Lauchbeet
Salzkartoffeln
Buntes Sommergemüse
oder
Gemüsecurry im Reising

Apfelhüechli mit Vanilleeis
oder
Savarin mit Früchten

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelverträglichkeiten 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

Pankraz Sauvignon Blanc 2016
Staatskellerei Zürich
Zürich AOC
Zürich

CHF 7.20 pro 1 dl

Roséwein

Roter Räuschling 2018
Weingut Hasenhalde
Familie Schneider, Meilen
AOC Zürichsee

CHF 6.50 pro 1 dl

Vorschau:

BBQ-ABENDE AUF DER PARKTERRASSE
jeweils ab 18.00 Uhr – inklusive musikalischer Umrahmung

Samstag, 22. Juni 2019 – Essener Gitarrenduo
Sonntag, 21. Juli 2019 – Lippentriller, das virtuose Horntrio

BBQ à discretion inkl. Apéro, Kaffee und Musik CHF 72.- pro Person. Reservation empfohlen.