

WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

SALAT «WALDORF»

WACHTELSUPRÊME, SELLERIE, APFEL, BAUMNUSS

NORDSEEKRABBen TATAR

KRABBENCHIP, FELCHENKAVIAR, LIMETTENCRÈME

WEISSE BOHNENSCHAUMSUPPE

KALBSTATAR, GRÜNER PFEFFERSCHAUM

HAUPTSPEISEN

HIRSCHENTRECÔTE

ROSENKOHL, PASTINAKENMOUSSELINE, ROTKRAUTEMULSION

BRITISCHER RINDSHOHRÜCKEN

YORKSHIRE PUDDING, WURZELGEMÜSE, SAUCE BÉARNAISE

DORADENFILET «MÜLLERIN»

KARTOFFEL-KAPERNRAGOUT, MANDELGREMOLATA, FENCHEL

MUSKATKÜRBISQUICHE

SCHWARZE NÜSSE, ESTRAGON CRÈME FRAÎCHE, LAUCH

KÄSE UND SÜSSSPEISEN

GIANDUJA PANNA COTTA

MARINIERTE MANDARINENFILETS, SÜSSMAISSORBET

KÄSEVARIATION VOM ZÜRCHER OBERLAND

CHUTNEY, FEIGENSENF, BIRNENBROT

ZWEI-GANG-MENU

49.00

DREI-GANG-MENU

59.00

VORSPEISE

14.00

SUPPE

12.00

HAUPTGANG

39.00

DESSERT

14.00

13. NOVEMBER BIS 17. NOVEMBER 2017, PREISE IN CHF INKL. MWST.

FLEISCHDEKLARATION:

WACHTELBRUST FRANKREICH

KALB SCHWEIZ

RIND ENGLAND

HIRSCH NEUSEELAND

AuPremier

WEEKLY SPECIAL

APPETIZERS

SALAD „WALDORF“
QUAILSUPRÊME, CELERY, APPLE, WALNUT

NORTH SEA CRABS TARTAR
CRABCHIP, WHITEFISH, LIME CREAM

WHITE BEAN FOAM SOUP
VEAL TARTAR, GREEN PEPPER FOAM

MAIN COURSES

VENISON ENTRECÔTE
BRUSSELS SPROUTS, PARSNIPS MOUSSELINE, RED CABBAGE

BRITISH RIBEYE
YORKSHIRE PUDDING, ROOTSVEGETABLES, SAUCE BÉARNAISE

GILT HEAD BREAM «MÜLLERIN»
POTATO CAPERS RAGOUT, ALMOND CREMOLATA, FENNEL

NUTMEG PUMPKIN QUICHE
BLACK NUTS, TARRAGON, CRÈME FRAÎCHE, LEEK

CHEESE AND SWEETS

GIANDUJA PANNA COTTA
MARIANTED MANDARINS FILETS, SWEETCORN SORBET

SELECTION OF CHEESE FROM THE ZURICH OBERLAND
CHUTNEY, FIG MUSTARD, PEAR BREAD

2-COURSE-MENU	49.00
3-COURSE-MENU	59.00
APPETIZER	14.00
SOUP	12.00
MAIN COURSE	39.00
CHEESE OR SWEET	14.00

NOVEMBER 13TH - NOVEMBER 17TH 2017, PRICES IN CHF INCL. VAT.

MEAT DECLARATION

QUAIL BREAST	FRANCE
VEAL	SWITZERLAND
BEEF	UNITED KINGDOM
VENISON	NEW ZEALAND

AuPremier