

WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

„WINTERROLLE“
ENTENKONFIT, ROTKABIS, KÜRBIS, MANDARINE

CREVETTENCOCKTAIL «AU PREMIER»

GERÄUCHERTE KARTOFFELSUPPE
MUSKATSCHAUM

HAUPTSPEISEN

GESCHMORTE RINDERRIPPE
SCHMORGEMÜSE, ROSMARINRISOTTO, KLEINE CROUTONS

KALBFLEISCHBÄLLCHEN
KAPERNSAUCE, BUNTE RÜBLI, KARTOFFELMOUSSELINE

GEBRATENES SEETEUFELFILET
SAFRANVELOUTÉ, AVOCADO, TOMATEN-OLIVENTORTELLONI

AUBERGINENPICATA
BASILIKUMRISOTTO, TOMATENCHUTNEY

KÄSE UND SÜSSPEISEN

BIRNENSTREUSEL
ZIMTGLACE, PORTWEINSABAYONE

KÄSEVARIATION VOM ZÜRCHER OBERLAND
CHUTNEY, FEIGENSENF, BIRNENBROT

ZWEI-GANG-MENU	51.00
DREI-GANG-MENU	59.00
VORSPEISE	14.00
SUPPE	14.00
HAUPTGANG	42.00
DESSERT	14.00

03. DEZEMBER BIS 07. DEZEMBER 2018, PREISE IN CHF INKL. MWST.

BEI ALLERGIEN UND INTOLERANZEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEMITARBEITER

FLEISCHDEKLARATION:

KALB	SCHWEIZ
SCHWEIN	SCHWEIZ
RIND	SCHWEIZ
ENTE	FRANKREICH

AuPremier

WEEKLY SPECIAL

APPETIZERS

„WINTER ROLE“
DUCK CONFIT, RED CABBAGE, PUMPKIN, MANDARIN

SHRIMP COCKTAIL «AU PREMIER»

SMOKED POTATO SOUP
NUTMEG FOAM

MAIN COURSES

BRAISED BEEF RIB
BRAISED VEGETABLES, ROSEMARY RISOTTO, SMALL CROUTONS

VEAL MEAT BALLS
CAPER SAUCE, COLORFUL CARROT, POTATO MOUSSELINE

PAN SEARED MONKFISH FILLET
SAFFRON VELOUTÉ, AVOCADO, TOMATO AND OLIVE TORTELLONI

AUBERGINENPICATA
BASIL RISOTTO, TOMATO CHUTNEY

CHEESE AND SWEETS

PEAR CRUMBLE
CINNAMON ICE CREAM PORT WINE SABAYON

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

2-COURSE-MENU	51.00
3-COURSE-MENU	59.00
APPETIZER	14.00
SOUP	14.00
MAIN COURSE	42.00
CHEESE OR SWEET	14.00

DEZEMBER 3RD - DEZEMBER 07TH 2018, PRICES IN CHF INCL. VAT.
FOR ALLERGIES AND INTOLERANCES, PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF

MEAT DECLARATION:

CALF	SWITZERLAND
PORK	SWITZERLAND
BEEF	SWITZERLAND
DUCK	FRANCE

AuPremier