

# WOCHENEMPFEHLUNG

## VORSPEISEN

GEBEIZTES LACHSFILET  
SÜSS SAURER CHICOREE, MARINIERTER FLOWER SPROUTS, ORANGE

HOKAIDO KÜRBISMUSSE  
GEBRANNTER KÜRBISKERNPESTO, MINI PITA, MANGO

KARTOFFELCREMÉSUPPE  
WACHTEL-ROSMARIN SPIESS

## HAUPTSPEISEN

US RINDSENTRECÔTE  
SELLERIERISOTTO, FEDERKOHL, BIRNENKONFIT

KROSSE MAISPOULARDENBRUST  
POPCORNGREMOLATA, SCHMORGEMÜSE, KARTOFFELMOUSSELINE

GEBRATENES ZANDERFILET  
PASTINAKENCRÈME, PORTWEINSCHALOTTEN, QUITTE

RANDENRISOTTO  
TALEGGIO IM BRIKTEIG, SCHWARZER TRÜFFEL

## KÄSE UND SÜSSPEISEN

NOUGATCRÈME  
EINGELGTE FEIGE, KROKANT

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

17. DEZEMBER 2018 BIS 04. JANUAR 2019, PREISE IN CHF INKL. MWST.

BEI ALLERGIEN UND INTOLERANZEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEMITARBEITER

### FLEISCHDEKLARATION:

POULET	SCHWEIZ
WACHTEL	FRANKREICH
ENTRECÔTE	USA

AuPremier

## WEEKLY SPECIAL

### APPETIZERS

CURED SALMON FILLET  
SWEET SOUR CHICORY, MARINATED FLOWER SPROUTS, ORANGE

HOKAIDO PUMPKIN MOUSSE  
BURNT PUMPKIN SEED PESTO, MINI PITA, MANGO

POTATO CREAM SOUP  
QUAIL ROSEMARY SATAY

### MAIN COURSES

US-BEEF ENTRECOTE  
CELERY RISOTTO, KALE, PEAR CONFIT

CRISPY CORN CHICKEN BREAST  
POPCORN GREMOLATA, BRAISED VEGETABLES, POTATO MOUSSELINE

SEARED PIKE PERCH FILLET  
PARSNIP CREAM, PORT WINE SHALLOTS, QUINCE

BEET-ROOT RISOTTO  
TALEGGIO IN BRIK DOUGH, BLACK TRUFFLE

### CHEESE AND SWEETS

NOUGAT CREAM  
PICKLED FIG, BRITTLE

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 17TH - JANUARY 04TH 2019, PRICES IN CHF INCL. VAT.  
FOR ALLERGIES AND INTOLERANCES, PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF

#### MEAT DECLARATION:

CHICKEN	SWITZERLAND
QUAIL	FRANCE
ENTRECOTE	USA

AuPremier