

WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

QUICHE LORRAINE «AU PREMIER»

SAIBLINGSCANNELLONI

JOGHURT-HONIG EMULSION, DILLGRISSINI, SAIBLINGSCAVIAR

HEUSUPPE

SALBEISCHAUM

HAUPTSPEISEN

LAMMCARRÉ

CHORIZO, ARTISCHOCKE, KARTOFFELGERÖSTEL

RINDSENTRECÔTE

PERLZWIEBELKRUSTE, BOHNENCASSOULETTE, FREGOLA SARDA

POCHIERTES WELSFILLET

ORGANENCHICOREE, ESTRAGONSAUCE, RANDEN-RICOTTA NOCKEN

GRATINIERTER CREPE

KOHLRABI, TRÜFFELSABAYONE, GEHOBELTER TRÜFFEL

KÄSE UND SÜSSSPEISEN

NOUGATCREME «STRUDEL»

PORTWEINFEIGE, FEIGENSORBET

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

11. FEBRUAR BIS 15. FEBRUAR 2019, PREISE IN CHF INKL. MWST.

BEI ALLERGIEN UND INTOLERANZEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEMITARBEITER

FLEISCHDEKLARATION:

LAMM

AUSTRALIEN

RIND

US

AuPremier

WEEKLY SPECIAL

APPETIZERS

QUICHE LORRAINE «AU PREMIER»

CHAR CANNELLONI
YOGURT-HONEY EMULSION, DILL-GRISSINI, CHAR CAVIAR

HAY SOUP
SAGE FOAM

MAIN COURSES

LAMBCARRÉ
CHORIZO, ARTICHOKE, ROASTED POTATOES

BEEF ENTRECÔTE
ONION CRUST, BEAN CASSOULETTE, FREGOLA SARDA

POACHED CATFISH FILET
ORANGE-CHICOREE, TARRAGON SAUCE, BEETROOT-RICOTTA DUMPLINGS

GRATINATED CREPE
KOHLRABI, TRUFFLE SABAYON, SLICED TRUFFLE

CHEESE AND SWEETS

NOUGAT CREME «STRUDEL»
PORT WINE FIG, FIG SORBET

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

FEBRUARY 11TH - FEBRUARY 15TH 2019, PRICES IN CHF INCL. VAT.

FOR ALLERGIES AND INTOLERANCES, PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF

MEAT DECLARATION:

LAMB AUSTRALIA

BEEF US

AuPremier