

WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO „AU PREMIER“

SPARERIB RAVIOLI
MARINIRTER SPITZKOHL, FRÜHLINGSZWIEBELESSENZ

BLUMENKOHLCREMESUPPE
HAUSGEBACKENES KNÄCKEBROT, RADIESCHEN

HAUPTSPEISEN

GESOTTENER RINDSTAFELSPITZ
BOUILLONKARTOFFEL, GARTENERBSE, MEERRETTICH

KONFIERTER ENTENSCHLEGEL
GEBRATENE BRUST, BELUGALINSEN, GESCHMORTE RÜBEN

EDELFISCHRAGOUT
BÄRLAUCH-RIESLINGNAGE, GRÜNER SPARGEL, TAGLIARINI

AQUARELLO RISOTTO
MARINIRTER BÜFFELMOZZARELLA, MAIS

KÄSE UND SÜSSSPEISEN

SANDDORNMOUSSE
JOHANNISBEERE, PROSECCO

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. MÄRZ BIS 15. MÄRZ 2019, PREISE IN CHF INKL. MWST.

BEI ALLERGIEN UND INTOLERANZEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEMITARBEITER

FLEISCHDEKLARATION:

KALB	CH
RIND	CH
ENTE	FR
SCHWEIN	CH

AuPremier

WEEKLY SPECIAL

APPETIZERS

VITELLO TONNATO „AU PREMIER“

SPARERIB RAVIOLI
MARINATED CABBAGE, SPRING ONION ESSENCE

CAULIFLOWER CREAM SOUP
HOMEMADE CRISPBREAD, RED RADISH

MAIN COURSES

AUSTRIAN STYLE BOILED BEEF
BOUILLON POTATOES, GARDEN PEAS, HORSERADISH

DUCK LEG CONFIT
FRIED BREAD, BELUGA LENTILS, BRAISED CARROTS

FISH STEW
RAMSONS-RIESLING WINE, GREEN ASPARAGUS, TAGLIARINI

AQUARELLO RISOTTO
MARINATED MOZZARELLA DI BUFFALO, CORN

CHEESE AND SWEETS

BUCKTHORN MOUSSE
CURRANT, PROSECCO

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

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

FOR ALLERGIES AND INTOLERANCES, PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF

MEAT DECLARATION:

VEAL	CH
BEEF	CH
DUCK	FR
PORK	CH

AuPremier