

WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

TATAR VOM FJORDLACHS
LIMETTEN-WASABI EMUSLION, AVOCADOGELACÉ, REISCHIPS

KALBSKOPFBÄGGELI
SPARGELVINAIGRETTE, MINIBREZEL, RUCOLABUTTER

BÄRLAUCHCREMESUPPE
POCHIERTES WACHTELEI, MARINIERTES WIESENKRÄUTER

HAUPTSPEISEN

LAMMKOTELETTE AUF HOLZKOHLE GEGRILLT
OLIVENTAPENADE, AUBERGINE, CHORIZO, KARTOFFELGERÖSTEL

GRATINIERTES RINDSENTRECÔTE
SCHALOTTENKONFIT, FRÜHLINGSGEMÜSE, CREMIGE POLENTA

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET
ZITRUSFRÜCHTE, KEFEN, ERBSEN, MORCHELRISOTTO

KOHLRABI PASTA
TRÜFFELVELOUTÉ, FRÜHLINGSLAUCH, GRÜNER SPARGEL

KÄSE UND SÜSSSPEISEN

HIMBEER CHEESECAKE
BASILIKUMSORBET

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

15. APRIL BIS 18. APRIL 2019, PREISE IN CHF INKL. MWST.

BEI ALLERGIEN UND INTOLERANZEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEMITARBEITER

FLEISCHDEKLARATION:

KALB	CH
LAMM	AUS
RIND	US

AuPremier

WEEKLY SPECIAL

APPETIZERS

TATAR OF FJORD SALMON
LIME WASABI EMULSION, AVOCADO ICE CREAM, RICE CHIPS

VEAL CHEEK
ASPARAGUS VINAIGRETTE, MINI PRETZEL, ARUGULA BUTTER

WILD GARLIC CREAM SOUP
POACHED QUAIL EGG, MARINATED HERBS

MAIN COURSES

LAMB CHOP GRILLED ON CHARCOAL
OLIVE TAPENADE, EGG PLANT, CHORIZO, POTATO GRÖSTL

GRATINATED BEEF ENTRECÔTE
SHALLOT CONFIT, SPRING VEGETABLES, CREAMY POLENTA

SEARED SEA BRASS FILLET
CITRUS FRUITS, SUGAR PEAS, GREEN PEAS, MOREL RISOTTO

KOHLRABI PASTA
TRUFFLE VELOUTÉ, SPRING LEEK, GREEN ASPARAGUS

CHEESE AND SWEETS

RASPBERRY CHEESECAKE
BASIL 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

APRIL 15TH - APRIL 18TH 2019, PRICES IN CHF INCL. VAT.

FOR ALLERGIES AND INTOLERANCES, PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF

MEAT DECLARATION:

VEAL	CH
LAMB	AUS
BEEF	US

AuPremier