

WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

KONFIERTES LACHSMEDAILLON
SPARGELMOUSSE, GARTENERBSE, PORTWEINMORCHEL

PULLED PORK NIGIRI
SOJA-GEMÜSESUD, RÖSTZWIEBELN

BRUNNENKRESSESUPPE
SHITAKEPILZ, BÄRLAUCH

HAUPTSPEISEN

BEOUF BOURGUIGNON „AU PREMIER“
GESCHMORTES RINDSKOPFBÄGGELI, PINOT NOIR, KARTOFFELGNOCCHI, KOPFSALATPESTO

MAISPOULETSUPREME
GERÄUCHERTE WASSERMELONE, GRÜNER SPARGEL, VIOLETTER KARTOFFELSTAMPF

HEILBUTTFILET UND GEBRATENE CALAMARETTI
SANDDORN-THYMIAN NAGE, SELLERIECREME, TAGLIARINI

KORIANDE-ANANAS RISOTTO
MARINIRTER FENCHEL, WASABI, BÜFFELCAMAMBERT

KÄSE UND SÜSSSPEISEN

POCHIERTER RHABARBER
ERBEERSORBET

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

13. MAI BIS 17. MAI 2019, PREISE IN CHF INKL. MWST.

BEI ALLERGIEN UND INTOLERANZEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEMITARBEITER

FLEISCHDEKLARATION:

SCHWEIN	CH
RIND	CH
HUHN	CH

AuPremier

WEEKLY SPECIAL

APPETIZERS

SALMON CONFIT MEDALLION
ASPARAGUS MOUSSE, GARDEN PEA, PORT WINE MOREL

PULLED PORK NIGIRI
SOJA VEGETABLE BROTH, ROASTED ONION

WATERCRESS SOUP
SHITAKE MUSHROOM, RAMSON

MAIN COURSES

BOEUF BOURGUIGNON „AU PREMIER“
BRAISED BEEF CHEEK, PINOT NOIR, POTATO GNOCCHI, LETTUCE PESTO

CORN CHICKEN SUPREME
SMOKED WATERMELON, GREEN ASPARAGUS, VIOLET MASHED POTATO

HALIBUT FILLET AND PAN-SEARED CALAMARETTI
SEA BUCKTHORN-THYME NAGE, CELERIAC CREAM, TAGLIARINI

CHEESE AND SWEETS

POACHED RHUBARB
STRAWBERRY 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

MAY 13TH - MAY 17TH 2019, PRICES IN CHF INCL. VAT.

FOR ALLERGIES AND INTOLERANCES, PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF

MEAT DECLARATION:

PORK	CH
BEEF	CH
CHICKEN	US

AuPremier