

# WOCHENEMPFEHLUNG

## VORSPEISEN

GEBACKENE CALAMARETTI  
GRÜNE TOMATE, GURKE, KIWI

KURZGEBRATENES RINDSFILET  
AVOCADO, LIMETTE, KORIANDER

ERBSENKALTSCHALE  
MINZE, FRISCHKÄSE CROSTINI

## HAUPTSPEISEN

ROSA GEBRATENES KALBS RIB-EYE  
GREMOLATA, HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE, MANGOLD

SECRETO IBERICO  
POMMERYSENF SAUCE, NEUE KARTOFFELN, BROCCOLETTI

DORADE ROYALE FILET  
DUXELLES BEURRE BLANC, ROLLGERSTEN-TABOULÉ, WILDER SPARGEL

GRATINIERTER LAUCH  
ZIEGENKÄSE, ACQUERELLO RISOTTO, TOMATENKOMPOTT

## KÄSE UND SÜSSSPEISEN

WASSERMELONEN TRILOGIE  
FRISCHE STÜCKE, GRANITÉ, SMOOTHIE

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. JUNI BIS 14. JUNI 2019, PREISE IN CHF INKL. MWST.

BEI ALLERGIEN UND INTOLERANZEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEMITARBEITER

### FLEISCHDEKLARATION:

SCHWEIN	CH
KALB	CH
RIND	CH

*AuPremier*

## WEEKLY SPECIAL

### APPETIZERS

BAKED CALAMARETTI  
GREEN TOMATO, CUCUMBER, KIWI

SHORT ROASTED BEEF FILET  
AVOCADO, LIME, CORIANDER

CHILLED SWEET PEA SOUP  
MINT, FRESH CHEESE CROSTINI

### MAIN COURSES

MEDIUM ROASTED VEAL RIB-EYE  
GREMOLATA, HOMEMADE TAGLIATELLE, CHARD

SECRETO IBERICO  
POMMERY MUSTARD SAUCE, POTATO, BROCCOLETTI

DORADE ROYALE FILET  
DUXELLES BEURRE BLANC, ROLLGERSTEN-TABOULÉ, WILD ASPARAGUS

GRATINATED LEEK  
GOAT CHEESE, ACQUERELLO RISOTTO, TOMATO COMPOTE

### CHEESE AND SWEETS

WATERMELON TRILOGIE  
FRESH PIECES, GRATINATED, SMOOTHIE

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

JUNE 11TH - JUNE 14TH 2019, PRICES IN CHF INCL. VAT.

FOR ALLERGIES AND INTOLERANCES, PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF

#### MEAT DECLARATION:

PORK	CH
VEAL	CH
BEEF	CH

*AuPremier*