

...eine kleine Auswahl unserer Speisekarte

..... a small selection from our menu

Salate

Nüsslisalat "Mimosa" mit Ei, Speck & Croûtons
Lamb's lettuce "Mimosa" with egg, bacon & croûtons

Kalte Vorspeisen

Blutorangen-Carpaccio mit Feigen, Nüssen & Federkohl 
Blood orange carpaccio with figs, nuts & kale

Hausgemachte Wildterrinen mit Selleriesalat & Preiselbeeren
Homemade game terrine with celery salad & cranberries

Warme Vorspeisen

Gebratene Foie-Gras mit Apfel & Zwetschgen Relish
Roasted foie gras with apple & plum relish

Kürbisisotto 
Pumpkin risotto

Suppen

Cremesuppe vom Kürbis mit seinem Öl und Kernen 
Cream of pumpkin soup with its oil and seeds

Rinderconsommé mit zartem Siedfleisch
Beef consommé with strips of tender boiled meat

Fisch und Krustentiere

Pochierter Kabeljau mit cremigem Sauerkraut & Salzkartoffeln
Poached cod with creamy sauerkraut & boiled potatoes

Ganze Seezunge Meunière oder gegrillt für 2 Personen
Whole sole meunière or grilled for 2 persons

Fleischgerichte

Lammfilet im Speckmantel auf Polenta mit Brokkoli & Preiselbeerjus

Lamb fillet wrapped in bacon on polenta with broccoli & cranberry jus

Châteaubriand ab 2 Personen, Beilagen nach Wahl & diverse Saucen

Châteaubriand from 2 persons, side dishes of your choice & variety of sauces / per person

Vegetarische Gerichte

Spätzle mit Waldpilzen aus dem Ofen mit Hornbacher Käse überbacken ✓

Oven-baked spaetzle with wild mushrooms topped with Hornbacher cheese

Hausgemachte Steinpilz-Ravioli mit Salbei ✓

Homemade porcini ravioli with sage

Beilagen

Rösti, Wildreis, Salzkartoffeln, grilliertes Gemüse, Blattspinat, Spinatpüree,

Nudeln, Pommes Allumettes, Züri Fries, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree

Rösti, wild rice, boiled potatoes, grilled vegetables, spinach leaves, spinach puree, pasta,
pommes allumettes, Züri Fries, fried potatoes, mashed potatoes

Dessert

Hausgemachte Club Baur au Lac Tarte

Homemade Club Baur au Lac apple tarte

Crêpes Suzette ab 2 Personen

Crêpes Suzette from 2 people