



# MENU KARTE

16. Oktober 2020

## Tagesteller

### «Vom Land»

27.50

Rostbratwürstchen an Champagnerkraut mit Rösti  
*Grilled sausages on champagne cabbage with potato rösti*

### «Aus Meeren und Seen»

29.50

Gebratenes Saiblings Filet (IS) an Crevetten-Kräutersauce  
mit glasierten Rüebli und Belugalinsen  
*Fried char filet (IS) with shrimp and herb sauce  
with glazed carrots and beluga lentils*

### ✓ «Vegetarisch»

25.50

Spanische Omelette mit buntem Gemüse an pikanter  
Tomatensauce  
*Spanish omelets with mixed vegetables and spicy tomato sauce*

## Vorspeisen

✓ Tomatensuppe mit Kräutern  
*Tomato soup with herbs*

13.00

✓ Kürbis – Ingwercremesuppe mit Kernöl  
*Pumpkin - ginger cream soup with seed oil*

14.00

Hummerbisque «Glärnischhof» mit Apfelchutney  
Lobster bisque "Glärnischhof" with apple chutney

18.50

Rindstatar mit Toast und Butter  
*Beef tartare with toast and butter*

Small 23.50  
Reg. 32.50



## Herbstliche Salate

✓ «Uetliberg» knackiger Linsen – Gartengemüsesalat mit Cikorino Rosso und Ziegenfrischkäse <i>"Uetliberg" crisp lentils - garden vegetable salad with Cikorino Rosso and goat cream cheese</i>	21.50
«Farmer Salat» mit Stangensellerie, saftigen Orangen, gebratener Pouletbrust und Erdnüssen in leichtem Joghurtdressing <i>"Farmer Salad" with celery, juicy oranges, roasted chicken breast and peanuts with a light yoghurt dressing</i>	24.50
Caesar Salat mit gebratener Pouletbrust, Speck und Ei <i>Caesar salad with chicken breast, bacon and egg</i>	24.50
Graubündner Salat mit knackigen Apfelspalten, Radieschen, Cashew Kernen, Parmesanflocken & Rohschinken <i>Graubünden salad with crisp apple pieces, radishes, cashew nuts, parmesan flakes &amp; cured ham</i>	24.50

## Hauptgerichte - vom Metzger

Hausgemachter Hamburger an rauchiger BBQ Sauce mit Swiss Fries oder buntem Salat <i>Homemade Hamburger with BBQ sauce, with Swiss fries or mixed salad</i>	30.50
Knackige Gemüse in pikanter Currysauce mit Rind, Cashewkernen und Kichererbsen <i>Crunchy vegetables in spicy curry sauce with beef, cashew nuts and chickpeas</i>	32.50
Schweins Cordon Bleu mit Appenzeller Käse dazu gebackene Süsskartoffelspalten oder bunter Salat <i>Pork Cordon Bleu with Appenzeller cheese served with baked sweet potato wedges or salad</i>	32.50
Knusprig gebackenes paniertes Wiener Kalbsschnitzel (200g) mit Preiselbeeren und Swiss Fries <i>Crispy baked breaded Wiener Kalbsschnitzel (200g) with cranberries and Swiss Fries</i>	48.50

Clubsandwich mit saftig gebratener Pouletbrust, Speck, Ei und Swiss Fries 30.50  
*Club sandwich with roasted chicken breast, bacon, egg, Swiss fries*

### **Hauptgerichte - Aus dem Netz**

Doradenfilet in mediterraner Tomatensauce und Gartenrübli – 34.50  
Selleriegemüse an Pilawreis  
*Fillet of gilthead in Mediterranean tomato sauce and garden carrots - celery vegetables on pilaw rice*



Tagesfang in Randensaft pochiert an Weissweinrisotto mit 35.50  
Safransauce und gebratener Brokkoli  
*Catch of the day poached in beetroot juice on white wine risotto with saffron sauce and roasted broccoli*

Gebratene Egli Filets mit Rispentomaten in Zitronenöl an jungem 43.50  
Blattspinat und Buchweizen  
*Fried perch fillets with tomatoes in lemon oil with young leaf spinach and buckwheat*

Egli im Bierteig knusprig gebacken an knackigem Salat, Sauce 43.50  
Tatar  
*Perch in beer batter crispy baked on crispy salad with sauce Tatar*

### **Hauptgerichte - Fleischlos**

✓ Knusprige Kürbisfalafel an Cous Cous mit Petersilienjoghurt 26.50  
marinierten Pepperoni  
*Crunchy pumpkin falafel with cous cous marinated with parsley yogurt and pepperoni*

✓ Hausgemachter Randen – Quinoa Burger mit Baumnüssen und 28.50  
Süsskartoffelwedges  
*Homemade beetroot - quinoa Burger with walnuts and sweet potato wedges*

## Dessert

Leicht cremiger Chiapudding mit Gartenapfelragout und gerösteten Mandeln 14.50

*Light creamy chia pudding with garden apple ragout and roasted almonds*

Mousse au Chocolat 14.50

Coupe «Glärnischhof» Zitronensorbet, Erdbeersorbet und Heidelbeersorbet mit saisonalen Früchten und Schlagrahm 14.50


*Coupe "Glärnischhof" lemon sorbet, strawberry sorbet and blueberry sorbet with seasonal fruits and whipped cream*

Hausgemachtes Glace & Sorbet Kugel 4.50

*Homemade ice cream & sorbet*

Vanille, Schokolade, Nocciola, Erdbeer, Café, Zitrone

### Legende

Vegetarisch 

Chef – Empfehlung 

### Herkunft

Rind – Schweiz, Schwein – Schweiz, Poulet – Ungarn, Dorade – Griechenland, Egli – Estland

## Ihre Kontaktdaten

Für die Covid-19 bedingte Nachverfolgung der Infektionsketten.

**Die Hinterlegung der Kontaktdaten ist obligatorisch.**

Datum	Uhrzeit
AnsprechpartnerIn für Gäste aus Haushalt 1	Telefonnummer
AnsprechpartnerIn für Gäste aus Haushalt 2	Telefonnummer
Weitere	Telefonnummer

Wir haben verstanden, dass die aufgenommenen Daten im Glärnischhof vertraulich und lediglich für die ggf. nötige und hilfreiche Nachverfolgung von Infektionsketten im Zusammenhang mit der Covid-19-Pandemie aufgenommen werden. Sie werden vier Wochen gesichert aufbewahrt und nur auf Anfrage an das zuständige Gesundheitsamt weitergegeben.

Unterschrift eine Ansprechperson: \_\_\_\_\_

Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, unsere Mitarbeitenden zu informieren.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt -All prices in CHF including 7.7% VAT

Hotel Glärnischhof – Claridenstrasse 30 – 8002 Zürich