



# MENU KARTE

## 01. Dezember 2020

### *Tagesteller inklusive Suppe oder Salat*

«Vom Land» 28.50

Ungarischen Schweinsragout an Champagnerkraut mit  
Laugenknödel  
*Hungarian pork ragout on champagne cabbage with lye  
dumpling*

«Aus Meeren und Seen» 31.50

Saiblings Filet (Isl) an Muskat-Kürbis-Püree und getrüffelten  
Venere Risotto  
*Char fillet (Isl) with nutmeg-pumpkin puree and truffled Venere  
risotto*

✓ «Vegetarisch» 25.50

Tagliolini in fruchtig pikanter Tomatensauce mit gebackenen  
Büffelmozzarella  
*Tagliolini in fruity piquant tomato sauce with baked buffalo  
mozzarella*

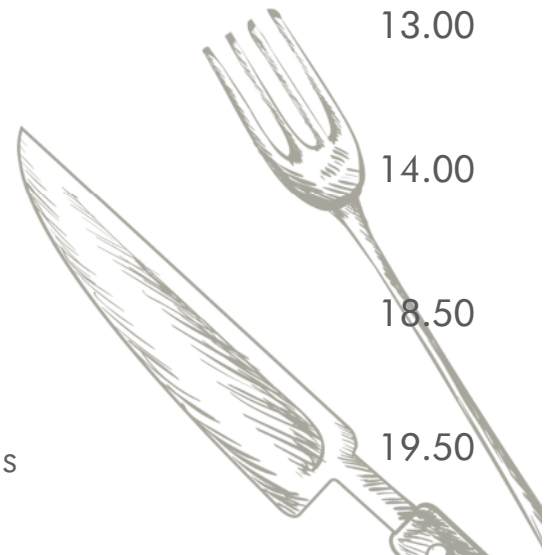
### *Vorspeisen*

✓ Tomatensuppe mit Kräutern 13.00  
*Tomato soup with herbs*

✓ Kürbis – Ingwercremesuppe mit Kernöl 14.00  
*Pumpkin - ginger cream soup with seed oil*


Hummerbisque «Glärnischhof» mit Apfelchutney 18.50  
*Lobster bisque "Glärnischhof" with apple chutney*

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons 19.50  
*Field salad with fried bacon, egg and croutons*



Rindstatar mit Toast und Butter	Small 23.50
<i>Beef tartare with toast and butter</i>	Reg. 32.50

### **Herbstliche Salate**

 «Uetliberg» knackiger Linsen – Gartengemüsesalat mit Cicorino Rosso und Ziegenfrischkäse <i>"Uetliberg" crisp lentils - garden vegetable salad with Cicorino Rosso and goat cream cheese</i>	21.50
«Farmer Salat» mit Butternusskürbis, Birnen, Nüssen und Roquefort <i>"Farmer Salad" with butternut pumpkin, pears, nuts and Roquefort</i>	24.50
Caesar Salat mit gebratener Pouletbrust, Speck und Ei <i>Caesar salad with chicken breast, bacon and egg</i>	24.50

### **Hauptgerichte - vom Metzg**

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, Nüssen und Kichererbsen <i>Crunchy vegetables in spicy curry sauce with beef, 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 Weissweinsrisotto 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 Salzkartoffeln  
*Fried perch fillets with tomatoes in lemon oil with young leaf spinach and boiled potatoes*

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**



Kürbisravioli in pikanter Waldpilzsauce geschwenkt 26.50  
*Pumpkin ravioli in spicy wild mushroom sauce*



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: \_\_\_\_\_