



MENU KARTE

16. November 2020

Tagesteller inklusive Suppe oder Salat

«Vom Land» 29.50
Rindsragout in Pinot Noire Sauce an Spätzle und Rüebli -
Erbsengemüse
Beef ragout in Pinot Noire sauce with spaetzle and carrots - pea vegetables

«Aus Meeren und Seen» 29.50
Seelachsfilet (ISL) auf Randenpürré mit Kressesauce und Cous Cous
salmon fillet (ISL) on beetroot puree with cress sauce and cous cous

Vegetarisch» 25.50
Gnocchi in Roquefortsauce mit karamellisierten Birnen
Gnocchi in Roquefort sauce with caramelized pears

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
Lobster bisque "Glärnischhof" with apple chutney

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

Rindstatar mit Toast und Butter



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

Beef tartare with toast and butter

Herbstliche Salate

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

Hauptgerichte - vom Metzg

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

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

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

Hauptgerichte - Aus dem Netz

Doradenfilet in mediterraner Tomatensauce und Gartenrüebli – 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 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 einer 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