



# 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 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  
Reg. 32.50

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



Beef tartare with toast and butter

### **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 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, 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
<i>Club sandwich with roasted chicken breast, bacon, egg, Swiss fries</i>	

## Hauptgerichte - Aus dem Netz

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



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

Gebratene Egli Filets mit Rispen Tomaten in Zitronenöl an jungem Blattspinat und Salzkartoffeln	43.50
<i>Fried perch fillets with tomatoes in lemon oil with young leaf spinach and boiled potatoes</i>	

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

## Hauptgerichte - Fleischlos

✓	Kürbisravioli in pikanter Waldpilzsauce geschwenkt	26.50
	<i>Pumpkin ravioli in spicy wild mushroom sauce</i>	

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

## 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