



## Businesslunch

05.03.2018 – 11.03.2018

---

### VORSPEISEN | STARTERS

#### Französischer Entenschinken an Zucchini-Traubensalat und Nusspesto

*French duck ham with courgette-grape salad and nut pesto*

---

#### Topinambur-Apfelsüppchen

*Jerusalem artichoke-apple soup*

### HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Dazu servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat

#### 160gr Rib Eye Steak "Culinarium Zürich" mit Chioggia-Randen und Röstkartoffelwürfeln

*160g Rib Eye steam "Culinarium Zurich" with beetroot and fried potato cubes*

---

#### Fischvariation an violetter Kartoffelstampf und gebratenem Safranblumenkohl

*Mixed fish platter with violet potato mash and fried saffron cauliflower*

---

#### Feines Trüffelrisotto mit Kefen

*Fine truffle risotto with snow peas*

### DESSERT

#### Tiramisutörtchen mit Amarettopflaumen

*Tiramisu tartlet with amaretto plums*

---

#### 1 Gang

*Hauptgang*

32.50

---

#### 2 Gänge

*Vorspeise + Hauptgang*

41.50

---

#### 3 Gänge

*Vorspeise + Hauptgang + Dessert*

52.50

\*\*\*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



## Fisch-Spezialitäten | *Fish specialties*

<b>Gebratene Eglifilets in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln</b> <i>Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with sautéed leaf spinach and boiled potatoes</i>	38.50
<b>Gebackene Eglifilets im Bierteig – Knuspermantel auf sautiertem Blattspinat, Sauce Tatar und Salzkartoffeln</b> <i>Baked Swiss perch fillets in crunchy beer batter on sauted leaf spinach, sauce tartare and boiled potatoes</i>	38.50
<b>Egli im Ganzen gebraten (ca. 300g)</b> <i>Swiss Perch in whole (ca. 300g)</i> <i>Fischzucht vom Säget, Familie Häfliger   Fish farm of Säget, Familie Häfliger</i>	42.00
<b>Wolfsbarsch im Ganzen (ca. 450g) (auf Wunsch in der Salzkruste: 40 Minuten)</b> <i>Sea bass in whole (ca. 450g) (if wished prepared in a salt crust: 40 minutes)</i> <i>Fischzucht Fresh Völkingen «Friend of the sea »   Fish farm Fresh Völkingen «Friend of the sea »</i>	45.50

## Fleisch-Spezialitäten | *Meat specialties*

<b>Filet vom Zürcher Limousinrind mit geblähten Wurzelgemüse Safrankartoffelgratin und Portweinsauce (250g)</b> <i>Fillet of Zurich Limousin beef with flamed root vegetables, saffron potato gratin and port wine sauce</i>	59.50
---	-------

### DAS SCHWEIZER *LIMOUSIN* RIND

Das höchste der Fleischgefühle. Feinstes Rindfleisch von reinrassigen Schweizer Limousin Rindern. Mutterkuhhaltung und Weidegang während der Gestationsperiode. Das Kalb wird von der Mutter aufgezogen und säugt während 10 Monaten deren Muttermilch. Die höchste Schweizer Haltungsform zum Tierwohl.



\*\*\*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



## Dessert | *Dessert*

Hausgemachte Glacé | *Homemade ice-cream* Pro Kugel / per scoop 4.50

Vanille / Vanilla  
Schokolade / Chocolate  
Erdbeer / Strawberry  
Nuss / Nut  
Pistazie / Pistachio  
Stracciatella  
Joghurt / Yoghurt  
Amarena/Amarena cherry  
Mocca / mocca  
Toblerone / Toblerone Swiss Chocolate

Hausgemachtes Sorbet | *Homemade sorbet* Pro Kugel / per scoop 4.50

Heidelbeer / Blueberry  
Zitrone / Lemon

+ Schlagrahm / *whipped cream* 1.50

---

## Deklaration | Declaration

Unser gesamtes Sortiment in den Restaurants ist 100% "nachhaltig und fair". Soweit es logistisch möglich ist, kaufen wir zu 100% aus der Region bzw. der Schweiz ein. Eine faire und nachhaltige Wertschöpfung liegt uns sehr am Herzen.

Deshalb wird bei internationalen Produkten auf die Gütesiegel "Fairtrade" und "MSC" geachtet.

*Our complete range in the restaurants is 100% "sustainable and fair". As far as logistically possible, we buy a 100% from the region or Switzerland. A fair and sustainable obtaining is very important to us. We therefore pay attention for international products on the seal "Fairtrade" and "MSC".*

Wolfsbarsch / sea bass		Deutschland
Egli, Hecht & Saibling /		Schweiz
Kalbfleisch & Rindfleisch /		Schweiz



Unter strenger Kontrolle hochqualifizierter Experten wird der Kaviar in Leuk/Schweiz gewonnen. Dank einer exklusiven Methode und neuester Technologien bleiben die Störe viele **Jahre** am Leben. Achtung und Respekt sind grundlegenden Prinzipien von Kasperskian.

\*\*\*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



FRAGEN SIE NACH UNSERER PRÄMIERTE WEINKARTE  
ASK FOR OUR AWARD-WINNING WINE MENU

## Offene Weine | *Wine by glass*

<u>WEISS WHITE</u>		1dl
<b>Sauvignon Blanc, Zürich</b> Zweifel Weine, Zürich Sauvignon Blanc	2016	8.5
<b>Epesses</b> Etienne & Louis Fonjallaz Chasselas	2016	7
<b>Terre Alte, Bianco di Merlot</b> Gialdi, Mendrisio Merlot	2016	8
<b>Frankreich</b>		
<b>Chablis AC</b> Patrick Piuze, Chablis Chardonnay	2016	9
<u>ROT RED</u>		
<b>Schweiz</b>		
<b>Blauburgunder Bovel</b> Daniel Marugg, Fläsch Pinot Noir	2016	8
<b>Italien</b>		
<b>Primitivo Otre</b> Cantine Teanum, Puglia Primitivo	2016	8
<b>San Rocco Ripasso</b> Fratelli Tedeschi, Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella	2014	8.5
<b>Frankreich</b>		
<b>Château Cap de Faugères</b> Château Faugères Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	2015	9.5

\*\*\*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