Businesslunch

11.06.2018 – 15.06.2018

**Vorspeisen | Starters**

**Morchelcremesuppe mit Kräutern und Knusperbrot**

*Morel cream soup with herbs and crispy bread*

**Hauptgang | Main course**

Dazu servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat

**Hochrippensteak «Culinarium Zürich» an zweierlei Bohnen, Bratkartoffeln und Sherry-Jus**

*Prime rib of local beef with duo of beans, roasted potatoes and sherry sauce*

**Gebratener Schötzer Königszander auf Limetten-Rollgerste, Alpbuttermilch und Bronzefenchel**

*Pan seared Lucerne king pike-perch on lime barley, alpine buttermilk and sweet fennel*

**Tagliatelle mit Pfifferlingen, Kefen, Peperoni in Kräuteröl geschwenkt**

*Pasta with chanterelles, snow peas, bell peppers and herbal oil*

**Dessert**

**Waldmeister-Sabayon mit Getreideglace und Erdbeere**

*Woodruff-sabayon with grain ice-cream and strawberry*

**1 Gang**

*Hauptgang*

**32.50**

**3 Gänge**

*Vorspeise + Hauptgang + Dessert*

**52.50**

**2 Gänge**

*Vorspeise + Hauptgang*

**41.50**

Sommerzeit im Le Poisson

**Vorspeisen & Salate | Starters & Salads Small / Regular**

**Sauerrahmsüppchen mit Schnittlauchöl und Knusperbrot** 12.50/15.50  
*Sour cream soup with chive oil and crispy bread*

**Morchelcremesuppe mit jungem Lauch und Blätterteiggebäck** 14.50/18.50

*Morel cream soup with spring leek and puff-pastry*

**Bunte Blattsalate mit Trauben, Baumnüssen und Bündner Käse & Rohschinken** 18.50/23.50  
*Mixed leaf salad with grapes, walnuts and Grisons cheese & raw ham*

**Sommersalat mit Rispentomate, Wasserbüffelmozzarella & Sonnenblumenkernen** 18.50/23.50  
*Summer salad with tomato, water buffalo mozzarella and sunflower seeds*

**Knackiger Blattsalat mit Knusperli vom Königszander und Sauce Tatar** 29.00/36.50  
*Leaf salad with fritters of king pike perch and tatar sauce*

**Hauptspeisen | Main courses**

**Grillierte Weidelammchops an Taboulésalat mit Joghurtsauce** 29.00/36.50

*Grilled lamb chops with taboulé salad and yoghurt sauce*

**Egli im Bierteig gebacken an buntem Spinatsalat und Sauce Tatar** 39.50

*Perch fritters in beer batter with mixed spinach salad and tatar sauce*

Fisch-Spezialitäten | *Fish specialties*

**Gebratenes Belper Lachsforellenfilet auf leichter Safransauce**

**mit Orangen-Quinoa und gebratenem Grünspargel** 36.50

*Pan seared Belp salmon trout fillet on light saffron sauce with orange-quinoa*

*and roasted green asparagus*

**Gebratene Eglifilets in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln** 39.50

*Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with sautéed leaf spinach and boiled potatoes*

***Fischzucht vom Säget, Familie Häfliger | Fish farm of Säget, Familie Häfliger***

**Variation von Tagesfischen und Riesencrevette an Krustentierschaum**

**mit violettem Kartoffelstampf und gebratenem Safran-Blumenkohl** 41.50

*Mixed fish fillets of the day with king prawns, crustacean foam, violet potato mash*

*and roasted saffron-cauliflower*

Fleisch-Spezialitäten | *Meat specialties*

**Filet vom Zürcher Limousinrind (200gr) mit marinierten Grillgemüse,**

**Speckpizokel und Alpkräuterjus** 65.00

*Fillet of Zurich Limousin beef (200g) with marinated grilled vegetables,*

*Swiss bacon-spatzli and alpine herb sauce*



Das Schweizer *Limousin* Rind

*Das höchste der Fleischgefühle.*

*Feinstes Rindfleisch von reinrassigen Schweizer Limousin Rindern.*

*Das Kalb wird direkt von der Mutter aufgezogen was somit*

*die höchste Schweizer Haltungsform zum Tierwohl darstelt.*

Dessert | *Dessert*

Saisonal **Erdbeeren mit Mandellikör mariniert und Joghurtglace** 13.50

Seasonal *Strawberries with Amaretto marinated and yoghurt ice-cream*

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

*Heidelbeere / 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".*

Egli, Hecht & Saibling, Zander ǁ Schweiz

Kalbfleisch, Lamm & Rindfleisch ǁ 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.*