



Businesslunch

13.08.2018 – 17.08.2018

Vorspeisen | Starters

Marinierte Eglifilet mit Aprikosen – Lauchsalat und Gurkensorbet

Fillets of perch marinated with apricots - leek salad and cucumber sorbet

Spanische Mandelsuppe mit Minze

Spanish almond soup with mint

Hauptgang | Main course

Dazu servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat

Kalbsröllchen «Culinarium Zürich» mit Frischkäse – Steinpilzfüllung an Topinambur und gebratenen Eniker Tomaten

Veal rolls «Culinarium Zürich» with cream cheese - mushroom filling with Jerusalem artichoke and roasted tomatoes

Belper Saiblingsfilet mit Salbei im Bündner Rohschinkenmantel an Safranrollgerste und buntem Krautstiel

Belper char fillet with sage in Grisons ham coat with saffron roll barley and colorful cabbage stalk

Spaghetti mit bunten Gemüsen des Marktes in leichter Sommertrüffelsauce geschwenkt

Spaghetti with colorful vegetables of the market in light summer truffle sauce panned

Dessert

Orangen-Mohnparfait mit Lavendel und Grand-Marnier-Beeren

Orange-poppy seed parfait with lavender and Grand Marnier-berries

1 Gang

Hauptgang

34.50

2 Gänge

Vorspeise + Hauptgang

43.50

3 Gänge

Vorspeise + Hauptgang + Dessert

54.50

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



Sommerzeit im Le Poisson

Vorspeisen & Salate | Starters & Salads

Small / Regular

Sauerrahmsüppchen mit Schnittlauchöl und Knusperbrot

Sour cream soup with chive oil and crispy bread

12.50/15.50

Gazpacho mit gebratener Riesencrevette

Gazpacho with pan fried king prawn

14.50/18.50

Bunte Blattsalate mit Trauben, Baumüssen und Bündner Käse & Rohschinken

Mixed leaf salad with grapes, walnuts and Grisons cheese & raw ham

18.50/23.50

Sommersalat mit Rispentomate, Wasserbüffelmozzarella & Sonnenblumenkernen

Summer salad with tomato, water buffalo mozzarella and sunflower seeds

18.50/23.50

Knackiger Blattsalat mit Knusperli vom Königszander und Sauce Tatar

Leaf salad with fritters of king pike perch and tatar sauce

29.00/36.50

Hauptspeisen | Main courses

Grilliertes Hochrippensteak (CulZh) an buntem Sommersalat und Kräuterbutter

Grilled prime rib "Culinarium Zurich" with summer salad and herbal butter

36.50

5 Stück gebratene Riesencrevetten in Kräuter-Knoblauchöl an Kopfsalatherzen und Himbeer-Joghurtdressing

Five pan fried king prawns in herbal-garlic oil with baby lettuce and raspberry-yoghurt dressing

38.50

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*

Gebratenes Belper Lachsforellenfilet auf leichter Safransauce mit Orangen-Quinoa und gebratenem Pak Choi <i>Pan seared Belp salmon trout fillet on light saffron sauce with orange-quinoa and Chinese Cabbage</i>	36.50
Gebratene Eglifilets in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln <i>Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with sautéed leaf spinach and boiled potatoes</i> <i>Fischzucht vom Säget, Familie Häfliger Fish farm of Säget, Familie Häfliger</i>	39.50
Variation von Tagesfischen und Riesencrevette an Krustentierschaum mit Venere Risotto und Navetten <i>Mixed fish fillets of the day with king prawns, crustacean foam, violet potato mash and roasted saffron-cauliflower</i>	41.50

Fleisch-Spezialitäten | *Meat specialties*

Filet vom Zürcher Limousinrind (200gr) mit marinierten Grillgemüse, Thymianbräterli und Alpkräuterjus <i>Fillet of Zurich Limousin beef (200g) with marinated grilled vegetables, roasted thyme potatoes and alpine herb sauce</i>	65.00
--	-------

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 darstellt.



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*

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
Tablerone / Tablerone 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 || Schweiz
Kalbfleisch, Lamm & 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