

Speisekarte

Restaurant Else Züblin



Spezialitäten des Hauses

(serviert ab zwei Personen)

*Doppeltes Entrecôte (CH) an Sauce Béarnaise
Rosmarin-Frühhkartoffeln und Wurzelgemüse*

CHF 45.00/Pers.

*Lammrücken (NZ/AUS) am Stück gebraten in Kräuterkruste
Bohnen mit Speck und Bandnudeln*

CHF 45.00/Pers.

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

Unsere Service-MitarbeiterInnen geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten

Kalte Vorspeisen & Salate

*Halbe Avocado mit Crevetten, Mango und Kerbel
dazu servieren wir Toast & Butter* CHF 16.50

Vitello Tonnato „Classico“ CHF 18.50

*Marinierte, frische Feigen, Tomaten, Büffelmozzarella,
Rohschinken, hausgemachte Oliven-Focaccia* CHF 18.50

*Bunter Blattsalat wahlweise reich garniert
mit Kernen, Croûtons, Speck oder Ei* CHF 9.50

*Salatsauce wahlweise:
Italienische Salatsauce, French Dressing, Mango Dressing*

Suppen

Melonenkaltschale mit Moscato CHF 9.50

Hummerbisque mit Safransauerrahm CHF 16.50

Kraftbrühe mit Markscheiben CHF 10.50

Warme Vorspeisen

Orecchiette Mediterrane Art CHF 15.00
*mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten, Rucola, Basilikum
Oregano, Pinienkernen und Parmesan*

Gebrautes Zanderfilet CHF 21.50
mit Schaum von der Haiti Vanille auf sämigem Lauchbett und Couscous-Perlen

Weisser Donau-Spargel CHF 19.50
mit Sauce Hollandaise CHF 28.00
mit Sauce Hollandaise und Parmaschinken

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

Unsere Service-MitarbeiterInnen geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten

Hauptgänge

Fleischgerichte

Geschmortes Kalbskopfbäggli (CH) CHF 42.50
mit Süsskartoffel-Püree, Babykarotten, Mais und lauwarmem Frühlingszwiebelsalat

Sautierte Entenbrust (F) auf Curry-Früchtereis CHF 36.00
mit Ananas, Papaya, Peperoni, Frühlingszwiebeln

Krustentier- und Fischgerichte

Grillierte Riesencrevetten (Thailand) auf Beluga-Linsen CHF 38.00
mit Granatapfel, Cashewnüssen und Gemüse-Allerlei

Pochiertes Fischfilet (Tagesfisch) an Limonensauce CHF 34.00
mit Camargue-Reis und Broccoli mit Mandeln

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi CHF 21.50
an einer Apfel-Senfsauce und Frühlingsspinat

Thailändisches Gemüse-Curry mit Basmati-Reis CHF 20.50

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

Unsere Service-MitarbeiterInnen geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten

Zum Abschluss

Käse vom Wagen

CHF 16.00

Parmesan, Greyerzer, Fribourger Vacherin, Bergfichte, Roquefort, Faltigberger Schafsbrie

Süss-Speisen

*Sämiges Vanilleeis mit in grünem, frischem Pfeffer
marinierten Erdbeeren aus dem Thurgau*

CHF 12.50

Parfait von „Willisauer-Ringli“ mit Kirschenkompott

CHF 14.50

Birnen-Schokoladen Variation

CHF 18.50

Schokoladenkuchen, Schokoladenmousse, Birnen-Sorbet und Birnengelée

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm und Früchten garniert

CHF 8.50

Coupe Melba

CHF 12.50

mini CHF 8.50

*Glacé Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitronensorbet
Rahmgarnitur*

pro Kugel CHF 4.50

CHF 1.50

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

Unsere Service-MitarbeiterInnen geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten