

Soupes - Soups

CHF

Crème de maïs et brochette de poisson 22
Creamy sweet corn soup with a fish skewer

Consommé de shiitake, wantan de ris de veau 19
Clear shiitake soup with a sweetbread wantan

Crème de banane et piment, chutney de potiron et boulettes des crevettes 22
Banana chilli soup, pumpkin chutney and shrimp balls

Entrées froides et chaudes - Cold and warm appetizers

Foie gras d'oie grillé, ragoût de coings aux marrons et grenades 36
Grilled goose liver with oriental quince and chestnut ragout with pomegranates

Tatar de thon, haricots verts et mayonnaise au wasabi 30
Tuna tatar with green beans and wasabi mayonnaise

Terrine sautée de carpaccio de bœuf, mousse aux truffes et pistou 34
Sautéed terrine of beef tenderloin carpaccio, truffle mousse and pesto

Poissons et crustacés - Fish and crustaceans

CHF

Queues de homard sautées Gnocchi au safran et de tomates, pistou au basilic <i>Sautéed lobster tail Gnocchi with saffron and tomatoes, basil pesto</i>	62
Filet de turbot poché et sauce de carottes jaunes Nouilles au seiche et romanesco <i>Poached turbot filet, yellow carrot sauce Sepia noodles and romanesco</i>	64
Filet de sandre sur ciboulette et sauce vinaigrette aux tomates Mousseline au safran <i>Pike perch filet with chives, tomato vinaigrette and saffron mousseline</i>	58
Sole entière 'meunière' ou grillée <i>Sole à la meunière or grilled and accompanied by side dishes</i>	64

Plats végétariens - Vegetarian dishes

Boulette de cèpes et sauce à la truffe, bouquetière de légumes Boletus dumplings with truffle sauce, seasonal market vegetables	33
Escalope de légumes, sauce aux carottes et gingembre, riz basmati et sésame <i>Vegetables escalope, carrot ginger sauce, basmati rice with sesame seeds</i>	33
Cannelloni au ricotta et potiron Cannelloni with ricotta and pumpkin	33

Nos Suggestion - Our Suggestion
A partir de 2 personnes - for 2 guests

CHF

Chateaubriand, sauce béarnaise et ses garnitures
Chateaubriand, sauce béarnaise and vegetables

72 p.P.

Viandes - Meat dishes

Carré d'agneau rôti
Ragoût de lentilles au curry, riz aux citrons verts
Roasted loin of lamb
Ragout of lentils and curry, lemon rice

62

Rib-Eye-Steak de bison braisé en Barolo
Boulettes de cèpes et salsifis à la crème
Bison Rib-Eye-Steak braised in ,Barolo' wine
Boletus dumplings and black salsify a la crème

59

Filet de veau, ravioles de chou de Milan et truffes,
Carottes jaunes
Veal tenderloin with truffle and savoy cabbage ravioli, yellow carrots

60

Emincé de filet de veau zurichois, rœsti dorée au beurre
(avec rognons de veau si vous le souhaitez)
Sliced veal tenderloin Zurich Style with buttered roesti
(Original style with additional veal kidney if desired)

62

Grillades – From the grill

		CHF
Suprême de poularde – <i>Chicken breast</i>	180 g	56
Paillard de veau – <i>Veal escalope</i>	160 g	56
Côtelettes d'agneau – <i>Lamb chops</i>	200 g	58
Entrecôte de boeuf – <i>Sirloin steak</i>	200 g	58
Filet de bœuf – <i>Beef tenderloin</i>	160 g	62
	200 g	68

Toutes les grillades sont accompagnées de garniture au choix:

Selection of side dishes:

Gratin dauphinois – *Potato gratin*

Riz Basmati – *Basmati rice*

Roesti – *Roesti*

Risotto – *Risotto*

Pommes de terre natures – *Boiled potatoes*

Nouilles ‚Maison‘ – *Homemade noodles*

Bouquetière de légumes – *Choice of vegetables*

Bouquetière de salades – *salad bouquet*

Desserts – Sweet dishes

‘Tentations Maison’ (chariot à discrétion) 22

Home-made ‚sweet temptations‘ to be selected from the trolley

Crêpes Suzette, glace vanille (seulement le soir et à partir de deux personnes) 24

Crêpes Suzette, vanilla ice cream (evening only and for 2 persons)

Goûtez les spécialités de fromages avec la corbeille de pains variés 22

Try our seasonal cheese specialities with a choice of bread rolls

HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

Martin Fencz, Maître cuisinier / *Küchenchef*

Helmut Stadlober, Maître d'hôtel / *Restaurantleiter*

Cher hôte

L'information de l'origine de la viande pourriez vous approche du Chef de Service

La viande en provenance des USA peut contenir des antibiotiques,
hormones et fortifiants antimicrobiens.

Dear guest

We will be happy to inform you where meat products come from.

Meat from USA may be produced with hormones, antibiotics and / or other antimicrobial efficiency promoters.