

HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

Lieber Gast

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus. Wir freuen uns, Ihnen unsere Gerichte und Menuvorschläge zu unterbreiten. Gerne unterstützen wir Sie bei deren Zusammenstellung oder beraten Sie bei individuellen Wünschen.

Da unsere marktfrische Küche saisonal ausgerichtet ist, kann das Angebot kleine Abweichungen erfahren.

Bitte freuen Sie sich auch an unsere Weinkarte am Ende der Menuvorschläge. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im **HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH** begrüßen zu dürfen.

Martin Fencz, Küchenchef
Helmut Stadlober, Restaurantleiter
Jakob Munzinger, Bankettleiter



KALTE HÄPPCHEN

Tomatencrostini mit Basilikum
Diverse gefüllte Apéropastetchen
Gemischte belegte Brötchen
Rauchlachs auf Brioche Toast

à CHF 3.90 Stück

Krevettensalat an Cocktailsauce
Thunfischtatar mit Fleur de sel
Rohschinkenroulade auf Pumpernickel
Rindfleischtatar

à CHF 5.40 Stück

WARME HÄPPCHEN

Frühlingsrolle mit pikanter Sojasauce
Tomaten-Käseballs
Käseküchlein
Schinkengipfeli
Spinatjalousie
Gemüsetartelette
Pouletspiesschen mit Erdnusssauce
Sautierte Pilze auf knusprigem Baguette

à CHF 4.20 Stück

Riesenkrevetten im Kartoffelmantel
Pouletbrust an Thai-Curry
Rindfleischspiesschen an Austernsauce
Ravioli provençale (saisonal)
Kalbs-Meatballs auf Tomatenragoût

à CHF 5.40 Stück

DIVERSE

Rohkostauswahl mit verschiedenen Dips

Schale

CHF 22.00

Tomaten-Mozzarella Kugel

Kugel (à 20 Sticks)

CHF 28.00

Käse-Kugel garniert

Kugel (à 20 Sticks)

CHF 36.00

APERITIF-PACKAGES

(ab 8 Personen)

Triologie von Crostini
Thunfischtatar mit Fleur de sel
Gemischte, belegte Brötchen

pro Person CHF 24.00

Gemüsetartelette
Frittierter Nudelwickel
Pouletsatayspiesschen an Erdnusssauce

Marinierte Krevetten provenzalischer Art
Rohschinkenroulade
Mini-Pastetchen mit Hüttenkäse

pro Person CHF 31.00

Tomaten-Käseballs
Pilz-Cannelloni al Forno
Rindfleischwürfel Teriyaki

Sautierte Pilze auf knusprigem Baguette
Krevettensalat an Cocktailsauce
Parmesantaco mit Rucola und Rohschinken

pro Person CHF 39.00

Ravioli provençale (saisonal)
Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce
Kalbs-Meatballs auf Tomatenragout
Rindfleischspiesschen an Austernsauce

Süsse Kleinigkeiten

Variationen mit Foie gras, Kaviar, Austern und Hummer servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage und Vorbestellung.

STEHLUNCH / STEHDINNER PACKAGES

(ab 8 Personen)

PACKAGE 1

Offene, belegte Gourmetbrötchen
Rauchlachs - Mozzarellaroulade
Antipasti auf Couscoussalat
Kleine Suppe in der Espressotasse

Meatballs von Kalbfleisch an Currysauce
Cremige Suppe von saisonalem Gemüse
Riesenkrevetten provenzalische Art
Quiche Lorraine

Variation von süssen Kleinigkeiten

CHF 48.00

PACKAGE 2

Mediterraner Gemüsesalat
Asiatischer Thunfischtatar
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Gemüsevinaigrette
Kleine Suppe in der Espressotasse

Fried rice mit Poulet
Ravioli (saisonal) an leichter Rahmsauce
Rindsfiletwürfel an Senfsauce im Kartoffelnest

Variation von süssen Kleinigkeiten

CHF 54.00

KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croutons (saisonal)
an Kräuter-Vinaigrette

CHF 17.00

Raumlachs- Mozzarellaroulade
dazu Rucola mit Tomantenvinaigrette

CHF 19.00

Variation von Antipasti
serviert mit würzigem Parmaschinken

CHF 20.00

Asiatisches Thunfischtatar
serviert mit Rettich-Karottensalat

CHF 24.00

Lauwarmer Lachs mit Ingwer-Senfglasur
und Seetangsalat

CHF 26.00

Köstliche Entenleberterrinerne
serviert auf Apfeltartlette

CHF 36.00

KLARE SUPPEN

Rindskraftbrühe mit Gemüsewürfel
CHF 14.00

Doppelte Rindskraftbrühe (Beef tea)
mit Rindsfiletcarpaccio
CHF 17.00

Steinpilzkraftbrühe
unter der Blätterteighaube
CHF 16.00

CREMESUPPEN

Karotten-Ingwersuppe
mit Maispouardenstreifen
CHF 16.00

Champagnercrèmesuppe
mit Rauchlachstatar
CHF 18.00

Zucchetticremesuppe
mit Jakobsmuschel
CHF 19.00

WARME VORSPEISEN

Offenes Raviolo gefüllt mit geschmorten Kalbsbacken
an Trüffelsauce
CHF 26.00

Zanderfilet auf Szegedinerkraut
serviert mit Champagnerschaum
CHF 29.00

FISCHGERICHTE ALS HAUPTGANG

Lauwarmer Lachs mit Ingwer-Senfglasur
serviert mit Seetangsalat
Reisgaletten

CHF 52.00

Seezungenfilet im Weisswein-Parmesanfond
begleitet von Ravioli im Petersilienteig
Mini Ratatouille

CHF 58.00

Sautierter Hummerschwanz
an Safransauce
Kartoffel-Lauchgemüse

CHF 59.00

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Pastetchen gefüllt mit buntem Gemüse
und frischen Waldpilzen

CHF 29.00

Gratinierte Ricotta Cannelloni
an Tomatensauce

CHF 35.00

Gemüsecurry ‚Java Art‘
dazu Basmatireis

CHF 36.00

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Geflügel

Maispoulardenbrust mit Tomaten und Mozzarella gefüllt
serviert mit Parmesanrisotto
Blattspinat
CHF 53.00

Hausgemachte Involtni gefüllt mit französischen Maispoulardenbrüstchen
an Portweinsauce
begleitet von Polentasoufflée
Gefüllte Tomate
CHF 54.00

Lamm

Saftiges Lammentrecôte mit Kräutern
serviert mit Tessiner Polenta
Ratatouille
CHF 54.00

Lammkarree auf Currysauce
begleitet von geschmortem Pak-Joy
Basmatireis
CHF 55.00

Kalb

Saltimbocca vom Kalb
serviert mit sämigem Safranrisotto
Zucchetti-Tomatenfächer

CHF 56.00

Grilliertes Kalbssteak an Rotwein-Pfeffersauce
begleitet von hausgemachten Pilzravioli
Brokkoli

CHF 59.00

Kalbsfiletmedaillon an Waldpilzsauce
serviert mit Papardelle
Saisonales Gemüse

CHF 64.00

Rind

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise
begleitet von Kartoffelgratin
Buntes Gemüsebukett

CHF 58.00

Rindsfiletwürfel an Pommery Senfsauce
dazu hausgemachte Nudeln
Brokkoli

CHF 59.00

Pochiertes Medaillon vom Rindsfilet an Barolosauce
serviert mit Kartoffelpüree
Frisches Marktgemüse

CHF 64.00

Unerreichbaren Klassiker auch in der Moderne

Filet de Bœuf Wellington

Rindsfilet umhüllt von einem Pilzmantel
im zarten Blätterteig
serviert mit Trüffelsauce
Glasiertes Marktgemüse

ab 4 Personen

CHF 62.00 pro Person

Dazu empfehlen wir:

Valpolicella Amarone DOC
Ai Colli, Vivaldi

CHF 78.00

DESSERTS

Klassisches Schokoladenmousse aus dunkler und weisser Schokolade
garniert mit frischen Beeren

CHF 16.00

Nussparfait mit Ananascarpaccio und rosa Pfeffer

CHF 16.00

Köstliche Creme Brûlée
begleitet von Himbeer - Champagnergranitée

CHF 16.00

Italienisches Tiramisù
garniert mit frischen Früchten

CHF 16.00

Auswahl von erfrischenden Sorbets
mit frischen Früchten und Coulis

CHF 16.00

Hausgemachtes Mangomousse
mit Kokosnussglace im Honigkörbchen

CHF 16.00

Kleiner Käseteller mit Trauben und Nüssen
serviert mit Walliser Roggen- Nussbrot

CHF 18.00

KÖSTLICHE MENU KREATIONEN

Menu 1

Brokkolicremesuppe
mit gerösteten Mandeln



Gebratene Maispouardenbrust
mit Tomaten und Mozzarella gefüllt
serviert auf Spinatrisotto



Amerikanischer Cheesecake
mit marinierten Brombeeren



CHF 68.00

Menu 2

Bunter Blattsalat mit grünen Spargelspitzen
und Kirschtomaten



Saltimbocca vom Kalb
serviert mit Safranrisotto
Zucchini-Tomatenfächer



Köstliche Creme Brûlée
begleitet von Himbeer - Champagnergranitée



CHF 71.00

Menu 3

Rauchlachs-Mozzarellaoulade
serviert mit Rucola und Tomatenvinaigrette



Kalbgeschnetztes Zürcher Art
begleitet von goldgelber Butterrösti



Klassisches Schokoladenmousse aus dunkler und weisser Schokolade
garniert mit frischen Beeren



CHF 73.00

Menu 4

Rohschinkenroulade mit Philadelphia
serviert auf einem Zucchetticarpaccio



Geschmorte Kalbsbacke
auf Oliven-Kartoffelstock
Glasierte Kenja Bohnen



Italienisches Tiramisù
garniert mit frischen Früchten



CHF 75.00

Menu 5

Avocadotatar und Rauchlachsrosette
Knackiger Salat im Gurkenbäumchen



Rindsfiletwürfel an Pommery-Senfsauce
begleitet von hausgemachten Safrangnocchi
Saisonales Gemüse



Variation von Passionsfrucht
und Schokolade im Glas serviert



CHF 77.00

Menu 6

Zanderfilet ‚Royal‘
serviert auf einem Lauchbeet mit Kurkuma



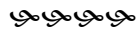
Geflügel-Kokossuppe
mit Mandelhaube



Kalbshohrücken im Heusud
begleitet von Herzoginnen Kartoffeln
Gemüse à la creme



Karamelleistorte mit Vanillebirnen
und Schokoladensauce



CHF 82.00

Menu 7

Fischterrine und Sashimi vom roten Thon
serviert mit Glasnudelsalat



Champagnerschaumsuppe
mit Kalbsfilettatar



Grilliertes Kalbssteak an Rotwein-Peffersauce
begleitet von Pilzravioli
Markfrisches Gemüse



Terrine von weisser und brauner Espressomousse
begleitet von Amarettokirschen



CHF 85.00

Menu 8

Jakobsmuschelravioli an Zitronenmousseline



Klare Frühlingszwiebelsuppe
mit Käsecroûtons



Roastbeef mit Rotweinbutter
serviert mit Pomme Dauphine
Saisonales Mischgemüse



Weinschaumtörtchen mit Waldbeersauce und Mandelkrokant



CHF 96.00

Menu 9

Delikate Entenleberterrine
mit Preiselbeer-Portweinragout



Erbsen-Thaicurrysuppe
mit Scampi



Seezungenroulade
serviert auf Meerrettichmousseline
Krebsbuttersauce



In Barolosauce pochirtes Rindsfiletmedaillons
begleitet von sämigem Parmesanrisotto
Buntes Marktgemüse



Lauwarmes Schokoladenküchlein
begleitet von zartschmelzender Sauerrahmglace



CHF 102.00