

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 der Zusammenstellung oder stellen Ihnen ein individuelles Menu ganz nach Ihren Bedürfnissen zusammen.

Da unsere marktfrische Küche saisonale Gerichte anbieten möchte, könnten verschiedene Produkte nicht immer erhältlich sein.

Bitte konsultieren Sie auch unsere Weinkarte am Ende der Menuvorschläge. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl.

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

Martin Fencz, Küchenchef
Helmut Stadlober, Restaurantleiter
Andrea Mazenauer, Bankettleiterin



KALTE HÄPPCHEN

Tomatencrostini mit Basilikum
Mariniertes Thunfischmedaillon
Lachstatar auf Brioche Toast
Gemischte Canapés

à CHF 3.80 Stück

Schottischer Rauchlachs
Avocadomousse mit Krevettencocktail
Diverse gefüllte Apéropastetchen
Grissini mit Parmaschinken
Rindfleischtatar

à CHF 5.40 Stück

WARME HÄPPCHEN

Frühlingsrolle mit pikanter Sojasauce
Gebackene Käse-Olivenballs
Käseküchlein
Schinkengipfeli
Spinatjalousie
Brokkolitartelette
Pouletspiesschen mit Erdnusssauce

à CHF 3.80 Stück

Riesenkrevetten im Kokosmantel
Exotisch marinierte Pouletbrust
Rindfleischspiesschen an Austernsauce
Ravioli (saisonal) provençale
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
Rauchlachstatar auf Brioche Toast
Gemischte Canapés

pro Person CHF 21.00

Brokkolitarlette
Frittierter Nudelwickel
Pouletsatayspiesschen an Erdnusssauce

Roter Thunfisch mit Avocado
Grissini mit Parmaschinken
Mini Pastetchen mit Philadelphia und Bündnerfleisch

pro Person CHF 30.00

Mini Lasagne al Fuorno
Gebackene Riesenkrevetten Süss-Sauer
Gebackene Oliven-Käseballs

Brötchen mit Hüttenkäse und getrockneten Tomaten
Avocadomousse mit Krevettencocktail
Rindfleischtatar

pro Person CHF 38.00

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

Süsse Kleinigkeiten

Foie gras, Kaviar, Austern und Hummer auf Anfrage und Vorbestellung

KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croutons (je nach Saison)
an Kräuter-Vinaigrette

CHF 17.00

Rauchlachs mit Meerrettichschaum
dazu bunte Blattsalate

CHF 19.00

Variation von Antipasti
serviert mit würzigem Parmaschinken

CHF 20.00

Hausgemachte Fischterrine
auf einem Safranspiegel

CHF 23.00

Frischkäseterrine
serviert mit Thunfischtatar

CHF 24.00

Carpaccio von grillierten Zucchetti
serviert mit Riesenkrevetten

CHF 25.00

Delikates Rillettes von der Ente
dazu ein Entenleber-Sandwich

CHF 28.00

KLARE SUPPEN

Rindskraftbrühe mit Gemüsewürfel

CHF 12.00

Rindsconsommé mit Griessklösschen

CHF 14.00

Geflügelkraftbrühe
unter der Blätterteighaube

CHF 16.00

CREMESUPPEN

Kresseschaumsuppe
mit getrockneten Tomatenwürfeln

CHF 14.00

Cremige Geflügelsuppe
verfeinert mit Tamarind

CHF 16.00

Delikate Hummer Bisque

CHF 19.00

WARME VORSPEISEN

Offenes Raviolo gefüllt mit geschmorten Kalbsbacken
an Trüffelsauce

CHF 24.00

Gebratenes Zanderfilet ‚Royal‘
serviert auf Eisweinrisotto

CHF 27.00

FISCHGERICHTE ALS HAUPTGANG

Seeteufel im Kräutermantel
dazu Ravioli auf Tomatenragoût

CHF 49.00

Pochierte Seezungen- Hummerroulade
auf Belugalinsen mit einem Safranspiegel

CHF 56.00

Riesenkrevetten an roter Thai-Currysauce
serviert mit Sesamreis

CHF 54.00

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Pastetchen gefüllt mit buntem Gemüse
und frischen Waldpilzen

CHF 28.00

Ravioli an leichter Rahmsauce (saisonale Füllung)

CHF 34.00

Hausgemachter Brokkoliquiche auf Tomatenragout

CHF 35.00

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Geflügel

Gebratene Maispoulardenbrust (Frankreich)
serviert mit Spinatgnocchi
Safran-Blumenkohl

CHF 49.00

Zarte Poulardenwürfel ‚Stroganov‘
mit sämigem Parmesanrisotto

CHF 53.00

Lamm

Saftiges Lammentrecôte mit Kräutern
serviert mit Tessiner Polenta
Ratatouille

CHF 54.00

Geschmorte Lammbacken
begleitet von Kartoffelgratin
Zucchini-Tomatenfächer

CHF 55.00

Kalb

Gebratenes Kalbsschnitzel an Waldpilzsauce
serviert mit hausgemachten Nudeln
Buntes Gemüsebukett

CHF 56.00

Am Stück gebratener Kalbshohrücken an Salbeibutter
dazu sämiger Safranrisotto
Mini Ratatouille

CHF 58.00

Im Olivenöl pochiertes Kalbsfilet
serviert mit Herzoginnenkartoffeln
Buntes Gemüsebukett

CHF 62.00

Rind

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

CHF 58.00

Rindsfiletwürfel ‚Stroganov‘
dazu hausgemachte Nudeln
Brokkoli

CHF 60.00

Pochiertes Medaillon vom Rindsfilet an Barolosauce
serviert mit Kartoffelpüree
Frisches Marktgemüse

CHF 64.00

DESSERTS

Ananas-Carpaccio mit weisser Schokoladenterrine
und Pistazieneis

CHF 14.00

Eis-Sabayon mit Marc parfümiert
dazu frische Früchte im Meringuenest

CHF 15.00

Früchtestreuselkuchen mit Vanilleeis

CHF 15.00

Zartschmelzendes Krokantparfait mit Amarettokirschen

CHF 15.00

Kleiner Birnenstrudel auf weissem Schokoladenspiegel
Cassissorbet

CHF 16.00

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

CHF 14.00

KÖSTLICHE MENU KREATIONEN

Menu 1

Kresseschaumsuppe
mit getrockneten Tomatenwürfeln

Gebratene Maispoulardenbrust
serviert mit Spinatgnocchi
Safran-Blumenkohl

Joghurtterrine mit Passionsfruchtsauce

CHF 67.00

Menu 2

Bunter Blattsalat mit sautierten Champignons
an Kräuter-Vinaigrette

Gebratenes Kalbschnitzel mit Rohschinken und Salbei
serviert mit Safranrisotto
Zucchetti-Tomatenfächer

Exotisches Früchte Potpurri mit Mangosorbet

CHF 69.00

Menu 3

Marinierter Lachs an Dill-Senfsauce
serviert mit Gurkenbäumchen

Kalbgeschnetztes Zürcher Art
begleitet von goldgelber Butterrösti

Zartschmelzendes Vanille Parfait mit saisonalen Früchten

CHF 70.00

Menu 4

Variation von Antipasti
mit Parmaschinken

Lammentrecôte provenzalische Art
serviert mit Polenta nach Tessiner Art
Mini Ratatouille

Apfeltartlette mit Vanilleeis

CHF 72.00

Menu 5

Bunter Blattsalat mit grünen Spargelspitzen
und Kirschtomaten

Rindsfiletwürfel ‚Stroganov‘
begleitet von hausgemachten Nudeln
Brokkoli

Zartschmelzendes Krokantparfait mit Amarettokirschen

CHF 74.00

Menu 6

Delikate Frischkäseterrine
serviert mit Thunfischtatar

Cremige Kräuterschaumsuppe
mit Riesenkrevettenwürfeln

Geschmorte Kalbsbacken an Barolosauce
begleitet von Kartoffel-Trüffelmousseline
Glasierte Karotten

Ananas-Carpaccio mit weisser Schokoladenterrine
und Pistazieneis

CHF 78.00

Menu 7

Carpaccio von grillierten Zucchetti
mit Ziegenfrischkäse

Cremige Geflügelsuppe
verfeinert mit Tamarind

US-Rindsentrecôte double an Thymiansauce
serviert mit Gemüsestrudel

Eis-Sabayon mit Marc parfümiert
dazu frische Früchte im Meringuenest

CHF 82.00

Menu 8

Offenes Raviolo mit zarten Kalbsbacken

Delikate Karotten-Mangosuppe
dazu Hummermedaillon

Kalbsfilet am Stück gebraten an Madeirasauce
serviert mit Herzoginnenkartoffeln
Marktfrisches Gemüsebukett

Kleiner Birnenstrudel auf weissem Schokoladenspiegel
Cassissorbet

CHF 92.00

Menu 9

Delikates Rillettes von der Ente
dazu Entenleber

Rindskraftbrühe mit Sherry
unter der Blätterteighaube

Seezungenroulade mit Hummer
serviert mit schwarzem Risotto

Glasierter Kalbshohrücken
begleitet von Ravioli an Salbeibutter
Luftiger Karottenflan

Limettencreme im Glas mit frischem Papaya- und Mangosorbet

CHF 98.00