

## Menuvorschlage Herbst / Winter 2010

Menuvorschlag:

### Zürich - Menu:

Gemischter Salat  
serviert mit Hausdressing  
\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“  
serviert mit Gemusebundeli und Rösti  
\*\*\*

Hausgemachtes Caramelchöpfli  
mit frischen Früchten  
\*\*\*

Kaffee / Espresso Pro Person CHF 64.00

### Gnusserei Menu:

Blattsalatbouquet mit gehacktem Ei  
an einem Kürbis - Pfefferdressing  
\*\*\*

Rindsfiletspitzen nach „Stroganoff“ Art  
serviert mit Broccoli mit Mandeln  
\*\*\*

Zwetschgen - Panna Cotta  
serviert auf Waldbeersauce  
\*\*\*

Kaffee / Espresso Pro Person CHF 64.00

### Giesseremeister Menu:

Nüsslisalat nach „Grossmutter“ Art  
an einem Ingwer- Apfeldressing  
\*\*\*

Lammrückenfilet vom Grill mit Kräuterkruste überbacken  
an einer leichten Portweinsauce  
serviert auf einem Beet von Herbstgemüse  
und einer Kugel Krautterisotto  
\*\*\*

Rosa Grapefuitsorbet mit Grapefuitsfilets  
mit einem Schuss Champagner  
\*\*\*

Kaffee / Espresso Pro Person CHF 68.00

### Kranhacken - Menu:

Kurbiscremesuppe  
mit etwas Sauerrahm verfeinert  
\*\*\*

Mit Pilzen gefüllte Schweizer Poulardenbrust  
an einer Wildrahmsauce  
serviert mit Kürbisgemüse und feinen Nudeln  
\*\*\*

Duett von Zwetschgen- und Maronimousse  
\*\*\*

Ein Espresso, Kaffee oder Tee Pro Person CHF 61.00

### Der Herbst hält Einzug:

Lauwarmer Kurbissalat auf Blattsalaten angerichtet  
serviert an einer Nussvinaigrette  
\*\*\*

Fasananbrustfilet vom Grill  
an einer Wildrahmsauce  
serviert mit Herbstgemüse und Spätzli  
\*\*\*

Zwetschgen - Preiselbeerroulade  
mit einem Waldbeerenkompott  
\*\*\*

Kaffee / Espresso Pro Person CHF 68.00

3 - 4 Gang Menu

**Menu1:**

Blattsalatbouquet mit Kräutercroutons  
an einem Veilchenblütendressing  
\*\*\*

Rüebli Schaumsuppe  
mit Schnittlauchsauerrahm  
\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“  
serviert mit Rösti und einer Karotte  
\*\*\*

Hausgemachtes Caramelchöpfli  
Mit frischen Früchten garniert  
\*\*\*

Ein Espresso, Kaffee oder Tee

4 Gang CHF 74.50  
3 Gang CHF 64.00

**Menu2:**

Nüsslisalat mit gehacktem Ei  
serviert mit einem Sesam dressing  
\*\*\*

Abgeflamnte Strauchtomatensuppe  
mit etwas Sauerrahm verfeinert  
\*\*\*

Straussensteak mit Pfefferkruste überbacken  
auf einem Portweinsaucepiegel  
serviert mit Gemüse und Kartoffelgratin  
\*\*\*

Hausgemachte Schokoladenwolken  
serviert mit frischen Früchten  
\*\*\*

Ein Espresso, Kaffee oder Tee

4 Gang CHF 74.50  
3 Gang CHF 64.00

**Veg:**

Blattsalatbouquet mit Kräutercroutons  
an einem Apfel - Zimt vinaigrette  
\*\*\*

Abgeflamnte Strauchtomatensuppe  
mit etwas Sauerrahm verfeinert  
\*\*\*

Quorn-Schnitzel mit Tomatensauce  
serviert mit Marktgemüse und feine Bandnudeln  
\*\*\*

Mousse der Saison  
serviert mit frischen Früchten  
\*\*\*

Ein Espresso, Kaffe oder Tee

4 Gang CHF 72.50  
3 Gang CHF 60.00

**Fischgerichte:**

Zanderfilet im Kartoffelkrustenmantel  
serviert auf Peperonatagewürst und Wildreis  
\*\*\*

CHF 34.50

Gebrautes Eglifilet im Mohnmantel  
an einer leichten Safran - Weissweinsauce  
serviert mit Cherrytomatengemüse und Kräuterrisotto  
\*\*\*

CHF 38.50

Gebrautes Lachssteak vom Grill  
an einem Kresseschaum  
serviert mit Broccoli und Mandelreis

CHF 32.50

**Vegetarische Hauptgerichte:**

Gemüsepastetli „Gnüsserei“  
Blätterteigpastetli gefüllt mit Gemüse  
an einer leichten „Munder - Safransauce“  
serviert mit Wildreis  
\*\*\*

CHF 28.50

Weisseinrisotto mit Kürbisstücken  
Serviert mit gebratenen Pilzen und Parmesanflocken

CHF 26.50

Weitere Menus finden Sie auf unserer Homepage:

[www.gnuesserei.ch](http://www.gnuesserei.ch)