

Menuvorschläge Herbst / Winter 2010

Zürich Royalmenu:

Rindscarpaccio mit Trüffelvinaigrette
serviert mit Ruccolasalat und Parmesanflocken

Kürbiscremesuppe mit caramelisierten Apfelstücken
mit einem Limmattaler Rohschinkengrisini serviert

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach „Zürcher Art“
serviert mit einer Rösti

Caramelchöpfli mit frischen Früchten garniert

Ein Espresso, Kaffee oder Tee

4 Gang

CHF 86.50

3 Gang

CHF 73.50

Giesermeister Royalmenu:

Nüsslisalat nach „Grossmutter“ Art
an einem Feilchenblumendressing

Duett von Rotkraut und Kürbissuppe
mit Sauerrahm verfeinert
(bis max. 30 Personen)

Rindsentrecôte (ca. 180g) vom Grill
nappiert mit einer leichten Portweinsauce
serviert mit Broccoli mit Mandeln
dazu Kräuterrisotto

Zwetschgen- und Maroniwolken
mit Waldbeeren verfeinert

Ein Espresso, Kaffee oder Tee

4 Gang

CHF 94.50

3 Gang

CHF 79.50

Gnüsserei Royalmenu:

Lauwarmer Kürbis- Pilzsalat mit gebratenen Riesencrevetten
an einer Nuss- Pfeffervinaigrette

Doppelte Rindskraftbrühe
mit Schwarzem Trüffel und einem Schuss Portwein

Simmentaler Rindsfilet (ca. 180g) vom Grill
an einer kräftigen Morchelsauce
mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

Auswahl an Herbstfrüchten
mit Proseccosabayone goldgelb angehaucht

Ein Espresso, Kaffe oder Tee

4 Gang

CHF 120.50

3 Gang

CHF 102.00

Model Royalmenu:

Thunfischwürfel im Sesammantel
auf einem Beet von pikantem Gurkensalat

Kürbis Espuma
Kalte Kürbissuppe im Glass serviert
mit mariniertem Crevetten- Lachsspiessli

Lammrückenfilet mit Hollunderkruste überbacken
nappiert mit einer Portweinsauce
serviert mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

Hausgemachtes Rosenparfait
auf lauwarmen Beerenspiegel

Ein Espresso, Kaffee oder Tee

4 Gang

CHF 93.50

3 Gang

CHF 77.50

Weitere Menus finden Sie auf unserer Homepage:

www.gnuesserei.ch