



## Fleischdeklaration

Lamm	-	Neuseeland
Geflügel	-	Schweiz
Rindfleisch	-	Schweiz
Pferdefleisch	-	Kanada
Schweinefleisch	-	Schweiz
Kalbfleisch	-	Schweiz
Wld	-	Schweiz/Österreich/Schweden

Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen AML erzeugt worden sein



## Liebe Gäste

Wir heissen Sie herzlich Willkommen in der „Gnüsserei.“

Lassen Sie sich in unserer urbanen und eleganten  
Ambiance verwöhnen und geniessen Sie mit allen Sinnen.

Wir freuen uns, Ihnen unser Speiseangebot vorzustellen  
und hoffen, dass Sie die eine oder andere kulinarische  
Gaumenfreude für sich finden.

Wir legen grossen Wert auf Frische und Gesundheit und  
verwenden daher nur hochwertige Produkte.

Haben Sie eine Frage oder einen offenen Wunsch? Unsere  
Mitarbeiter/innen beraten Sie gerne.

„En Guete “ wünscht Ihnen das Gnüsserei-Team

## Apéritifs

Champagner	1 dl	CHF	14.00
Kir Royal	1 dl	CHF	14.00
Prosecco	1 dl	CHF	9.00
Campari	4 cl	CHF	6.50
Martini weiss/rot	4 cl	CHF	6.50
Cynar	4 cl	CHF	6.50
Zusatz Tonic, O-Saft		CHF	3.00
Sherry Tio Pepe	4 cl	CHF	6.50
Portwein rot	4 cl	CHF	6.50
Gespritzter Weisswein süss/sauer	2 dl	CHF	7.50

# Tatar - Festival

am Tisch zubereitet

dazu servieren wir ihnen Wahlweise  
Tomatensalat, grüner Linsensalat  
oder pikanten Gurkensalat  
sowie  
Toast und Butter

Thunfisch Tatar	1/2	CHF 26.50
fein gewürzt	1/1	CHF 34.50
Kalbs Tatar	1/2	CHF 26.50
fein gewürzt	1/1	CHF 34.50
Beefsteak Tatar	1/2	CHF 24.50
fein gewürzt	1/1	CHF 32.50

## Châteauneuf-du-Pape AOC Chante Cigale, Vieilles Vignes 2006



Dunkles Rot, fast schwarz, in der Nase  
schwarze Beeren, Zimt und Gewürze.  
Im Gaumen sehr strukturiert, lang und elegant.  
Noten von geröstetem Kaffee, Schokolade und Toast.

Der Châteauneuf-du-Pape ist einer  
der großen Rotweine Frankreichs.  
Er ist eine eigenständige Appellation  
in der Weinbauregion Rhône. Das Anbaugebiet  
besteht aus Kiesterrassen, deren Ursprung in der  
Eiszeit liegt. Typisch sind die mit rotem,  
sandigen Lehm vermischten großen Kieselsteine,  
die die tagsüber gespeicherte Wärme  
nachts an die Reben abgeben.  
In der Herbstzeit ein hervorragender  
Begleiter zu den „wildigen“ Zeiten.

1.0dl	CHF 12.90
7.5dl	CHF 89.50

## šCordon bleu“

Poulet - Cordon bleu CHF 29.50  
mit Dörrtomaten und Büffelmozzarella gefüllt  
serviert mit einem Kürbisrisotto

Cordon Rouge "Royal" CHF 48.50  
im Ei gebratenes Kalbs  
schnitzel,  
gefüllt mit Gänseleber und Trüffel  
nappiert mit einer Barolosauce  
Ratatouille und Bratkartoffeln

Kalbs - Cordon bleu CHF 43.50  
mit Limmattaler - Mostbröckli  
und Greyezerkäse gefüllt  
serviert mit Gemüsebouquet und Pommes Frites

Schweins - Cordon bleu CHF 26.50  
mit Limmattaler-Rohschinken  
und Mont Soleil - Bergkäse gefüllt  
serviert mit Pommes Frites

## šus de Salatchuchi“

Salatteller „Gnüsserei“ CHF 24.50  
mit Früchten der Saison und Käse garniert

Salatteller „Gourmet“ CHF 32.50  
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Lachs,  
Käse und Früchten garniert

Fisch „Knusperli“ (gebackene Eglifilet) CHF 29.50  
serviert mit einem Salatbouquet

Entenbrust vom Grill CHF 35.50  
serviert mit einem Salatbouquet

Lammrückenfilet vom Grill CHF 39.50  
serviert mit einem Salatbouquet

Rindsentrecôte vom Grill (ca.200g) CHF 45.50  
serviert mit einem Salatbouquet

## Am Tisch tranchiert

### Châteaubriand (ca. 250g)

Gebratenes „Simmentaler“ Rindsfilet  
an einer kräftigen Morchelsauce  
serviert mit  
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

pro Person CHF 78.50

### Châteaubriand „Gnüsserei“

Gebratenes Pferdefilet (ca. 250g)  
in einem Kräutermantel  
dazu eine grüne Pfeffersauce  
serviert mit

Gemüsebouquet und Trüffelrisotto

pro Person CHF 55.50

### Châteaubriand „Hirsch“

Gebratenes Hirschfilet (ca. 200g)  
dazu eine Hollundersauce  
serviert mit  
Herbst-Gemüsebouquet und Trüffelpolenta

pro Person CHF 52.50

# Am Tisch filetiert

## Ganze Seezunge vom Grill

(ca 450g)

Dazu Dillsauce oder Safranschaum  
serviert mit

Fenchelgemüse, Cherrytomaten  
und Zitronenthymian - Kartoffeln

pro Person CHF 49.50

## Rehrücken „G<sup>N</sup>üsserei“

Auf zwei Teller serviert  
ein doppelter Genuss

Rehrückenfilet vom Grill  
mit Wildrahmsauce / Trüffelsauce  
und Herbstpilzen

serviert mit  
Rotkraut, Maronie, Rosenkohl,  
gefüllter Apfel,  
Birne mit Preiselbeeren,  
Spätzli und Risotto

CHF 62.00

# G<sup>N</sup>üsserei-Menu

Leichte, geröstete Haselnusssuppe  
mit sauren Totentrompetenpilze serviert

\*\*\*\*

Mit Limmattaler Birkenholz  
gerauchtes Lachscarpaccio  
serviert mit Hollunderblüten - Senfeis

\*\*\*\*

Rindsfilet „G<sup>N</sup>üsserei“  
serviert im Lachsmantel  
mit grünen Tomaten - Feigen - Senfchutney  
dazu  
feine grüne Spargeln und Bratkartoffeln

\*\*\*\*

Rose Champagner Glace  
serviert auf einem  
rose Grapefruitsalat  
verfeinert mit Champagner

\*\*\*\*

Kaffee oder Espresso

CHF 120.00

# Zürich - Menu

Kürbis - Hollundercremésuppe  
mit caramelisierten Kürbisstücken

\*\*\*\*

Gemischter Salat  
unsere drei Salatsaucen  
werden separat zur Auswahl serviert

\*\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch  
„Zürcher-Art“  
serviert mit Rösti

\*\*\*\*

Caramelköpfli  
mit frischen Früchten garniert

\*\*\*\*

Kaffee oder Espresso

CHF 78.00

## Vorspeisen

Leichte, geröstete Haselnusssuppe  
mit sauren Totentrompetenpilzen serviert CHF 15.50

Kürbis - Hollundercremésuppe  
mit caramelisierten Kürbisstücken CHF 15.50

Hummercremésuppe  
aromatisiert mit Cognac CHF 19.50

Widkraftbrühe unter der Haube  
mit abflambierten Hirschfiletstreifen CHF 16.50

Gemischter Salat CHF 12.50

Blattsalatbouquet  
mit Kräutercroutons CHF 10.50

Nüsslisalat  
mit gehacktem Ei CHF 13.50

Die drei hausgemachten Salatsaucen werden separat  
am Tisch zur Auswahl serviert

„Jägersalat Gnüsserei“  
Nüsslisalat napiert mit einer Nussvinaigrette  
serviert mit lauwarmen Trauben  
und grillierten frischen Steinpilzen CHF 19.50

Mit Limmattaler Birkenholz  
gerauchtes Lachscarpaccio  
serviert mit Holunderblüten - Senfeis CHF 22.50

Thunfischwürfel im Sesammantel  
serviert auf einem pikanten Gurkensalat CHF 19.50

lauwarmer Rindsfiletsalat „Gnüsserei“  
serviert auf warmen Gemüsesalat und Trüffel CHF 25.50

Carpaccio vom Rind  
mit Rucolasalat und Parmesankäse  
an einem Trüffeldressing CHF 22.50

Beefsteak Tatar 1/2 CHF 24.50

fein gewürzt, am Tisch zubereitet 1/1 CHF 32.50

## šus em Garte und em Wasser“

Gemüse-Stroganoff	1/2	CHF	23.50
serviert mit zweifarbigen Kartoffelstock	1/1	CHF	32.50
Fenster - Ravioli	1/2	CHF	25.50
gefüllt mit Kürbisgemüse serviert mit Trauben - Pilzragout	1/1	CHF	38.50
Gebratene Eglifilets	1/2	CHF	27.50
serviert mit Pistazienreis und Tomate gefüllt mit Dillhüttenkäse	1/1	CHF	38.50
Rosa gebratenes Sushi Thunfischsteak mit einer Hibiskus - Balsamicosauce auf einem Feigen - Kürbisgemüsebeet mit gerösteten Cashewskernen		CHF	48.50

## šaus der Fleischküche“

Pouletbrust gefüllt vom Grill mit einer Farce aus Ruccola und Tomatenfilet serviert auf einem Pilzragout, dazu Nudeln		CHF	31.50
Mit Trüffelhonig glasierte Entenbrust knusprig gebraten im Ofen serviert mit Zucchettigemüse und Kartoffelgratin		CHF	36.50
Rindsfilet „Simmentaler“ 200g an einer kräftigen Morchelsauce serviert mit Gemüse und Kartoffelgratin		CHF	59.50
Rindsfilet „Gnüsserei“ serviert im Lachsmantel mit grünen Tomaten - Feigen - Senfchutney dazu feine grüne Spargeln und Bratkartoffeln		CHF	62.50
Rindsentrecôte in der Gold - Pfefferkruste nappiert mit einer Whiskysauce serviert auf Ratatouille und Bratkartoffeln		CHF	45.50

## šUnsere Klassiker“

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ serviert mit Rösti		CHF	36.50
Geschnetzelte Kalbsleber serviert mit Blattspinat und Rösti		CHF	36.50
Lammrückenfilet vom Grill mit einer Irish Mooskruste überbacken auf einem Portweinsaucenspiegel serviert mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin		CHF	39.50

## šWild auf Wild“

Schwedisches Elchfilet (ca 200g) vom Grill auf frischem Steinpilzragout serviert mit Rucolarahmgemüse und Spätzli		CHF	78.50
Bison-Entrecôte (ca 200g) vom Grill auf einem Spiegel von Kressesauce serviert mit Ratatouille und Bratkartoffeln		CHF	58.50
Rehschnitzel vom Grill an einer Jumbo - Dattelsauce serviert mit Rotkraut und glasierten Maronen dazu hausgemachte Spätzli		CHF	38.50
Rehgeschnetzeltes „Delice“ serviert mit Rotkraut und glasierten Maronen, dazu hausgemachten Spätzli		CHF	37.50
Hirsch - Filet (ca 200g) im Irish Moosmantel gebraten auf gerösteten Cashewskernen serviert mit Rosenkohl und Trüffelpolenta		CHF	52.50
Gamsschnitzel vom Grill nappiert mit einer Holunder - Balsamicosauce serviert mit Kürbisgemüse und Irish Moos - Risotto		CHF	38.50
Wildschweinfilet mit frischem Trüffel auf einem Beet von Kürbisgemüse serviert mit Polenta		CHF	44.50