

BISTRO

11.30 Uhr - 14.00 Uhr & 17.30 Uhr - 20.30 Uhr

TAGES-MENU

Safransuppe

Blattsalat mit Parmesan

1 Fleisch

Schweinsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
mit knuspriger Rösti

25.50

2 Vegetarisch

Lauch-Crepe
mit Champagnersauce & Pilzragout

22.50

3 Paniert

Panierte Schweinsschnitzel „Wiener Art“
mit Balm-Pommes & Preiselbeeren

28.00

TAGES-DESSERT

Kokos-Panna-Cotta mit Mangosorbet

11.00

KALT

Junger Nüsslisalat, Speck & Housedressing

19.00

Cesar Salat, Parmesan, Croutons & Tomaten

16.00

Gemüse-Linsentatar
mit Auberginen & orientalischen Gewürzen

16.00

Mangosalat „Caprese“
mit Basilikum & Rucola

18.00

Siedfleisch vom Black Angus Rind
mit Apfel, Senf & Meerrettich

23.00

Tatar vom Schweizer Weiderind
am Tisch zubereitet, mit Toast & Butter

Klein 29.00 / Gross 46.00

WARM

Safranrisotto
mit gebratenen Jakobsmuscheln

36.00

Rinds-Fleischvogel
mit Kartoffelstock, Kräuterjus
& kleines Gemüse

28.00

Rinds-Siedfleisch mit Meerrettichsauce
Sauerkraut & Salzkartoffel

38.00

Cordon bleu 250 gr & Balm-Pommes
vom Schwein

32.00

Piccata „Milanese“ mit Champagnerrisotto
vom Schwein

33.00

Brasato-Ravioli an einer Salbeibutter
mit Tomatenkompott & Parmesan

28.00

BEILAGEN alle 8.00

Balm Pommes Frites
Champagner Risotto
Gnocchi
Grüner Salat
Saisonales Gemüse
Blattspinat

FLAMMKUCHEN

Klassisch

Crème fraîche, Speck & Zwiebeln

24.00

Spezial

Crème fraîche, Zucchetti, Oliven
Dörrtomaten & Peperoni

26.00



Sonntag, 17. Februar 2019

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

JRE
JULIENES RESTAURATEURS