



# ZIBELEWUCHE

## MENU (ZIBELEMAERIT 1941)

---

Ochsenschwanzessenz mit Knochenmark und Schnittlauch  
oder

Tomatencrèmesuppe mit Matte Gin

Pochiertes Forellenfilet auf Winterspinat, Pilaw Reis und Sauce Bercy  
oder

Rehpfeffer mit glaciertem Rosenkohl und Kartoffelpüree  
oder

Lauchtasche, Schmorzwiebel, Zwiebelpüree mit Zwiebelessenz

Gefrorene Haselnussvariation

2 Gang	45
3 Gang	55
Tagesteller	35

## RÔTI DU JOUR (FÜR 2 PERSONEN, 30 - 45 MIN.)

---

Appenzeller Alpstein Poulet im Salzteig, Maiscreation p.P 46  
Schwarzer Trüffel

## CARTE DU JOUR

---

Zwiebel Tarte Tatin mit Alpkäse-Sauce und Rauchspeck, 14  
Vorspeisenvariation (ab 2 Personen) p.P 29

Gebratenes Zanderfilet mit Pilaw Reis und Kräutersauce 39  
Sautiertes Kalbsschnitzel, Jägersauce, Rosenkohl, Kartoffelpüree 44  
Rinds Entrecôte, Morchelrahmsauce, Pommes Frites und Salat 56

## WEINEMPFEHLUNG

---

Weisswein  
Dézaley Grand Cru Corniche, Blaise Duboux, VD Glas 10

Rotwein  
Cuvée d'Or Rouge, Siebe Dupf Weine, Suisse VDP Glas 9

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.

Allergene: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.