



ZIBELEWUCHE

MENU (ZIBELEMAERIT 1941)

Ochsenschwanzessenz mit Knochenmark und Schnittlauch
oder
Tomatencrèmesuppe mit Matte Gin

Rehpfeffer Jägerart mit glaciertem Rosenkohl und Kartoffelpüree
oder
Pochiertes Forellenfilet auf Winterspinat,
Pilaw Reis und Sauce Bercy
oder
Casino Käsekuchen mit Perlzwiebeln und Kräutersalat

Gefrorene Haselnussvariation

2 Gang	45
3 Gang	55
Tagesteller	35
Pâtisserieswagen (Tagesangebot)	

RÔTI DU JOUR (FÜR 1 PERSONEN, 30 - 45 MIN.)

Alpstein-Mistkratzerli mit schwarzem Trüffel p.P 31
Tessiner Polenta, Mischgemüse und Marsalajus

CARTE DU JOUR

Zwiebel Tarte Tatin mit Alpkäse-Sauce und Rauchspeck	15
Rindstatar mit Café de Paris, grilliertes Brioche	28/38
Casino Nüsslisalat mit Onsen-Ei, Waldpilze und Croûtons	16
Waldpilz-Risotto mit Champagner, Sauerrahm und Pekannuss	21/29
Gebratenes Zanderfilet mit Kürbis, Spinat und Salzzitrone	38
Rinds Entrecôte, Morchelrahmsauce, Pommes Frites und Salat	56

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.

Herkunft: Reh - Österreich, Forelle - Italien



Z I B E L E M A E R I T 1941

M E N U

Fr. 6.--

Ox-tail clair en tasse

--

Truite de rivière Bercy

--

Civet de chevreuil parisienne
Choux de Bruxelles garnis
Pommes mousseline

--

Biscuit glacé aux avelines
Petits fours

**

sans premier plat Fr. 3.75

Rôti du jour " 3.25

CARTE DU JOUR

Hors d'oeuvre varié 2.75
Hors d'oeuvre riche 3.50

Potage du jour --.75
Consommé à la moelle 1.--
Crème de tomates --.75

Truite de rivière au bleu, sce. holl. 2.75
Truite de rivière Bercy 2.75
Filet de sandre maison 2.75

Escalope de veau chasseur, p. purée 2.70
Entrecôte aux morilles, pom. salade 2.70
Poulet. de grain rôti, pom. mign. salade 4.--

**

200. 24.11.41