

## DER ERFRISCHENDE APÉRO

Etzliberger Prosecco-Bowle mit Früchten und Orangenjus, pro Person	8.90
Zum Apéro empfehlen wir Ihnen hausgemachten Flammkuchen vegetarisch oder mit Speck, pro Stück <i>(rechen Sie mit ca. 2 - 3 Flammkuchen für 10 Personen)</i>	18.--

## SALATANGEBOT

Gemischter Saisonsalat "kunterbunt"	8.90
Nüsslisalat "Mimosa" mit Ei	11.50
Saucen: Französisches Hausdressing oder italienische Kräuter-Vinaigrette	
Bunter Blattsalat mit Spänen von reifem Parmesan, feinstem Olivenöl, Aceto Balsamico, frischen Kräutern und Brotcroûtons	9.90

## SUPPEN

Hausgemachte Tomatenrahmsuppe mit frischem Basilikum und einem Hauch Gin	9.80
Exotische Karotten-Orangensuppe verfeinert mit Curry, Ingwer und geröstetem Sesam	9.80
Rindskraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen; Gemüsejulienne oder Royale (Eierstich)	9.80
Natürlich erfüllen wir Ihnen auch Ihre saisonalen Suppenwünsche	Preis nach Absprache

## VORSPEISEN

Eglifilets "nach Etzliberger Art" pochiert in Zürcher-Rieslingschaum, verfeinert mit Safran	19.50
Riesengrillen Black Tiger im Olivenöl gebraten mit Knoblauch und Chili	21.50
Nüsslisalat oder saisonaler Blattsalat mit Kalbsleberlistreifen und knusprigen Croûtons an milder Apfel-Erdnussvinaigrette	17.50
Buntes Salatbouquet mit Riesengrillen oder gebackenen Eglifilets an duftender Kräutervinaigrette	21.50
Kartoffelgnocchi an Basilikumschaum mit Gemüsechutney im Tomatenkorbchen	16.—

## HAUPTGERICHTE

### MENU 1 - "DER KLASSIKER"

Schweinskarreesteak an sämiger Rahmsauce  
mit Champignonköpfen 28.--

### MENU 2 - "SAFTIGES AUS DEM SCHMORTOPF"

Saftiger Rindsschmorbraten "Tessiner Art" 29.50  
im Rotwein-Jus schonend gegart, mit edlen Kräutern verfeinert  
am Besten schmeckt's mit Kartoffelstock

### MENU 3 - "FRISCHES GÜGGELI"

Frisches Mistkratzerli im Ofen knusprig gebacken 32.50  
mit frischem Rosmarin und Chillischoten

### MENU 4 - "NICHT NUR DES ZÜRCHERS LIEBSTE SPEISE"

Kalbgeschnetzeltes nach Zürcher Art an sämiger Rahmsauce 33.--  
mit Champignonköpfen und Röstli (ohne Gemüse)

### MENU 5 - "OSSO BUCCO"

Ossobucco „milanaise" 33.--  
mit frischen Tomaten, Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch  
und es duftet wie in Mamas feiner Küche, mit Pilzrisotto und Parmesan

### MENU 6 - "DER ENTENTANZ"

Gebratene Entenbrust an Orangensauce oder rote Currysauce 39.--  
serviert auf knackigem Gemüse und Basmatireis

### MENU 7 - "SCHLÄMMER-TRAUM"

Lammrücken mit raffinierter Nusskruste 38.--  
auf einer kräftigen Barolosauce  
am besten schmeckt's mit unserem hausgemachten Kartoffelgratin

### **MENU 8 - "DES FISCHERS FRISCHE EGLIFILETS"**

Eglifilets "Etzliberg" an Safran-Weinschaum 36.--  
pochiert im Zürcher-Riesling  
oder gebacken mit Sauce Tartar

### **MENU 9 - "DES FISCHERS FRISCHE ZANDERFILETS"**

Zanderfilet gebraten mit Kräuter-Butterschaum 33.--  
auf Lauch-Kartoffelgemüse

### **MENU 10 - "ZANDER-LACHSHARMONIE"**

Zander- und Lachskreation im Safransud schonend gegart 35.--  
serviert auf Gemüserisotto, angereichert mit einigen Tropfen  
edelstem Olivenöl

### **MENU 11 - "ZARTES KALB"**

Zartestes Kalbsteak an sämiger Morchelrahmsauce 42.--  
mit feinem Gemüse und frischen Nudeln

### **MENU 12 - "ZARTE VERSUCHUNG"**

Türmchen vom Rindsfilet und Bramata-Polenta 45.--  
serviert mit zartem Gemüse, Basilikum-Rotweinjus  
oder

Rindsfiletmedaillon mit Riesencrevetten 45.--  
auf Basilikumpesto und Balsamicojus

### **MENU 13 - "WÄHRSCHAFTES"**

Kalbscordon bleu „Etzliberg“ gefüllt mit viel Schmelzkäse 37.--  
und würzigem "Buureschinke"

### **MENU 14 - "DES SCHWEINCHENS BESTES"**

Schweinsfilet "New Orleans" 35.--  
an pikanter Sauce mit Lauchstreifen und Pilzen

### **MENU 15 - "VEGITASTISCH"**

Risotto mit frischem Gemüse, Pilzen und Kräutern 25.—  
oder

Frische Teigtaschen – gefüllt der Jahreszeit entsprechend - 25.—  
mit Gemüse und Weinschaum  
oder

Zarte Crêpes gefüllt mit Spinat und Mozzarella 25.—  
an Kräuterrahmsauce serviert mit gemischtem Wildreis

# SCHLEMMER-SYMPHONIEN

## 1. SYMPHONIE

Zum Apéro:

Etzliberger Prosecco-Bowle mit  
Früchten und Orangenjus  
und hausgemachten Flammkuchenhäppchen

\*\*\*\*

Bunter Blattsalat - frisch und knackig - mit  
zarten Kalbsleberlistreifen an einer leichten  
Kräutervinaigrette

\*\*\*\*

Hauchdünn und butterzart – Maispouletpaillard in einer etwas  
anderen Form als gewohnt - frisches Ratatouille und  
Basilikumrisotto machen dieses Gericht zur Symphonie der Sinne

\*\*\*\*

Zweifarbige Mousse au chocolat  
garniert mit frischen Früchten

Symphonie komplett

Fr. 59.50

Symphonie ohne Apéro

Fr. 51.50

## 2. SYMPHONIE

Zum Apéro:

Etzliberger Prosecco-Bowle mit  
Früchten und Orangenjus  
und hausgemachten Flammkuchenhäppchen

\*\*\*\*

Bunter Blattsalat, knackig und zackig, mit Spänen  
von reifem Parmesan, feinstem Olivenöl, Aceto Balsamico,  
frischen Kräutern und Brotcroûtons

\*\*\*\*

Lammentrecôte in einem Meer von mediterranen Zutaten;  
eine Brise von provinzialischen Düften begleitet dieses Gericht;  
mit Kartoffeln und Rahm kreieren wir die passende Beilage

\*\*\*\*

Sabayon „Classico“

Luftig und beschwingt, mit Fruchtsalat oder Vanilleeis

Symphonie komplett

Fr. 69.50

Symphonie ohne Apéro

Fr. 61.50

### 3. SYMPHONIE

Zum Apéro:

Etzliberger Prosecco-Bowle mit  
Früchten und Orangenjus  
und hausgemachten Flammkuchenhäppchen

\*\*\*\*

Tomatenrahmsuppe verfeinert mit etwas Rahm, Gin  
und frischem Basilikum

\*\*\*\*

Frisches Zanderfilet kurz gebraten  
den Lauch und die Kartoffeln vereint zu einem Beet  
das Ganze vollendet etwas Kräuterschaum

\*\*\*\*

Eine leichte Pilzfarce versteckt unter der Perlhuhnbrust,  
ein kräftiger Merlot-Jus der bestens dazu passt  
und dann noch der Risotto, schonend geköchelt und vermischt mit  
zarten Gemüsen

\*\*\*\*

Treichler's echte Zugerkirschtorte  
*oder*  
Sorbetteller Etzliberg mit frischen Früchten

Symphonie komplett	Fr. 79.50
Symphonie ohne Apéro	Fr. 71.50
Symphonie ohne Suppe	Fr. 73.50
Symphonie ohne Fisch	Fr. 64.50

## 4. SYMPHONIE

Zum Apéro:

Etzliberger Prosecco-Bowle  
mit Früchten und Orangenjus  
und kleinen hausgemachten Flammkuchenhäppchen

\*\*\*\*

Bunter Blattsalat, knackig und zackig, mit Spänen von reifem Parmesan,  
feinstem Olivenöl, Aceto Balsamico, frischen Kräutern und Brotcroûtons

\*\*\*\*

Lachs, Zander und Gemüse - natürlich alles ganz frisch – ein bisschen Wein,  
einige Fäden

Safran und Kartoffeln. Noch etwas von diesem und jenem und fertig ist das  
Fischgericht

\*\*\*\*

Gut gelagert muss es sein, richtig gebraten auch - Morcheln passen  
hervorragend dazu –

kombiniert mit frischen Nudeln und Gemüse vom Markt wird dieses Kalbsteak  
zum Gedicht

\*\*\*\*

Sabayone "Classico" mit Vanilleeis oder frischem Fruchtsalat

*oder*

Hausgemachtes Tiramisi - sù

Symphonie komplett	Fr. 89.50
Symphonie ohne Apéro	Fr. 81.50
Symphonie ohne Salat	Fr. 83.50
Symphonie ohne Fisch	Fr. 74.50

## SCHLEMMER-SYMPHONIEN

### FRÜHLINGSSCHLEMMEREI

Fr. 69.50

Frischer Spinatsalat an Orangen-Mohnsauce mit gebratenen Eglifilets  
und zartem Spargel

XXX

Gebratenes Pangasiusfilet im Kokosmantel an roter Currysauce  
serviert mit Basmatireis

XXX

½ Mistkratzerli im Ofen gebacken mit Rosmarin und Chilischoten  
serviert mit Bärlauchrisotto

XXX

Marsala Sabayone mit frischer Vanilleglace

### SOMMERSCHLEMMEREI

Fr. 74.50

Gazpacho

Kalte und pikante spanische Nationalsuppe

XXX

Sommersalat mit Melonenperlen an Olivenöl und Aceto Balsamico  
serviert mit gebackenen Eglifiletstreifen

XXX

Rindsfiletmedaillon mit Riesencrevetten auf Basilikumpesto und Balsamicojus  
serviert mit Gemüserisotto

XXX

Sorbetteller mit dreierlei Sorbets

## HERBSTSCHLEMMEREI

Fr. 69.50

Herbstsalat mit sautierten Pilzen und Feige an Apfel-Erdnussvinaigrette

XXX

Kürbisrahmsuppe verfeinert mit etwas Curry und Orangensaft

XXX

Hirschentrecôte an Wildrahmsauce mit frischen Spätzli,

Rotkraut, Rosenkohl und Marroni

XXX

Herbstliches Dessertkarussell

## WINTERSCHLEMMEREI

Fr. 69.50

Exotische Karotten-Orangensuppe

verfeinert mit Curry, Ingwer und geröstetem Sesam

XXX

Buntes Salatbouquet mit Riesencrevetten

an duftender Kräutervinaigrette

XXX

Lammrückenfilet mit raffinierter Nusskruste

auf einer kräftigen Barolosauce

serviert mit hausgemachtem Kartoffelgratin

XXX

Vanille-Schokoladenbavaroise

mit Pistazienkuchen

## SÜSSE VERSUCHUNGEN

Marsala Sabayon mit frischen Fruchtstücken oder mit einer Kugel Vanilleeis	14.50
Käseteller Dessertportion	12.50
Hausgemachtes Mousse au chocolat	13.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit Früchtecocktail	9.50
Frischer Fruchtsalat nature	9.50
mit Rahm	10.50
mit Kirsch oder Maraschino	12.50
Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm	7.50
Treichler's Zuger Kirschtorte	8.50
Sorbetteller "Etzliberg" mit frischem Fruchtsalat und diversen Sorbets	14.--
Dessertkarussell mit feinen Etzliberger Hausspezialitäten	14.--
Zitronensorbet mit Wodka, Prosecco oder Williams,	10.--
Apfelsorbet mit Calvados, oder Traubensorbet mit Amarone Grappa	10.--

## **DAS MUSS MAN WISSEN**

Möchten Sie zu den aufgelisteten Menüs 1-15 einen gemischten Saisonsalat und eine Suppe Ihrer Wahl bestellen? Beides zusammen gibt es zum Spezialpreis von Fr. 14.—

### GRUNDSÄTZLICH GILT:

Pro Gesellschaft ein Menu, aber wir gehen selbstverständlich auf Ihre individuellen Bedürfnisse ein.

### DEKORATION:

Gerne bestellen wir Ihre Blumen; für spezielle Wünsche müssen Sie selbst aufkommen (bitte um vorherige Mitteilung)

### FARBEN:

Tischtücher weiss, Servietten hellblau, Kerzen hellblau. Für den einfachen Anlass gibt's hellblaue Stoffsets und blaue Servietten. Auf der Terrasse haben wir hellblaue, plastifizierte Baumwoll-tischtücher und hellblaue Servietten

### PERSONENZAHL:

Es gilt die Personenzahl, die am Vorabend bis 18.00 Uhr gemeldet ist

### PLATZZAHL:

Säali:                   Blocktisch bis max. 28 Personen / U-Form bis max. 44  
                              Personen / Zwei lange Tische bis max. 40 Personen,

Speiserestaurant:bis max. 80 Personen, mit runden Tischen max. 66,

(6 x 8, 3 x 6)

Terrasse:               bis max. 120 Personen

### VERLÄNGERUNG:

Gerne bewirten wir Sie über Mitternacht hinaus. Die Verlängerung dauert bis maximal 02.00 Uhr. Kosten pro Std. Fr. 125.--

### SPEZIELLE WÜNSCHE:

Unsere Menuvorschläge sollen Ihnen zur Anregung dienen. Natürlich erfüllen wir gerne Ihre eigenen Menuideen – sofern wir diese kochen können – vom "Menu Bratwurst" bis hin zur "Schlemmerorgie"; wir lassen meistens mit uns reden. Dazu kommen die verschiedenen Spezialitäten der Jahreszeiten wie z.B. Wild- oder Spargelsaison – fragen Sie einfach nach!

Unsere Preise sind in CHF und inkl. MWST