



Frühlingsdüfte

Vorspeisen

Vorspeise

Saisonsalat Frisch und knackig mit Hausdressing French, Italienne oder Passionsfrucht		10.50
Leckeres aus dem Suppentopf Tagessuppe – unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft		9.50
Spargelcrèmesuppe mit Frischlachsspiessli		12.50
Nüsslisalat "egg & bacon" mit Speckstreifen, gehacktem Ei und Brotcroutons an Frenchdressing		15.50
Halbe Avocado mit Granatapfel und Tessiner Alp Rohschinken an fruchtiger Vinaigrette, garniert mit Frühlingssalat-Bouquet		21.50
Kleine Portion weisse Spargeln mit hausgemachter Sauce Béarnaise plus kleine Portion Tessiner Alp Rohschinken		19.50 9.50
Frühlingssalat mit Rauchlachs, Spargelstücken und Orangenfilets mit Blattsalaten und Passionsfruchtdressing		21.50

Pasta und Risotto

Die etwas kleinere Portion

Frische Tagliatelle mit Lachswürfel- und Riesencrevetten Knoblauch, Chili und Olivenöl	32.50	37.50
Sämiger Risotto mit Frühlingsspinat mit gebratenen Kalbsleberlistreifen und Portweinjus	32.50	37.50

Vegetarisch

Portion weisse Spargeln mit hausgemachter Sauce Béarnaise plus kleine Portion Tessiner Alp Rohschinken		32.50 9.50
Tagliatelle an Morchelrahmsauce serviert mit frischen Spargeln		31.50
Lauwarmer "La Sanglée des Couardis" Weichkäse aus dem Jura mit Granatapfel, Honig und Preiselbeeren, auf pikantem süss-sauer Gemüsebeet mit Bratkartoffeln		31.50

Deklaration unserer Produkte:

Rindsfilet (kann mit Hormonen erzeugt worden sein) und Lamm: Australien / Innereien, Schwein, Geflügel und Kalbfleisch: Schweiz / Lachs: Lostalio (Graubünden), sonstige Fische und Krustentiere: sind von Fang zu Fang unterschiedlicher Herkunft - fragen Sie einfach nach!



Etzliberg Klassiker

	Die etwas kleinere	Portion
Frische Kalbsleber in Butter gebraten mit Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern und feiner Rösti <i>Da wir immer ganz frische Kalbsleber verkaufen, kann dieses Gericht schon mal ausverkauft sein.</i>	33.50	38.50
Kalbscordon bleu gefüllt mit rezentem Gruyèrekäse und Rindsbauernschinken		41.50
Wienerschnitzel goldgelb gebacken (Kalb) auf Wunsch mit Preiselbeeren (zusätzlich 2.00)	34.00	39.00

Fleischgerichte

Schweinskotelett 300g "Swiss Prim" mit Sauce Béarnaise, Beilage nach Wahl		35.50
Zarte Maispouardenbrust "Morrilles" mit Gemüsestreifen und Morchelrahmsauce, Beilage nach Wahl		36.50
Kalbsröllchen gefüllt mit frischen Spargeln an Morchelrahmsauce, Beilage nach Wahl	41.00	46.00
Rindsfiletmedaillon mit hausgemachter Sauce Béarnaise, Beilage nach Wahl	150 g / 200 g 47.00	52.00
Rindsfiletwürfel "Mama Léone" mit Spargelstücken und Rotweinsauce, serviert mit Weissweinsrisotto	39.50	44.50

Der frische Fisch

	Die etwas kleinere	Portion
Eglifilets "Etzliberg" pochiert im Zürcher Riesling, an Kräuterrahmsauce mit der Beilage Ihrer Wahl	34.50	39.50
Eglifilets im Bierteig gebacken mit Sauce Tartar und der Beilage Ihrer Wahl	34.50	39.50
Gamberoni "piccanti" Gebratene Riesencrevetten mit Olivenöl, Chili, Knobli und Gemüsestreifen	37.50	42.50

Beilagen nach Wahl:

Rosmarin-Bratkartoffeln, frische Tagliatelle, Weissweinsrisotto, Rösti, Salzkartoffeln, Trockenreis, Pommes-frites, Bärlauchspätzli oder Tagesgemüse - zweite Beilage plus CHF 6.00, Spargeln als zweite Beilage plus CHF 10.00



Süsse Versuchungen

Hausgemachte Spezialitäten

Panna Cotta mit Beerencoulis mit frischen Erdbeeren	9.50 14.50
Frischer Fruchtsalat nature mit Rahm mit Kirsch oder Maraschino	10.50 12.00 13.50
Hausgemachtes Caramelchöpfli	8.50
Kemmeriboden-Bad Riesenmeringues mit Rahm aus der Bäckerei Stein zusätzlich Vanille- und Erdbeerglace	12.00 16.00
Treichler's Zuger Kirschtorte	9.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und frischen Erdbeeren (ca. 15 Minuten Wartezeit)	14.50
Hausgemachtes Erdbeer-Mousse mit Rhabarberkompott	14.50
Früchteteller "Etzliberg" mit dreierlei Sorbets	14.50

Die Klassiker

Coupe Romanoff	13.50
FrISChe Erdbeeren nature	9.90
Coupe Dänemark	9.90
Eiskaffee (mit Moccaglacé und Espresso)	9.90



Süsse Versuchungen

Glacés-Kreationen mit Spiritus

Zitronensorbet mit Wodka	11.00
Apfelsorbet mit Calvados	11.00
Zitronensorbet mit Prosecco	11.00
Traubensorbet mit Amarone Grappa	11.00
Blutorangensorbet mit Campari	11.00

Folgende Glacéaromen stehen zur Auswahl

Sorbets: Apfel, Mango, Zitronen, Blutorange,
Trauben

Glacés: Stracciatella, Chocoduja, Vanille, Erdbeer,
Mocca, Caramel

Preis pro Kugel	3.90
Rahmzuschlag	1.50
Zuschlag für Schoggisauce	1.50