



Weihnachtszauber

Vorspeisen

Saisonsalat Frisch und knackig mit Hausdressing French, Italienne oder Passionsfrucht	9.90
Leckeres aus dem Suppentopf Tagessuppe – unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	8.50
Rote Linsensuppe verfeinert mit Tandoori und Chiliöl	9.90
Türmchen von hausgebeiztem Gravad Lax und Avocado Tatar mit zartem Wintersalat an Honig-Senfsauce	19.50
Nüsslisalat mit sautierten Kalbsleberlistreifen an Himbeer-Dressing	19.90
Nüsslisalat "egg & bacon" mit Speckstreifen, gehacktem Ei und Brotcroutons an Frenchdressing	15.50
"Noix Gras" Terrine mit Feigenkonfit (Vegi) Feinste Cashewnuss-Terrine mit Sellerie- und frischen Blattsalaten	21.90

Pasta & Risotto

	Die etwas kleinere	Portion
Frische Tagliatelle mit Steinbutt und Riesencrevetten an Riesling-Rahmsauce	31.50	36.50
Penne "Höhenweg" mit zarten Kalbfleischstreifen frischem Gemüse, Kräuter und extra vergine Olivenöl	31.50	36.50
Kräuterrisotto "filetto di manzo" serviert mit kurz gebratenen Rindsfleischwürfeln	31.50	36.50

Weihnachtliche Schlemmerträume

	Die etwas kleinere	Portion
Schweinsfilet am Stück gebraten aus dem Ofen mit frischen Pilzen, Rotweinjus, dazu gibt's hausgemachte Rösti	34.00	39.00
Kalbgeschnetzelts "Morilles" an Morchelrahmsauce	37.50	42.50
Rindsfleitmédaille 150g / 200g mit hausgemachter Sauce Béarnaise, Beilage nach Wahl	47.00	52.00
Rindsfleitmédaille "Flambée" 150g / 200g mit Brandy am Tisch flambiert an Cognac-Rahmsauce	49.50	54.50



Klassiker im Etzliberg

	Die etwas kleinere	Portion
Frische Kalbsleber in Butter gebraten mit 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 Grèyerzerkäse und Rindsbauernschinken		39.90
Wienerschnitzel goldgelb gebacken (Kalb) auf Wunsch mit Preiselbeeren (zusätzlich 2.00)	34.00	39.00
Kalbspailard dünn geklopft mit hausgemachter Sauce Béarnaise		39.00
Chateaubriand vom Angus Rindsfilet (ab 2 Personen, pro Person) mit hausgemachter Sauce Béarnaise, Gemüse und Beilage nach Wahl		54.00

Des Fischer's frische Fischkreationen

	Die etwas kleinere	Portion
Eglifilets "Etzliberg" pochiert im Weinsud, serviert mit Kräutersauce	34.50	39.50
Variation von pochierem Steinbuttfilet, Eglifilets und Riesencrevetten auf Lauch-Ingwerrahmsauce serviert mit Reis	37.50	42.50
Riesencrevetten "aglio & olio" in Olivenöl gebraten, mit Chili, Chnobli und Gemüsestreifen	37.50	42.50

Vegetarisch – leicht und lecker

Frische Gemüse Capuns mit Kräuter-Käserahmsauce überbacken		26.50
Steinpilzrisotto "Rustico" mit Zucchettipiccata		27.50

Beilagen in der Übersicht:

Pommes-frites, Bratkartoffeln, frische Tagliatelle, Salzkartoffeln, Reis, Weissweinsrisotto oder frisches Saisongemüse, zweite Beilage plus CHF 5.--