



Winterkarte

Vorspeisen

Saisonsalat Frisch und knackig mit Hausdressing French, Italienne oder Passionsfrucht	9.90
Leckeres aus dem Suppentopf Tagessuppe – unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	8.90
Blumenkohl-Limettensuppe mit roter Pesto	9.90
Türmchen von hausgebeiztem Gravad Lax und Avocado Tatar mit Blattsalat an Honig-Senfauce	19.50
Nüsslisalat "egg & bacon" mit Speckstreifen, gehacktem Ei und Brotcroutons an Frenchdressing	15.50
Chabissalat "Etzliberg" mit gebratenen Speckstreifen pikant gewürzt und mit Kümmel	15.50
Carpaccio vom Rindsfilet mit extra vergine Olivenöl, Nüsslisalat und Parmesanspänen	21.50

Pasta & Risotto

	Die etwas kleinere	Portion
Frische Tagliatelle mit Riesencrevetten und Miesmuscheln Knoblauch, Chili und Olivenöl	32.50	37.50
Spaghetti "vitello d'oro" mit zarten Kalbfleischstreifen frischem Gemüse, Kräutern und Tomatensauce	32.50	37.50
Safranrisotto "filetto di manzo" serviert mit kurz gebratenen Rindsfiletwürfeln	32.50	37.50

Winterliche Schlemmerträume

	Die etwas kleinere	Portion
Maispouletbrust "Morrilles" mit Morchelrahmsauce und der Beilage nach Wahl		34.50
Brasato (geschmorter Rindsbraten) an kräftiger Rotweinsauce mit gebratener Polenta	32.50	37.50
Saltimbocca vom Kalb mit Rohschinken und Salbei, Rotweinsauce, Beilage nach Wahl	36.00	41.00
Rindsfiletmédaille 150g / 200g mit hausgemachter Sauce Béarnaise, Beilage nach Wahl	47.00	52.00
Rindsfiletmédaille "Fiorentina" mit Spinat und Wachtelei 150/200g an Balsamicojus, Beilage nach Wahl	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 Greyerzermilch und Rinderschinken, Beilage nach Wahl		39.90
Wienerschnitzel goldgelb gebacken (Kalb) auf Wunsch mit Preiselbeeren (zusätzlich 2.00)	34.00	39.00
Kalbspallard dünn geklopft mit hausgemachter Sauce Béarnaise, Beilage nach Wahl		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
Steinbuttfilet "Etzliberg" pochiert im Weinsud, serviert mit Kräutersauce, Beilage nach Wahl	34.50	39.50
Gebratenes Meerbarschfilet an roter Pesto auf Gemüsebeet, Beilage nach Wahl	37.50	42.50
Riesencrevetten "aglio & olio" in Olivenöl gebraten, mit Chili, Chnobl und Gemüsestreifen, Beilage nach Wahl	37.50	42.50

Vegetarisch – leicht und lecker

Frische Gemüse Capuns mit Kräuter-Käse-Rahmsauce überbacken		28.50
Spaghetti mit Artischocken, Tomatenwürfel, Gemüsestreifen, Steinpilzen, Parmesan, Olivenöl		27.50

Beilagen in der Übersicht:

Pommes-frites, gebratene Polenta, frische Tagliatelle, Salzkartoffeln, Reis, Safranrisotto, Rösti oder Ratatouille und Spinat, zweite Beilage plus CHF 6.--