



## 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	8.90
Rote Linsensuppe verfeinert mit Tandoori und Chiliöl	9.90
Türmchen von hausgebeiztem Gravad Lax und Avocado Tatar mit zartem Wintersalat an Honig-Senfauce	19.50
Chabissalat "Etzliberg" mit gebratenen Speckstreifen pikant gewürzt und mit Kümmel	15.50
Nüsslisalat "egg & bacon" mit Speckstreifen, gehacktem Ei und Brotcroûtons an Frenchdressing	15.50

### Pasta & Risotto

	Die etwas kleinere	Portion
Frische Tagliatelle mit Steinbutt und Riesencrevetten an Riesling-Rahmsauce	32.50	37.50
Penne "Höhenweg" mit zarten Kalbfleischstreifen frischem Gemüse, Kräutern und extra vergine Olivenöl	32.50	37.50
Kräuterrisotto "filetto di manzo" serviert mit kurz gebratenen Rindsfiletwürfeln	32.50	37.50

### Weihnachtliche Schlemmerträume

	Die etwas kleinere	Portion
Schweinsfilet am Stück im Ofen gebacken serviert mit einer Cranberry-Balsamico-Reduktion & Gemüsespänen	36.00	41.00
Kalbgeschnetzelts "Morilles" an Morchelrahmsauce	39.50	44.50
Rindsfiletmédaille 150g / 200g mit hausgemachter Sauce Béarnaise	47.00	52.00
Rindsfiletmédaille "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 Greyerzerkäse und Rinds-Bauernschinken		39.90
Wienerschnitzel goldgelb gebacken (Kalb) auf Wunsch mit Preiselbeeren (zusätzlich 2.00)	34.00	39.00
Kalbspaillard dünn geklopft mit hausgemachter Sauce Béarnaise		39.00
Chateaubriand vom 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 pochiertem Steinbuttfilet, Eglifilets und Riesencrevetten an Ponzusauce (Zitrus-Sojasauce mit wenig Chnobli & Chili)	37.50	42.50
Riesencrevetten "aglio & olio" in Olivenöl gebraten, mit Chili, Chnobli und Gemüsestreifen	37.50	42.50

### Beilagen in der Übersicht:

Pommes-frites, Bratkartoffeln, frische Tagliatelle, Salzkartoffeln, Reis, Risotto oder frisches Saisongemüse, zweite Beilage plus CHF 6.--

## Vegetarisch – leicht und lecker

Frische Gemüse Capuns mit Kräuter-Käserahmsauce überbacken		28.50
Steinpilzrisotto "Rustico" mit Kräuter-Gremolata Walnüssen und Pinienkernen		28.50

Die Preise sind in CHF und enthalten die MwSt  
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung



## Süsse Versuchungen

### Hausgemachte Nachspeisen

Hausgemachtes Panna Cotta mit Früchtecoulis	9.50
zusätzlich mit Ananas-Orangensalat	14.50
Frischer Fruchtsalat nature	10.50
mit Rahm	12.00
mit Kirsch oder Maraschino	13.50
Hausgemachtes Caramelchöpfli	8.00
Kemmeriboden-Bad Riesenmeringues mit Rahm	10.80
aus der Bäckerei Stein	
zusätzlich mit Vanille- und Erdbeerglace	14.50
Treichler's Zuger Kirschtorte	9.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace	14.50
und Glühwein-Birnenscheiben, ca. 15 Min. Wartezeit	
Hausgemachtes Tiramisù	12.50
Früchteteller "Etzliberg"	14.50
mit dreierlei Sorbets	
Warmer Zwetschgenkompott	11.50
mit Zimtglacé	

### Die Klassiker

Coupe Dänemark	9.90
Eiskaffee (mit Moccaglacé und Espresso)	9.90

### Vermicelles

	Die etwas kleinere	Portion
Vermicelles mit Rahm und Meringues	7.50	10.00
Coupe Nesselrode	9.50	12.00



## 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, Zimt, Vanille, Erdbeer,  
Caramelissimo, Mocca

Preis pro Kugel	3.50
Rahmzuschlag	1.50
Zuschlag für Schoggisauce	1.50