



# Speisekarte

**Qualifikationsverfahren**

**Restaurantfachfrau/-mann EFZ**

**2024**

## **Business-Lunch**

**Rindscarpaccio mit Sbrinz, Röstzwiebel und Petersilie**

**\*\*\***

**Tomatenkraftbrühe mit Portwein und Gemüsewürfel**

**\*\*\***

**«Coq au vin»**

**In Rotwein geschmortes Masthuhn**

**Servietten-Knödel und gebackenen Urkarotten**

**\*\*\***

**Bayrische Creme mit Erdbeeren**

**CHF 65.00**

## Vorspeisen

Caesar Salat mit Streifen von grillierter Pouletbrust	CHF	12.00
Krevetten-Cocktail mit Avocado und Limette	CHF	15.50
Duo von der Zuger Felchen Tartar und gebeiztes Filet mit Bergamotte, Liebstöckel und Radieschen	CHF	23.50
Grüner Spargel mit Onsenei, Miso-Hollandaise und Morcheln	CHF	21.00

## Suppen

Gebundene Oxtail mit Ochschwanz-Praline und Bärlauch	CHF	11.00
Vichyssoise mit knusprigen Kartoffeln	CHF	8.50

## Hauptspeisen

Kalbsblankett mit Gemüsestroh Estragon-Pilawreis und Broccoli-Gemüse	CHF	32.50
Gebratenes Lamm-Nierstück mit Kräuterkruste Mediterraner Jus Kartoffelgratin oder Bramata-Polenta Caponata und Artischocken	CHF	46.00
Sautiertes Zanderfilet Spargelragout, Erbsenpüree und eingelegte Eierschwämme	CHF	32.00
Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Straciatella di Burrata und Basilikum	CHF	26.50

## Süssspeisen / Dessert

Pistazienrahmgefrorenes mit Beerenvariation und Balsamico	CHF	14.50
Tarte Tatin mit Vanilleglace	CHF	12.00
Weisses Schokoladenmousse mit Johannisbeeren und Hafercrumble	CHF	13.50
Erlesene Käseauswahl	pro Stück CHF	4.50

### Herkunft

Felchen, Zander	Schweiz
Lamm/Rind/Kalb/Geflügel	Schweiz
Krevetten	Dänemark
Brot- und Backwaren	Schweiz

Allergene: Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.  
Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt.