

elements

RESTAURANT
LOUNGE
BAR

Business Lunch

Freitag, 9. Dezember 2011

Unser Küchenchef empfiehlt:

Vorspeise aus Business Lunch nach Wahl	12.00
„Züri-Gschnätzlets“ vom Kalb* an sämiger Champignon-Rahmsauce mit Butterrösti und Marktgemüse	42.00
Rindsfilet im Bruzzel-Pfännchen frisches Marktgemüse Beilagen nach Wahl	48.00
Kalbsfilet Medaillons unter einer Morchelrahmhaube an kräftigem Rotweinjus serviert mit gebratenen Spätzli und Saisongemüse	54.00
Tafelspitz mit Markbein und Meerrettichsauce auf mildem Rahmsauerkraut serviert mit Salzkartoffeln	32.00
Wolfsbarschfilet auf Muschel-Gemüseragout serviert mit Trockenreis	45.00
* Unsere feine Rösti wird immer frisch zubereitet, bitte erlauben Sie uns 30 Minuten Zubereitungszeit.	
Tagesdessert	
Brownie mit Vanilleglace	9.00
oder wie wäre es mit....	
Coffee Time eine Kugel Mövenpick Glace zusammen mit einem Kaffee	7.00

Eglifilet „Cordon bleu“ auf Rahmlauch	
oder	
Trockenfleisch-Carpaccio ^(CH) mit Hüttenkäse und Nüssen	
oder	
Avocadofächer mit gebratener Entenbrust ^(F) und Aceto Balsamico	

Kraftbrühe mit Flädli	

Kaninchenfilet ^(HUN) an Steinpilzsauce mit Butternudeln und Gemüseallerlei	
oder	
Meerfrüchte-Gratin mit Krevetten, Muscheln und Fisch an Safran-Pernod-Sauce im Gemüsereis-Ring serviert	
oder	
Kartoffel-Gnocchi an Gorgonzolasauce mit Tomatenecken und Zucchetti	
Business Lunch Fleisch /Fisch	35.00
Business Lunch Vegetarisch	29.00
Tagesteller mit Suppe	
Fleisch / Fisch	28.00
Vegetarisch	22.00

elements

RESTAURANT

LOUNGE

BAR

Samstagsmenu

Samstag, 10. Dezember 2011

Unser Küchenchef empfiehlt:

„Züri-Gschnätzlets“ vom Kalb* 42.00
an sämiger Champignon-Rahmsauce
mit Butterrösti und Marktgemüse

Rindsfilet im Bruzzel-Pfännchen 48.00
frisches Marktgemüse
Beilagen nach Wahl

Kalbsfilet Medaillons 54.00
unter einer Morchelrahmhaube
an kräftigem Rotweinjus
serviert mit gebratenen Spätzli
und Saisongemüse

Tafelspitz 32.00
mit Markbein und Meerrettichsauce
auf mildem Rahmsauerkraut
serviert mit Salzkartoffeln

Wolfsbarschfilet 45.00
auf Muschel-Gemüseragout
serviert mit Trockenreis

* Unsere feine Rösti wird immer frisch zubereitet,
bitte erlauben Sie uns 30 Minuten Zubereitungszeit.

Menu

Bündner Gerstensuppe

oder

Bunter Blattsalat
mit Kernen und Croûtons

Schweinsrücken_(CH) Cordon Bleu
serviert mit Pommes frites
und Blumenkohl nach polnischer Art
oder

Pangasiusfilet an Zitronengrassauce
mit Trockenreis
und Wokgemüse

oder

Spaghetti mit Gemüse
an Rahmsauce

Menu mit Suppe oder Salat 21.00

Tagesdessert

Bananenküchlein 9.00
mit Schokoladenglace

elements

RESTAURANT

LOUNGE

BAR

Sonntagsmenu

Sonntag, 11. Dezember 2011

Unser Küchenchef empfiehlt:

„Züri-Gschnätzlets“ vom Kalb* 42.00
an sämiger Champignon-Rahmsauce
mit Butterrösti und Marktgemüse

Rindsfilet im Bruzzel-Pfännchen 48.00
frisches Marktgemüse
Beilagen nach Wahl

Kalbsfilet Medaillons 54.00
unter einer Morchelrahmhaube
an kräftigem Rotweinjus
serviert mit gebratenen Spätzli
und Saisongemüse

Tafelspitz 32.00
mit Markbein und Meerrettichsauce
auf mildem Rahmsauerkraut
serviert mit Salzkartoffeln

Wolfsbarschfilet 45.00
auf Muschel-Gemüseragout
serviert mit Trockenreis

* Unsere feine Rösti wird immer frisch zubereitet,
bitte erlauben Sie uns 30 Minuten Zubereitungszeit.

Tomatensuppe

oder

Eisbergsalat mit Croûtons
an leichter Knoblauch-Parmesan Dressing

Rindfiletwürfel^(AUS) „Stroganow“
dazu Spätzli
und Brokkoli

oder

Lachstranche an Safransauce
serviert mit Trockenreis
und Blattspinat

oder

Quorn-Geschnetzeltes
an Champignonrahmsauce
serviert mit Butterrösti
und Mischgemüse

Menu mit Suppe oder Salat

Fleisch oder Fisch 30.50

Vegetarisch 26.00

Tagesdessert

Gebrannte Crème 9.00
mit Meringues, Karamellzucker
und Schlagrahm