

Liebe Gäste der Zolliker Höhe

Alt und Neu so stellen wir unsere Speisekarte
zusammen.

Das gute Alte soll mit dem guten Neuen
harmonieren

Dear Guests of the Zolliker Höhe,

Our menus are a combination
of both old and new.

The good old recipes still exist in harmony
with the finest of new cuisine.

Vorspeisen / Hors d'oeuvres

Geräuchertes Mittelstück vom Wildlachs mit kleinen Kartoffeln und Meerrettichschaum <i>Tenderloin of smoked salmon with potatoes and horseradish cream</i>	Fr. 34.--
Gebratene Wildfangcrevetten mit einem Avocadofächer und Tomatenwürfel an einer Sherryessigvinaigrette <i>Pan-seared jumbo shrimps on a fan of sliced avocado tomato and sherry vinaigrette</i>	Fr. 35.--
Gebratener halber Hummer mit Artischocken und einer leichten Limettenbutter <i>Grilled lobster half with artichokes and a light lime butter</i>	Fr. 38.--
Grillierte Jakobsmuscheln auf Spargel-Morchel-Ragout und Bärlauch-Salsa-Verde <i>Grilled sea scallops served with an asparagus-morel mushroom ragout and wild garlic-salsa verde</i>	Fr. 34.--
Carpaccio vom Rindsfilet mit Basilikum und Parmesan <i>Carpaccio (thinly sliced raw beef) with parmesan and basil</i>	Fr. 34.--
Grillierter Spargel mit Parma „Reserva“ und Bärlauchpesto <i>Grilled asparagus with Parma „Reserva“ and wild garlic pesto</i>	Fr. 32.--
Terrine mit gefüllten Morcheln im Portweinmantel serviert mit gebratener Wachtelbrust und einem Salatbukett <i>Terrine with stuffed morel mushrooms coated in port wine and served with seared quail breast and salad garnish</i>	Fr. 36.--
Gänseleberterriner (IP) mit Portweingelee und Briochetoast <i>Classic goose liver terrine with port wine jelly and with toasted brioche</i>	1/2 Port. Fr. 29.-- Fr. 42.--
Gebratene Gänseleber (IP) mit Rhabarberragout und Sauternschaum <i>Seared goose liver (IP) with rhubarb ragout and sauterne foam</i>	Fr. 38.--
Rindfleisch-Raviolis auf Staudensellerie und Rosmarinbutter <i>Savoury beef raviolis served with celery and rosemary butter</i>	Fr. 28.--

Salate

Buntgemischter Gartensalat mit einer Sherryessig-Vinaigrette <i>Seasonal mixed salad with sherry vinaigrette</i>	Fr. 17.50
Knackiger Eisbergsalat mit einer Roquefortsauce <i>Iceberg lettuce with Roquefort dressing</i>	Fr. 18.50
Nüsslisalat angemacht mit einem Kartoffeldressing, krossen Speck, Croutons und gehacktem Ei <i>Lamb lettuce salad with a special potato dressing, bacon, egg and croutons</i>	Fr. 19.--

Suppen

Rindsconsomme mit Mark oder Sherry Amontillado <i>Beef consommé served with beef marrow or Amontillado sherry</i>	Fr. 17.50
Leichte Kartoffelsuppe mit schwarzem Umbria Trüffel <i>Potato cream soup with black Umbria truffles</i>	Fr. 19.50
Spargelcremesuppe mit Bärlauchpesto <i>Cream of asparagus soup with wild garlic pesto</i>	Fr. 18.50
Hummersamtsuppe mit Cognac Baron Otard <i>Lobster cream soup with Baron Otard cognac</i>	Fr. 27.--

Fischgerichte / Fish dishes

Gebratenes Zanderfilet mit Erbsenpüree und „Pommes Parisienne“ Fr. 58.--
Seared filet of sander with mashed peas Kl. Port. Fr. 49.--
and "Pommes Parisienne"

Gebratenes Saibling von Ottikon auf einer Avocadocreme Fr. 54.--
mit Fregola Sarda Kl. Port. Fr. 46.--
Seared trout from Ottikon with avocado cream and
fregola Sarda pasta

Grilliertes Steinbuttfilet auf grünen Balsamico-Spargeln Fr. 62.--
und cremiger Polenta Kl. Port. Fr. 54.--
Grilled filet of turbot with green balsamic asparagus and
creamy polenta

Fischvariation „Neptune“ mit neuen Bratkartoffeln und Blattspinat Fr. 58.--
serviert mit Champagnersauce Kl. Port. Fr. 49.--
Fish variation "Neptune" served with roasted new potatoes
spinach and champagne sauce

Wolfsbarsch, Sankt Petersfisch, Steinbutt, Dorade, etc. nach Ankunft
Sea bass, John Dory, Turbot, Gilthead *subject to availability*

Die fangfrischen Fische servieren wir Ihnen vom Grill, aus dem Sud oder im Ofen
gebraten – je nach Grösse für eine oder mehrere Personen. Mit Beilagen nach Ihrer
Wahl, Champagner- oder Hummersauce oder einer klassischen Beurre blanc

Our catch of the day selections can be specially prepared for you on the grill,
oven-baked or poached. Depending on the size of fish, for two or more people.
Your choice of side dishes are available and either a champagne, lobster or
classic beurre-blanc sauce

Fleischgerichte / Meat dishes

Feingeschnittenes Kalbsfilet nach „alter Zürcher Art“ mit Kalbsnieren und Feld-Champignons an Rahmsauce, Rösti und Gemüse Fr. 64.--
Kl. Port. Fr. 54.--

*Finely sliced filet of veal Zurich style with calf's kidney,
light mushroom cream sauce, vegetables and potato rösti*

Kalbsfiletmedaillons auf Radiccorisotto und sautierten Frühlings-Morcheln Fr. 64.--
*Filet of veal medallions served with radicchio risotto and
sautéed spring morel mushrooms*

Mit Spargeln gefülltes Kalbspaillard dazu Bärlauchstock und Portweinjus Fr. 52.--
*Veal paillard filled with asparagus and served with mashed wild garlic
and port wine gravy*

Kalbshackbraten nach Grossmutter's Art mit Morchelrahmsauce, Gemüsebouquet und Kartoffelstock Fr. 48.--
*Meatloaf of veal with morel mushroom sauce
mashed potatoes and garden vegetables*

Kalbscordonbleu mit Appenzeller Käse, Saisongemüse und Lyonerkartoffeln Fr. 54.--
Kl. Port Fr. 44.--

Champagnerkutteln mit Gemüsejulienne und Frühlingskartoffeln Fr. 34.--
Tripe in champagne with julienne vegetables and new potatoes

Rosa gebratener Toggenburger Lammnüsschen mit Grillgemüse Fr. 56.--
und Kartoffel-Gnocchi an Rosmarinjus
*Noisettes of Toggenburger lamb served medium-rare with grilled vegetables
potato gnocchi and rosemary gravy*

Mit Spinat Gefüllte Maispoularde , Tagliatelle und Tomaten-Specksauce Fr. 48.--
*Corn-fed chicken stuffed with spinach and served with tagliatelle
and tomato-bacon sauce*

Gebratenes US-Rindsfilet mit „Pommes Macaire“, Broccoli Fr. 64.--
und Chalottenconfiture
Grilled U.S. beef with "Pommes Macaire", broccoli and shallot chutney

Rosa gebratenes Chateaubriand Traditionell – der Klassiker – ab 2 Personen Fr. 68.--
mit Sauce Béarnaise, feinen Gemüsen und Kartoffelgratin p.P.
*Roast beef chateaubriand traditional style, béarnaise sauce
potato gratin and vegetables for 2 people or more p.p.*