

Vorspeisen

ZÜRICHBERG SALAT

Bunte Blattsalate & Gartenkräuter | Gemüsestreifen
Radiesli | Croûtons | Hollunderblütendressing

16

FRÜHLINGS MINI RÜEBLI

Miso & Ingwer | Frühlingssalate
Zitronen-Kräutersalza

18

CEASAR SALAD

Lattichsalat | Ei | Croûtons | gehobelter Sbrinz
Ceasar Dressing

19

mit Specktranchen +5

mit Pouletbrust +10

ERBSEN FRITTERS

Löwenzahnsalat | Mozzarella | Kräutervinaigrette

21

ZÜRICHBERG APEROPLÄTTLI

Trockenfleisch vom Ziegler und Käsevariation von Jumi

25

TATAR VOM SCHWEIZER WEIDERIND

Mit Belper Knolle | Hausbrot

Vorspeise 29

Hauptgang 37

mit Züri Frites +8

Suppen

SELLERIE CREME SUPPE

Mit Sellerie von SlowGrow | Haselnüsse | Schnittlauchöl

15

KLARE FRÜHLINGSGEMÜSE SUPPE

Junge Erbsen | Gartenkräuter

15

Hauptgänge

GEBACKENER SELLERIE

Mit Sellerie von SlowGrow | Erbsen-Radieslalat | Bärlauch Mayonnaise
Junge Kartoffeln

32

BÄRLAUCH PAN CAKES

Gebratenes Frühlingsgemüse | Kräuterquark
Brunnenkresse

32

RIGATONI

Grüner Spargel | Morcheln | Gartenkräuter
Tomatenpesto

36

HAUSGEMACHTES GEMÜSE TAJINE

Buntes Gemüse | Kichererbsen | Koriander | Tomaten
Maiscouscous | Pitabrot | Creme fraîche

35

TAGESFISCH AUS SCHWEIZER SEEN

Als Filet gebraten | Salzkartoffeln
sautierter Blattspinat | Zitrone | Tartare Sauce

49

Tagesfrisch – es hät solangs hät.

SÛPREME ALPSTEIN POULETBRUST

Portweinjus | junge Rüebli | Spinatrisotto

45

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES

Butterrösti | Champignonrahmsauce

47

kleine Portion 42

ZÜRICHBERG PLANTED BURGER

Randenbrötli | Gewürzgurke | Tomate
Kräuterdip | Züri Frites

32

mit veganem Käse 35

ZÜRICHBERG RINDBURGER

Burgerbrötli | Speck | Gewürzgurke | Tomate
Tartare-Sauce | Cocktail-Sauce | Züri Frites

35

mit Schweizer Käse 37

Desserts

QUARKSOUFFLÉ

Gartenkräuterglace | Mandeln

Wird frisch für Sie gebacken, Wartezeit ca. 15 - 20 min.

15

GRAND CRU SCHOKOLADENMOUSSE

Dunkle & weisse Felchlin Schokolade

16

RHABARBER PAVLOVA

Merengue | Rhabarberkompott | Creme fraîche

Geröstete Pistazien

17

Käse




KÄSESELEKTION DER KÄSEREI JUMI IN BELP

Leotine | Sommer Himu | Crème Chèvre

Emmentaler Alt | saisonales Früchtechutney

18

Legende

-  Die Rezeptur des Gerichts enthält keine Zutaten tierischer Herkunft (vegan). Eine unbeabsichtigte Vermischung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden.
-  Die Rezeptur des Gerichts enthält keine glutenhaltigen Zutaten. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden. Glutenfreies Brot ist auf Anfrage erhältlich.
-  SlowGrow betreibt und entwickelt die regenerative «Mosaik-Landwirtschaft» und produziert dank hoher Biodiversität Gemüse und Getreide ohne Pestizide und Dünger – eben «slow grow». Damit gewann der Betrieb 2022 den Prix Climat. In Zukunft werden wir in Zusammenarbeit mit SlowGrow unsere Landwirtschaftsfläche vor dem Hotel bebauen und einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und Biodiversität leisten. Damit Sie schon heute diesen einzigartigen Ansatz in der Landwirtschaft geniessen können, kreieren wir neu saisonale Gerichte mit SlowGrow Produkten von ihrem Hof in Mönchaltorf. So unterstützen wir Innovation und Biodiversität mit jedem verkauften Gericht, welche sich auch im Geschmack wieder finden.
www.slowgrow.ch

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

Herkunftsdeklaration

BACKWAREN

Brote, Brötchen CH

FLEISCH

Rindfleisch CH

Lammfleisch CH

Kalbfleisch CH

Schweinefleisch CH

Poulet CH

Wild & Wildgeflügel CH, FR

Übriges Geflügel CH, FR

FISCH

Lachs CH

Eglifilet CH

Räucherlachs CH

Saibling CH

Zander CH

Riesencrevetten CH

Fischknusperli CH, DE

Tagesfisch CH

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

EIER

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung. Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.