

SIHLSTEG

MENÜVORSCHLÄGE BANKETT

VORSPEISEN

KARAMELLISIERTES RANDENTATAR (V) *(V+) Belper Knolle / Wildkräutersalat / Brotchip / Crème fraîche / Wachtelei / Brunnenkresse	18.-
SERVIETTENKNÖDEL-CARPACCIO (V) Thymianvinaigrette / Röstzwiebel / Frisée / pochierte Zwiebel / Senfkörner / Gurke	16.-
HANDGESCHNITTENES TATAR VOM SWISS PRIME RIND Brioche / Zwiebel / Trüffel / Eigelb / Cognac	32.-
FRISCHKÄSEMOUSSE (V) Gartenkräutersalat / Radiesli / Gurke / hausgemachtes Knäckebrot	16.-
KARTOFFELESPUMA (V) Onsen-Ei / Zwiebelasche	14.-
GRILLIERTER BABYLATTICH (V) Frittierte Kapern / 18 Monate gereifter Grana Padano / Gemüsesalsa / Eigelbcreme	18.-
RICOTTA (V) Tomatensalsa / Gurke / Honig / Kräuterinfusion	16.-
LINSENSALAT *(V+) geräucherte Barbarie-Ente / Curryöl	24.-
HAUSGEBEIZTER SAIBLING Kartoffelvichyssoise / Saiblingsroggen / Zitronenöl	26.-

SIHLSTEG

SALATE

SALAT NIÇOISE (V)

Wachtelei / Stangenbohnen / Keniabohnen / Trüffel / Oliven /
Grana Padano / Zwiebeln / Tomate / Honig / Thymian 26.-

MARKTSALAT (V) *(V+)

von der Familie Bär aus Dänikon ZH / Frenchdressing 12.-

WEISSWURSTSALAT

Pommery-Senfdressing / Rettich / Thymian / Hausbrot /
Tropea Zwiebel / gepuffter Weizen 16.-

KARTOFFEL-GURKENSALAT (V+)

12.-

TOMATEN-APFELCARPACCIO (V+)

Alter Balsamico / Biancolilla Olivenöl / Croûtons /
Relish von der Tropea Zwiebel / Atsina Kresse 14.-

SUPPEN

WEISSWEINSUPPE (V)

Kräuteröl / Croûtons / Kerbel 14.-

FRUCHTIGE CURRYSCHAUMSUPPE *(V+)

Spieß vom Lostalloy-Lachs / gepuffter Quinoa 19.-

BOUILLABAISSÉ

Rotbarbe / Seezunge / Steinbutt / Fenchel / Pernot /
Noilly Prat / Rübli / Sellerie / Zucchetti / Riesling 32.-

KRÄUTERKALTSCHALE (V)

Buchweizenblini / Schnittlauch / Dill / Roter Mangold 13.-

PASTINAKENSCHAUMSUPPE (V)

Orangenemulsion / Crostini mit selektierten gebratenen Pilzen 16.-

MELONENKALTSCHALE *(V+) (SAISONAL)

Tristan Langostino / Öl vom Kafirblatt / YKA Leaves 32.-

SIHLSTEG

PASTA

MILDE ZIEGENFRISCHKÄSE RAVIOLI (V)

Pochierte Birne / Senffruchtschaum / fermentierte Baumnüsse / Pecorino

31.-

OSSO BUCCO RAVIOLI

Sauce Bordelaise / Schnittlauchöl / Salzzitronensalsa

36.-

CANNELLONI VOM PRIMOSALE *(V)

Chorizo-Öl / Bimi Brokkoli / pochierte Zwiebel / Kräuter-Infusion / Basilikum Kresse

32.-

RAVIOLI VON DER TIEFSEEKRABBE

Hummerbutter / Pernotschaum / geröstete Austernseitlinge

36.-

RAVIOLI AL LIMONE (V)

Mascarpone / Zitronenöl / Babyspinat / getrocknete Tomaten

29.-

RAVIOLI A LA SALTIMBOCCA

Kalbsfarce / San Daniele / Zucchetti / Rüeblì / Sellerie / Belper Knolle / Salbei / Beurre noisette / Marsalasjus

38.-

BAUERNGNOCCHI (V)

Babyspinat / Ricotta / Pesto Rosso

26.-

(V) = vegetarisch / (V+) = vegan / * = optional

Gerne informieren wir Sie über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

SIHLSTEG

HAUPTGÄNGE

DUETT VOM KALB

Geschmorte Kalbsbacke / Kalbsfilet / Selleriecreme / Lauch /
Zwiebelasche / Zitronenöl 62.-

IM GANZEN GEGARTES RINDSROASTBEEF

Sauce Béarnaise / Kartoffelgratin / glasiertes Marktgemüse 52.-

GESCHMORTES RINDSFEDERSTÜCK

Bierjus / gratinierte Kartoffel / Bohnencassoulet 41.-

PICANHA

Chimichurri / gebackene Humita / Grillgemüse 42.-

RINDSFILET

Senfbutter / gratinierte Ofenkartoffel / Gemüse Brunoise /
Gruyère / Rote Zwiebel 59.-

KICHERERBSEN-PRALINEN (V) *(V+)

Tahinacreme / karamellisierte Zwetschgen / Minze / Joghurt /
Haselnüsse / Chicorée 29.-

ZWIEBELROSTBRATEN

Kartoffelpüree / glasierte Kefen 46.-

WIENER SCHNITZEL

Kartoffel-Gurkensalat / Zitrone 44.-

GESCHMORTE AUBERGINE (V+)

Kichererbsenpüree / Granatapfelkernen / Salzzitrone / Minze 28.-

KARTOFFELTASCHE (V)

Pilzrahmsauce / Zwiebel in drei Texturen (Papier/ Asche / pochiert) 28.-

SIHLSTEG

FISCH

KABELJAU

Bimi Brokkoli / Gula-Sud / Öl vom fermentierten Aji Amarillo /
gebratener Gnocchi 41.-

SANFT GEGARTER ZANDER

Duett vom Sellerie (Mousseline / Sellerie Beurre blanc) /
gratinierter Lauch 48.-

LOSTALLOLACHS

Soja-Ingwersud / gebackene Reispralinen / Fermentiertes Gemüse /
Yuzu-Perlen 36.-

SEEZUNGE

Lauch à la Creme / Fondant Kartoffeln / Kapernäpfel 62.-

SUZUKI

Sumac / Curry-Gewürz-Öl / Joghurt / Mini-Gnocchi / Minze / Lauch /
Salicorn / Gurkenperlen / Peperoncinerlen / Sardische Tomaten 38.-

SAIBLINGSFILET

Nussbutterstock / Marktgemüse 38.-

LOSTALLOLACHS

Fruchtig-pikanter Curry-Sud / Mini-Pattison / Fenchel /
geräucherte Salzmandeln / Rüeblì 40.-

(V) = vegetarisch / (V+) = vegan / * = optional

Gerne informieren wir Sie über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

SIHLSTEG

DESSERTS

GEBACKENER TALEGGIO

Karamellisierte Zwiebel / Schnittlauch

16.-

CRÈME BRÛLÉE

11.-

SCHOKOLADEN-MOUSSE *(V+)

Grand Marnier

12.-

VANILLE GLACE

Steirisches Kürbiskernöl

7.-

GEBACKENE APFELRINGE

Tonkabohnen Glace / Salzkaramell

14.-

DUETT VON DER VANILLE

Karamellisierte Zwetschgen / Gewürz-Crumble

14.-

KÄSE VARIATION

Divers Chutneys

16.- / 22.- / 32.-

PANNA COTTA

Kürbiskernglace / geröstete Kürbiskerne / Kürbisschwamm /
karamellisierter Kürbis

16.-

HALBGEFRORENES TIRAMISU

Zwetschge

14.-

Alle Gerichte werden bei uns im Haus selbst hergestellt und das zelebrieren wir mit vollem Stolz und Respekt vor dem Produkt.

Bei den Gerichten handelt es sich um Menüvorschläge. Jeder Event ist ein Unikat und wird von uns individuell auf Wünsche, Vorlieben und Allergien abgestimmt.

(V) = vegetarisch / (V+) = vegan / * = optional

Gerne informieren wir Sie über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.