

# SIHLSTEG

## MENÜVORSCHLÄGE BANKETT

### VORSPEISEN

---

<b>MARKTSALAT (V) *(V+)</b> Gepickeltes Gemüse / Croûtons & Nüsse / Hausdressing	12.-
<b>BURRATA (V)</b> Bunte Tomaten / Basilikum / Tropea Zwiebel	17.-
<b>CAESAR SALAT *(V)</b> Poulet / Parmesan / Speck	26.-
«Vegetarisch» mit geschmortem Portobello Pilz	18.-
<b>KARAMELLISIERTES RANDENTATAR (V) *(V+)</b> Belper Knolle / Brotchip / Wildkräutersalat	18.-
<b>HANDGESCHNITTENES RINDSFILET TATAR</b> Brioche / Trüffel / Confiertes Eigelb	32.-
<b>GEBEIZTER LACHS</b> Keta Kaviar / Zitronen- Crème Fraîche / Kartoffel-Puffer	27.-
<b>SAISONALE AUSTER</b> Zitrone / Schalotten Vinaigrette / Chesterbread	Tagespreis
<b>WEISSWEIN SUPPE (V)</b> Trüffel / Zitronenöl / Schnittlauch	18.-
<b>LACHS TATAR</b> Avocado / Passionsfrucht / Wildkräuter	23.-

# SIHLSTEG

## VORSPEISEN

---

### GAZPACHO ANDALUZ \*(V+)

Basilikumöl / Crostini / Grillierter Langostino

28.-

### HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

Erbse / Yuzu Sphären / Hibiskus

29.-

### GRATINIERTES MARKBEIN (2 STK.)

Schnittlauch / Senfbuttermilch / Fleur de Sel

19.-

## HAUPTGÄNGE

---

### IM GANZEN GEGARTES RINDS ROASTBEEF

Kartoffelgratin / Marktgemüse / Sauce Bearnaise

58.-

### SECRETO VOM IBERISCHEN PATA NEGRA SCHWEIN

Rosmarinkartoffeln / Pimentos de Padron / Chimichurri

56.-

### GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN

Süßkartoffel / Spitzkohl / Portwein

54.-

### GEBRATENE MAISPOULARDE

Kartoffelpüree / Marktgemüse / Jus

38.-

### IM GANZEN GEGARTES SCHWEINS-NIERSTÜCK

Kartoffelgratin / Morchel-Rahmsauce / Marktgemüse

42.-

### DRY AGED RINDSFILET (160G)

Pommes Duchesse / Bohnen Cassoulet / Jus

65.-

# SIHLSTEG

## HAUPTGÄNGE

---

### SIHLSTEG ZÜRI GSCHNÄTZLETS

Freiland Kalb / Röstischnitte / Champignons

49.-

### SIHLSTEG VEGI-ZÜRI GSCHNÄTZLETS (V)

Geschmorter Portobello Pilz / Röstischnitte / Champignons

38.-

### RINDSFILET STROGANOFF

Essiggurke / Crème Fraîche / Tagliatelle

56.-

### BRASATO RAVIOLI

Geschmorte Schalotten / Portwein Jus / Orange

38.-

### KANADISCHER HUMMER

Limetten-Kartoffelpüree / Mini-Gemüse / Zürischem Schaum

Tagespreis

### FYORD LACHS

Salzkartoffeln / Blattspinat / Dijon-Senfsauce

42.-

### WEISSER HEILBUTT

Fenchel / Mönchsbart / Beurre Blanc

59.-

### GEBRATENER ZANDER

Kartoffelpüree / Rahm-Sauerkraut / Zürischem Schaum

52.-

### KING CRAB RAVIOLI

Kumquat / Blattspinat / Bisque

43.-

### ZITRONEN-FRISCHKÄSE RAVIOLI (V)

Kandierte Amalfi Zitrone / Knoblauchblüte / Pepe Valle Maggia

32.-

# SIHLSTEG

## HAUPTGÄNGE

---

### GESCHMORTE AUBERGINEN MEDAILLONS (V+)

Couscous / Gepickelte Zucchetti / Orangen Filets

34.-

### SAFRAN RISOTTO (V)

Parmesan Chips / Balsamico Tomate / Pistazienöl

36.-

### KARTOFFEL GNOCCHI (V)

Gorgonzola / Kandierte Nuss / Traube

33.-

## DESSERT

---

### CRÈME BRÛLÉE

Seychellische Vanille / Tonka Bohne / Himbeere

13.-

### DUET VOM SCHOGGIMOUSSE

Weiss & Zartbitter / Kirschwasser / Kubanischer Rum

16.-

### TIRAMISU

Amaretto / Espresso / Kakao

14.-

### PANNA COTTA

Vanille / Rosmarin / Aprikose

12.-

### SIHLSTEG KÄSE VARIATION

Früchtebrot / Feigensenf / Traube

Tagespreis

Alle Komponenten der 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 nach Wunsch und Vorliebe umgesetzt.