



# SILVESTER 2018

## MENÜ

### Amuse bouche

\*\*\*\*\*

Geräucherte Entenbrust auf Mesclunsalat mit Mango Chutney

*Smoked duck breast on mesclun-salad with mango chutney*

\*\*\*\*\*

Pastinackensuppe mit karamellisierten Nüssen

*Parsnip soup with caramelized nuts*

\*\*\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf Venererisotto mit Granatapfel-Lauchgemüse  
und Vanilleschaum

*Fried pike perch filet on venere risotto with pomegranate-leek-vegetables  
and vanilla foam*

\*\*\*\*\*

Kalbsnierstück im Ganzen gegart mit einer Crevette, auf Steckrübenpüree  
Haselnuss-Schupfnudeln und Kirschjus

*Veal steak with prawn on carrot puree  
Hazelnut "Schupfnudeln" and cherry gravy*

\*\*\*\*\*

Warmes Schokoladenküchlein mit Rotweinglace und Zuckerwatte

*Hot chocolate cake with red wine ice cream and cotton candy*

125 CHF pro Person

inkl. Mwst.

Reservierungen unter:

Telefon +41 44 250 53 63 | [info@zunfthaus-zimmerleuten.ch](mailto:info@zunfthaus-zimmerleuten.ch)