

Restaurant Bahnhof Ausserberg

Menüvorschläge

3-Gang-Menüs (CHF 34 – 58)

Menü 1 – CHF 34

- Vorspeise: Gemischter Blattsalat mit Hausdressing
- Hauptgang: Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus
- Dessert: Vanillecrème mit Mürbeteiggebäck

Menü 2 – CHF 42

- Vorspeise: Tomaten-Mozzarella mit Basilikumöl
- Hauptgang: Pouletbrust mit Kräuterjus, Polenta und Gemüse
- Dessert: Zitronensorbet mit Minze

Menü 3 – CHF 46

- Vorspeise: Bündner Gerstensuppe
- Hauptgang: Rindsvoressen mit Spätzli und glasierten Rüebli
- Dessert: Vermicelles mit Meringue und Rahm

Menü 4 – CHF 52

- Vorspeise: Lachsforellen-Tatar auf Gurken-Carpaccio
- Hauptgang: Gebratene Zanderfilets auf Safranrisotto
- Dessert: Panna Cotta mit Beerenkompott

Menü 5 – CHF 58

- Vorspeise: Wildkräutersalat mit Speck und Croûtons
- Hauptgang: Kalbsrücken rosa gebraten mit Kartoffelgratin und Ratatouille
- Dessert: Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleglace

4-Gang-Menüs (CHF 56 – 84)

Menü 1 – CHF 56

- Amuse-Bouche: Frischkäsemousse mit Kräutern
- Vorspeise: Spargelcremesuppe
- Hauptgang: Schweinsfiletmedaillons mit Pfeffersauce, Nudeln, Gemüse
- Dessert: Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü 2 – CHF 62

- Amuse-Bouche: Mini-Tartelettes mit Gemüse
- Vorspeise: Randen-Carpaccio mit Ziegenkäse
- Hauptgang: Lammrücken mit Kräuterkruste, Rosmarinkartoffeln
- Dessert: Himbeer-Tiramisu

Menü 3 – CHF 68

- Amuse-Bouche: Linsensalat mit Rauchlachswürfeln
- Vorspeise: Kürbis-Ingwer-Suppe
- Hauptgang: Rindshohrücken an Rotweinsauce, Kartoffelstock
- Dessert: Quarkmousse mit Aprikosenspiegel

Menü 4 – CHF 74

- Amuse-Bouche: Kalte Gurkencrèmesuppe im Glas
- Vorspeise: Terrine vom Kaninchen mit Preiselbeeren
- Hauptgang: Gebratene Entenbrust mit Honigjus, Selleriepüree
- Dessert: Crème brûlée mit Orangenzeste

Menü 5 – CHF 84

- Amuse-Bouche: Trüffel-Rührei auf Brioche
- Vorspeise: Hummerschaumsuppe
- Hauptgang: Rindsfilet mit Trüffeljus, Gemüsebouquet, Dauphinkartoffeln
- Dessert: Mille-feuille mit Vanillecrème und Beeren

5-Gang-Menüs (CHF 78 – 110)

Menü 1 – CHF 78

- Amuse-Bouche: Geräucherte Forelle auf Kartoffelblini
- Vorspeise: Spargel-Salat mit Wachtelei
- Suppe: Rindsconsommé mit Gemüsejulienne
- Hauptgang: Schweins-Cordon Bleu mit Gemüse und Bratkartoffeln
- Dessert: Waldbeerparfait

Menü 2 – CHF 88

- Amuse-Bouche: Tatar vom Rind mit Schnittlauchöl
- Vorspeise: Avocado mit Crevetten
- Suppe: Rahmsuppe vom Sellerie
- Hauptgang: Zander auf Zitronenrisotto
- Dessert: Mousse au chocolat mit Rahmhaube

Menü 3 – CHF 95

- Amuse-Bouche: Kräuter-Gougères
- Vorspeise: Entenleberterriner mit Portweinreduktion
- Suppe: Tomatenessenz mit Basilikumklößchen
- Hauptgang: Lammcarrée mit Ratatouille und Polenta
- Dessert: Gratinierte Zwetschgen mit Zimtglace

Menü 4 – CHF 104

- Amuse-Bouche: Jakobsmuschel auf Karottenpüree
- Vorspeise: Wildkräutersalat mit Balsamico-Perlen
- Suppe: Steinpilzrahmsuppe
- Hauptgang: Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce, Trüffelkartoffeln
- Dessert: Crêpes Suzette mit Grand Marnier

Menü 5 – CHF 110

- Amuse-Bouche: Lachs-Kaviar auf Blini mit Sauerrahm
- Vorspeise: Carpaccio vom Hirsch mit Preiselbeer-Vinaigrette
- Suppe: Hummerbisque
- Hauptgang: Rindsfilet Rossini mit Gänseleber, Selleriepüree
- Dessert: Variation von Schokolade (Sorbet, Mousse, Küchlein)

Sie können sich das Menü auch selber zusammenstellen.