

Klassiker

Fried Chicken Pouletteile in knuspriger Maispanade, handgeschnittene und frittierte Kartoffeln, Salatbouquet und einem Dip nach Wahl	26
Club Sandwich – Poulet, Speck (20 Minuten) mit Pommes Frites, Cocktailsauce und Salatbouquet	28
Rösti (25 Minuten) mit Rucola und gerösteten Pinienkernen, wahlweise mit gebratenen Rindsstreifen, Geflügelstreifen oder hausgeräucherten Lachsstreifen (120g), dazu kleiner Blattsalat vom Buffet	42
Rindsburger (25 Minuten) Saftiger hand- und hausgemachter Burger (300g) BBQ-Sauce, Tomate, Zwiebelringe, Gewürzgurke, Käse, krosser Pancetta, Steak Fries und erfrischende Salate	38

speiseKAMMER
tonWERK

Frühlingsinspirationen

Businesslunch

melsterWERK+feInWERK

Rolf Grob



Frühlingsinspirationen

Vorspeisen

*Salatvariationen mit Donau-Spargeln Pinienkern-, Estragonvinaigrette	18
Überbackene Donau-Spargeln mit Kalbsmilken (Bries) auf Grünspargelragout und warme Tomatenvinaigrette	26/48

Suppen

Grünspargel-Safransuppe mit Eierschwämmli	14
Frische Tagessuppe	12
Salatbuffet mit Antipasti , kleiner Teller	16

Hauptgerichte

Am Knochen gereiftes Wasserbüffelentrecôte aus dem zürcherischen Tösstal, Spargel- Pilzragout, junge Bratkartoffeln	68
Geschmorte Kalbsbacken mit Pfifferlingsgemüse und Tösstaler - Landrauchspeck, Tagliatelle	40
Geschmorte Lammhaxe aus dem Zürcher Oberland auf Spargelgemüse, Risotto	40
Donau-Spargeln mit Wildfangriesencrevetten und Pfifferlingen	49
Donau-Spargeln mit Schweizer Grand Cru-Rohschinken und Sauce Hollandaise 48 / als Hauptgang 26/ als Vorspeise	
Spargelrösti mit gehobeltem Bergkäse und kleinem Teller vom Salatbuffet	38
Ziegenkäse im Teig gebacken (20 Minuten) Risotto mit Zitronenfrüchte und Rucolagemüse	34
Kalbscordonbleu (25 Minuten) (180g) gefüllt mit Bündnerfleisch, Salbei, Tomaten und Mozzarella, serviert mit frischem Marktgemüse und Ofenkartoffel	49
Zürcher Kalbsgeschnetzertes (25 Minuten) (160g) dazu ein saisonales Gemüsebouquet und Rösti	49

Frühlingsinspirationen

Hauptgerichte

Rindstatar (15 Minuten) Von Hand grob gehacktes Rindfleisch (180g) mit Salz, Pfeffer, Paprika abgeschmeckt, serviert mit Toast. Nach Wunsch mit Whisky oder Cognac	48
---	----

Businesslunch des Tages

2 Gänge	49
2 Gänge plus Dessertbuffet	59

Mittagessen vom Schlemmerbuffet

Tagesteller nach freier Auswahl	28
--	----

- Fleischloses Angebot
- Risottovariation
- Pastavariation
- Bratenteller
- Fischteller

Buffet-Businesslunch 2 Gänge nach Ihrer freien Wahl vom Buffet	40
--	----

Buffet à discrétion	54
----------------------------	----

Salatbuffetkombinationen

Verschiedene Gemüse- und Blattsalate vom Salatbuffet dazu servieren wir Ihnen 4 Riesencrevetten (Zucht)	38
oder Zanderfilet aus Schweizer Seen serviert mit Kräuter-Quark-Vinaigrette	38
Salat & Antipastiteller (grosser Teller) vom Buffet mit einer Stärkebeilage vom Buffet	24

Rückseite Klassiker beachten

