


 **ECHO DES MARKTES**  
**VEGETARISCHES ECHOS DES MARKTES**  
**CHF 27.-**

**Vom 20. bis 28. April**

Gegrilltes Forellenfilet  
Venus-Reis mit Bohnen und Kresse-Jus

 Weisser Spargel, Oeuf Parfait 64°  
Venus-Reis mit Bohnen


**Vom 29. April bis zum 12. Mai**

Geschmorte Adrios, Rosmarin-Jus  
Mousseline mit Kräutern und Gemüse der Saison

 Salat an Ziegenkäse mit Feigen  
Schalenfrüchte mit Honig


**Vom 13. Mai bis zum 26. Mai**

Doradenfilet, Sauce Vierge  
Geschmorter Chikorée, süsskartoffel-Püree

 Linsen-Dahl mit Frühlingsgemüse


**Vom 27. Mai bis 9. Juni**

Hausgemachtes Roastbeef, Tatar-Sauce  
Pommes Frites

 Quinoa-Salat mit knackigem Gemüse  
pochiertes Ei

**Vom 10. bis 23. Juni**

Lachsfilet, Kresse-Cremesuppe mit Verbene  
Kartoffelstampf

 Feine Tomaten-Tarte mit Basilikum  
begleitet von einem gemischten Salat



 **ECHO DES MARKTES**  
**VEGETARISCHES ECHOS DES MARKTES**  
**CHF 27.-**

**Vom 24. Juni bis 7. Juli**

Rinder-Tatar  
Pommes Frites und Salat

 Gebratenem Tomme auf Saladine  
Knackiges Gemüse


**Vom 8. bis 21. Juli**

Eingelegte Dorade  
Linsensalat und Gemüse-Pickles

 Salat mit Ziegenkäse, Sauce Vierge  
Sommergemüse


**Vom 22. Juli bis 4. August**

Roastbeef, Tatar-Sauce  
Pommes Frites

 Cremige Polenta, knackiges Gemüse  
Pecorino-Espuma

**Vom 5. bis 18. August**

Kabeljau-Filet, Sauce Vierge mit Kräutern  
Zerdrückte Kartoffeln mit Oliven und Gemüse der Saison

 Quinoa-Salat und Oeuf Parfait 64°

**Vom 19. August bis 1. September**

Rindergeschnetzeltes nach Züricher Art  
Hausgemachte Tagliatelle und Gemüse

 Eingelegter Fenchel, Kresse-Creme  
Zucchini-Chips und Ziegenkäse-Kroketten

**Vom 2. bis 15. September**

Venus-Reis, zubereitet wie ein Risotto mit Krabben und  
Lauchzwiebeln

 Risotto mit Steinpilzen



 **ECHO DES MARKTES**  
**VEGETARISCHES ECHOS DES MARKTES**  
**CHF 27.-**

**Vom 16. bis 29. September**

Osso Bucco vom Schwein, Gremolata  
Mousseline und Gemüse des Tages

 Grüne Linsen mit Curry und Gemüse


**Vom 30. September bis 6. Oktober**

Lachsrücken, Bergamotten-Jus  
Pastinakencremesuppe und Gemüse der Saison

 Kürbis-Risotto, geröstete Kerne und Etivaz Käse

**Vom 7. bis 20. Oktober**

Rehragout  
Gratin und Gemüse

 Knusprige Polenta mit Ziegenkäse  
Herbstgemüse

