



SPEISEANGEBOT FRÜHLING

Auf die Wahl der Produkte wird bei uns im Zunfthaus besonders grossen Wert gelegt. Regionalität und Saisonalität prägen das Angebot. So finden Sie bei uns nebst ganzjährigen Klassikern auch viele saisonale Spezialitäten.

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir unsere speziellen saisonalen Angebote wie folgt in die vier Jahreszeiten unterteilt, wobei das aktuelle Marktangebot die Verfügbarkeit der Produkte bestimmt.

Frühling – von März bis Mai
Sommer – von Juni bis August
Herbst – von September bis November
Winter – von Dezember bis Februar

Sie haben die Wahl zwischen zwei auserwählten Servicekonzepten, dem stilvollen Teller-service und dem geselligen Schmidentisch.

Für Ihren eleganten Anlass mit stilvollem Tellerservice haben wir eine exquisite Menüauswahl vorbereitet. Stellen Sie ganz nach Belieben aus den folgenden klassischen sowie saisonalen Vorschlägen Ihr 3-, 4- oder 5-Gang-Menü zusammen.

Beim geselligen Schmidentisch im Zunfthaus steht besonders die Kommunikation und die Anspielung auf die Gemeinsamkeit Zuhause am Familientisch im Vordergrund. Die regional wie auch saisonal auserwählten Speisen werden für Sie und Ihre Gäste auf Platten oder in Schüsseln angerichtet und auf den Tischen eingesetzt. Das Herumreichen und gemeinsame Schöpfen aller Gerichte schafft eine gemütliche Atmosphäre und erheitert Ihre Gesellschaft.

Bei Fragen oder speziellen Wünschen stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite. Kontaktieren Sie uns per Telefon unter +41 44 250 58 48 oder per E-mail info@zunfthausschmiden.ch.

Tellerservice: Schmiden Klassiker

Vorspeise

Carpaccio vom roh marinierten Orkney-Lachs, Rauchlachstartar mit Schnittlauch, kleiner Salatstrauss, Kapernäpfeln und Senf-Dillsauce

oder

Mit Kräuter-Speck gebratener Schafs-Rohmilchkäse, saisonaler Jungsalat mit Himbeer-Nussölvinaigrette und Blütenhonig

Suppe

Hausgemachte Tomatensuppe mit Oregano-Mascarpone und pikant gewürzter Bruschetta

oder

Leichte Kartoffel-Lauchsuppe mit dünn geschnittenem, geräuchertem Alpenkräuterlamm

Zwischengang

Cremiges Carnaroli-Risotto mit gebratenen Steinchampignons und gehobelter Belper Knolle

oder

Gedämpftes Schweizer Felchenfilet auf Gemüsebett mit Vodkasauce

Hauptgang

Zartes Kalbskarree vom Zürcher Weidekalb mit Cognac-Rahmsauce, hausgemachten Kräuterspätzli und Gemüsevariation

oder

Am Stück gebratenes Swiss Gourmet Rindsentrecôte mit zünftiger Sauce Bernaise, Kartoffelauflauf und Gemüsevariation

oder

Gedämpftes Zanderfilet und Riesenkrevette mit Safran-Buttersauce, mediterranem Gemüseragout und Pilawreis

Dessert

Gebrannte Creme nach Grossmutter`s Rezept mit gerolltem Bretzeli und marinierten Saisonfrüchten

oder

Ofenfrischer Apfel-Brotpudding mit Bourbon-Vanilleglace im Glas

oder

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Espressosabayone und Ananas-Karamell

3-Gang Menü CHF 78.00 | 4-Gang Menü CHF 93.00 | 5-Gang Menü CHF 114.00

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 8.0 %

Tellerservice: Schmiden Frühling

Vorspeise

Flusskrebsscocktail mit grünem Spargel, konfierten Datteltomaten und Kerbelespuma

oder

Grillierte mediterrane Gemüsevariation mit Crudo di Parma und Focaccia

Suppe

Bärlauchsuppe mit Shizokresse und Jakobsmuschelcarpaccio mit Hawaii-Salz

oder

Spargelcremesuppe mit gebratener Wildspargel in der Rohschinken-Hülle

Zwischengang

Frischer weisser Stangenspargel mit Petersilien-Butterbrösmeli und gehacktem Bio-Ei

oder

Sanft gebratenes Goldbrassenfilet mit Eierschwämmli auf leichtem Spinatpüree

Hauptgang

Zartes Kalbsteak aus dem Umland mit Blütenpfeffer,
Portweinschalotte und Schnittlauch-Buttersauce,
goldgelb gebratene neue Kartoffeln und Frühlingsgemüse

oder

Rosa gebratenes, Irisches Lammrentrecote
mit Rauchknoblauch-Gewürzjus und sonnengetrockneten Tomaten,
cremige Bramatapolenta mit Sbrinz und Balsamico-Grillgemüse

oder

In Aromaten gebratenes Saiblingsfilet
mit Thurgauer Most-Risotto und roher Apfel-Gemüsesalsa

Dessert

Maracaibo Schokoladenmousse und Erdbeer-Mangosalat mit Minze,
karamellisiertem Pfeffer und Jasminteeschaum

oder

Leicht geliertes Beeren-Rhabarbersüppchen mit Moscato und Sauerrahmglace

oder

Luftiges Ofenchüechli mit Tahiti-Vanillerahm und Honig-Aprikosenkompott

3-Gang Menü CHF 78.00 | 4-Gang Menü CHF 93.00 | 5-Gang Menü CHF 114.00

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 8.0 %

Geselliger Schmidentisch im Frühling

Aperitif

Knusprig geröstete Brotstangen und knackig bunte Gemüsesticks
mit drei verschiedenen Dipsaucen

Vorspeise

Salatschüssel mit Blattsalaten, Sprossen, Brotwürfel und Schmiden-Senf-Dressing

Marinierte weisse Spargeln mit Mini-Rispentomaten

Alpenkräuter-Lachsstreifen mit Zitrusfrüchtearoma

Knuspriger Speck und gehacktes Bio-Ei

Suppe

Cremige Weissweinsuppe mit fein geschnittenem Bärlauch und Schlagrahm im Tontopf

Hauptgang

Zartes Schweizer Kalbsfrikassée mit Frühlings-Morcheln,
gebratenem grünen Spargel und Bündnerfleisch

Karotten-Lauchzwiebelragout

Kartoffelstampf mit Sauerrahm

Orecchiette mit Baby-Spinat, Olivenöl und Chillibrösmeli

Dessert

Frische Erdbeeren mit Greyerzer Doppelrahm und Emmentaler Meringues

Erdbeer-Tiramisu

Menüpreis CHF 85.00 | Menüpreis ohne Suppe CHF 75.00

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen einen Holunderblütenprosecco mit frischen Himbeeren
CHF 9.50 /dl.

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 8.0 %