



ZUNFTHAUS
ZUR SAFFRAN
ZÜRICH

Limmatquai 54, 8022 Zürich, Tel. 01/47 67 22

Menu Lucullus

1. GANG

Le Filet de truite fumée toast et beurre

Das zarte, frisch geräucherte Forellenfilet wird Ihnen auf der Zunge zergehen. Serviert mit Toast und Butter.

2. GANG

Le Consommé aux herbes

Frisch gehackte Kräuter aus unserem Garten wie Majoran, Thymian, Estragon, Rosmarin verfeinern diese klare Kraftbrühe.

3. GANG

Le Ris de veau florentine

Eine in Ei gebackene Tranche Kalbsmilke auf Blattspinat mit Zwiebeln angerichtet, mit Sauce Béarnaise überzogen und kurz gratiniert.

4. GANG

Le Sorbet de reinettes au Calvados

Leichtes, delikates Apfelsorbet mit Calvados.

5. GANG

Le Tournedos Rossini pommes Williams et tomate grillée

Das Rindsfilet wird nach Ihrem Wunsch gebraten, dann mit Gänselebermousse, Champignons und einer leicht gebundenen Fleischsauce überzogen. Dazu servieren wir Croquetten-Kartoffeln in Birnenform und eine gedämpfte Tomate.

6. GANG

La Salade d'endives belge aux bananes

Weisser Chicorée-Salat an einer delikateten Salatsauce mit Bananenstücklein garniert.

7. GANG

Le Camembert français

Echter französischer Camembert mit knusprigem Pariserbrot.

8. GANG

La Charlotte Russe sauce framboise

Zum Abschluss servieren wir Ihnen eine feine Charlotte Russe mit Himbeersauce

Unsere Weinempfehlung:

weiss:

Chardonne 1978 Fr. 24.50

rot:

Dôle du Valais, Chanteauvieux 1978 Fr. 24.-