

## Menuvorschläge

### **MENU I**

Level Salat mit Sojasprossen, Karotten, Radisli  
Croûtons und Hausdressing  
\* \* \*

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ an Champignonrahmsauce  
mit Butterrösti  
\* \* \*

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Vanilleglace

CHF 58.-

### **MENU II**

Nüsslisalat mit warmen Waldpilzen  
an Baumnussöl Dressing  
\* \* \*

Glasierter Kalbsbraten mit Rosmarinjus  
Butternudeln und buntes Gemüsebouquet  
\*\*\*

Caramelköpfler mit Schlagrahm

CHF 54.-

### **MENU III**

Kokos-Zitronengrassuppe mit Sahnehaube  
\* \* \*

Maispouardenbrust an roter Thaicurrysauce  
Wokgemüse und Jasminreis  
\* \* \*

Frische Ananas mit Vanille Mascarpone auf Passionsfruchtsauce

CHF 46.-

### **MENU IV**

Rucolasalat mit Rohschinken und Olivenbrot  
\* \* \*

Poliertes Wolfsbarschfilet mit Thymianbutter  
Frischer Blattspinat und gebratene Kartoffeln  
\* \* \*

Amaretti Parfait mit Orangenfilets und Schokoladensauce

CHF 62.-

## MENU V

Gartensalat mit sautierten Fischstreifen  
an Olivenöl Dressing

\* \* \*

Rindsschmorbraten an kräftiger Barolosauce  
Saisonales Gemüse und Kartoffelpüree

\* \* \*

Apfeltörtchen mit Vanillesauce

CHF 61.-

## MENU VI

Carpaccio vom Rind auf Rucolasalat

\* \* \*

Blumenkohlcremesuppe  
mit Gemüsestreifen und Trüffelöl

\* \* \*

Kurz gebratenes Saiblingfilet auf Kerbelschaum  
Feines Lauchgemüse mit geschmorten Strauchtomaten  
Gemischter Wildreis

\* \* \*

Kalbsnierstück ganz im Ofen gebraten  
mit Madeirajus und Waldpilzen im Rahm  
Gemüsebouquet und neuen Bratkartoffeln

\* \* \*

Marroniparfait mit Rotweinzwetschgen

CHF 98.-

## MENU VII

Thunfischtatar auf Papayasalat Graved Lachs an Dillsenfsauce  
und Rauchlachsrosette an Meerrettichschaum

\* \* \*

Doppelte Rindskraftbrühe  
mit Sherry unter der Blätterteighaube

\* \* \*

Gebratenes Rotbarbenfilet auf geschmortem Safranfenchel  
an süss-saurem Tomatenconfit und kleinen Kartoffeln

\* \* \*

Kalbskarree am Stück gebraten an Portweinjus  
mit sautierten Waldpilzen Rahmnudeln  
Gemüsebouquet

\* \* \*

Himbeercharlotte mit Beerencoulis und Rahmrosette

CHF 115.-

## MENU VIII

Antipasti Teller mit Grillgemüse, Meeresfrüchtesalat  
Melone mit Parmaschinken, Vitello Tonnato und Salatbouquet

\* \* \*

Geflügelconsommé  
mit Streifen von getrockneten Tomaten und Rucolaflädli

\* \* \*

Pasta nach Level Kreation

\* \* \*

Sorbet nach Wahl

\* \* \*

Wolfsbarschfilet auf Blattspinat an Limettenbutter  
mit schwarzem Reis

\* \* \*

Kalbssteak an Marsalajus  
Mediterranes Gemüse und neue Bratkartoffeln

\* \* \*

Grosses Dessertbuffet „Level“

CHF 135.-

## MENU IX

Carpaccio von geräuchertem Schwertfisch  
an Limonen-Senf-Koriander-Vinaigrette und Glasnudelsalat

\* \* \*

Zitronengrassuppe mit Perlhuhnstreifen

\* \* \*

Zanderfilet auf Wokgemüse  
an roter Thaicurrysauce mit Jasminreis

\* \* \*

Rindsfilet an Szechuan Pfeffersauce  
Pak-Choi Gemüse  
Ingwer-Kartoffelstock

\* \* \*

Lycheesorbet auf exotischen Früchten Mangomousse  
Crème brûlée von Zitronengras

CHF 115.-