



Restaurant Alpenblick MENÜ-VORSCHLÄGE

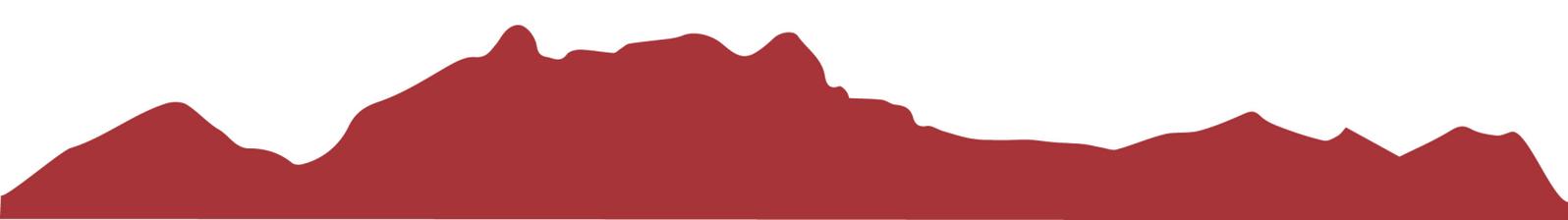
Sehr geehrte Gäste

Lassen Sie sich von unserer kleinen Auswahl an Menu-Vorschlägen inspirieren und stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen. Saisonale Gerichte finden Sie auf unserer Speisekarte. Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit, die Gerichte in kleineren Portionen zu wählen, falls Sie eine grössere Anzahl an Gängen wünschen. Die Portionen und Preise variieren entsprechend.

Hat Ihnen nichts zugesagt? Dann kontaktieren Sie uns gerne für eine persönliche Menü-Besprechung vor Ort. Auf dass Ihr Tag im Restaurant Alpenblick einmalig und unvergesslich wird!

APÉRO

Mini Schweinswürstli	3.00 pro Stück
Knoblibrot	2.50 pro Stück
Datteln im Speckmantel	2.50 pro Stück
Rindstatar Crostini	3.00 pro Stück
Iberico Schinken	20.00 pro Platte
Oliven	7.00 pro Schale
Parmesan	7.00 pro Schale
Bruschetta	2.50 pro Stück
Ziegenkäse Brötli mit Honig	2.50 pro Stück
Royal Rauchlachs auf Blinis	3.00 pro Stück
Fischknusperli mit Tatar-Sauce	7.00 pro Stück
Eierbrötli	2.50 pro Stück



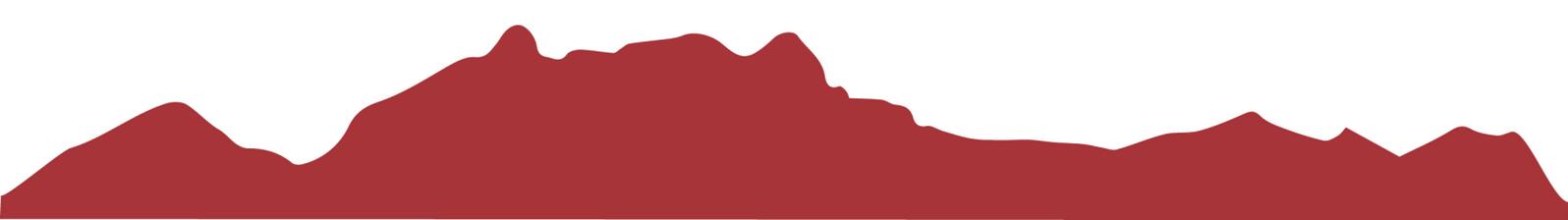


SUPPEN

Tomaten-Aprikosen-Creme-Suppe	16.00
Karotten-Ingwer-Suppe (Vegan)	15.00
Gemüseschaumsuppe	13.00
Currysuppe mit Crevetten (Vegan ohne Crevetten)	18.00
Duett von der weissen und roten Tomatensuppe	12.00
Stangenselleriesuppe	13.00
Weissweinschaumsuppe	15.00
Kalte Gurkencremesuppe	13.00
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Speck	15.00
Gazpacho (Vegan)	13.00

SALATE

Bunter Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	14.00
Tomaten-Burrata-Salat	16.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei	18.00
Nüsslisalat mit Datteln im Speckmantel und Orangen	19.00
Spargelsalat mit Erdbeer, Passionsfrucht und Burrata	19.00
Bunter Blattsalat mit Früchten	12.00
Blattsalat mit Datteln im Speckmantel	16.00
Mini Lattichsalat mit gebackenem Ziegenkäse	17.00
Blattsalat mit sautierten Crevetten	22.00
Hummerschwanz mit Rucola und Tomaten	28.00





ZWISCHENGANG PASTA

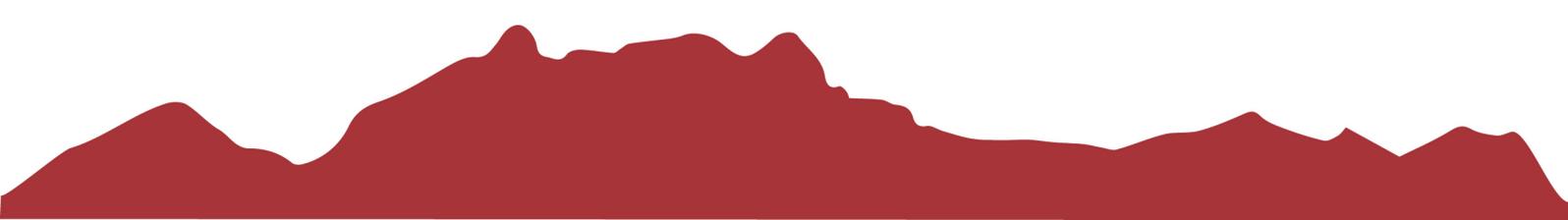
Hausgemachte Äplerravioli	15.00
Tagliatelle arrabiata	12.00
Oricchette mit Salsicia an Tomatensauce	18.00
Tagliolini an mediterraner Salsa mit Artischocken und Tomaten	16.00
Artischocken mit Taleggio	18.00
Hausgemachte Saison-Ravioli	15.00

ZWISCHENGANG FISCH

Argentinische Wildfang Knoblauchcrevetten	18.00
Hummerschwanz an rotem Thaicurry mit mini Pak-Choi und Jasminreis	32.00
Argentinische Wildfangcrevette an rotem Thaicurry mit mini Pak-Choi und Jasminreis	26.00
Schweizer Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	32.00
Crevetten Cocktail mit getostetem Brioche	20.00
Thunfisch Sashimi an Soya-Ingwer Dressing	28.00

ZWISCHENGANG FLEISCH

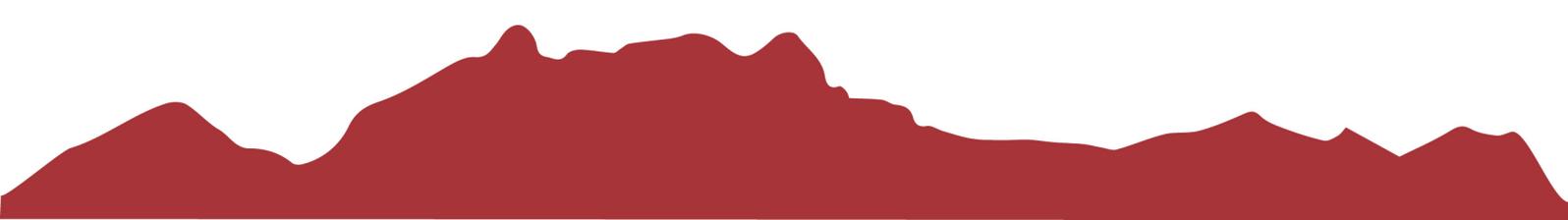
Asia Rindstatar mit Brioche	29.00
Klassisches Rindstatar mit Eigelbcreme, getostetem Hausbrot und Butter	28.00
Rindstatar im Glas mit Trüffel-Kartoffel Espuma	29.00
Geschmorte Lammschulter auf Süsskartoffelstock und Broccoli	29.00





HAUPTGANG FLEISCH

Duett vom Cordon-bleu klassisch mit Äpler Cordon-Bleu (Schwein/Kalb)	38.00 / 50.00
Wienerschnitzel (Kalb)	48.00
Kalbsfiletgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Butterrösti und Gemüse	50.00
Piccata mit Tomatentagliatelle und Gemüse (Schwein/Kalb)	36.00 / 48.00
Saltimbocca nach Art des Hauses auf Safranrisotto und Spinat (Schwein/Kalb)	36.00 / 46.00
Kalbsnierstück an Morchelrahmsauce, dazu Taliatelle und Gemüse	60.00
Kalbskotlett vom Grill an Steinpilzrahmsauce mit Bratkartoffeln und Spinat	72.00
Kalbsfilet an mediterraner Salsa, auf Ravioli und Broccoli	64.00
Rindsfilet an Sauce Hollandaise, dazu Pommes-Frites und Gemüse	62.00
Château Briand in zwei Service serviert mit diversen Beilagen	72.00
Roast Beef vom Entrecôte an Sauce Bernaise mit Kartoffelgratin und Gemüse	56.00
Rindsvoressen / Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	39.00
Pouletbrust im Speckmantel mit Frischkäse gefüllt, dazu Rösti- Kroketten und Gemüse	45.00
Schweizer Poulethälfte mit Haussauce, dazu diverse Beilagen	40.00
Lammnierstück an Burgunder Jus, dazu Kartoffelgratin und Gemüse	45.00





HAUPTGANG FISCH

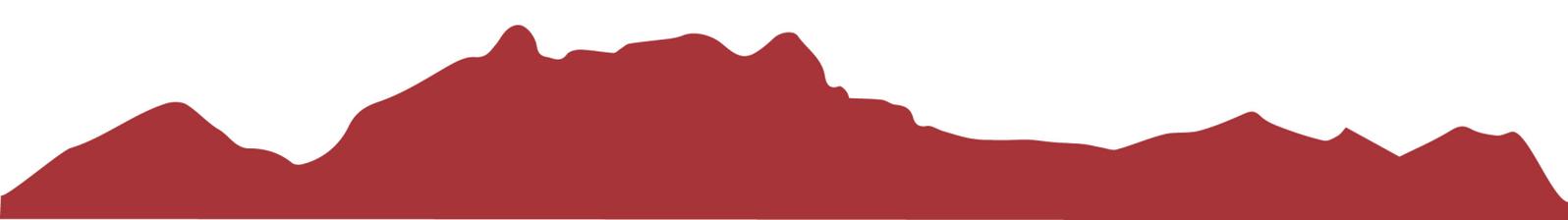
Ganze Seezunge aus Frankreich mit Salzkartoffeln und Spinat	64.00
Lago Maggiore Zanderfilet auf Passionsfrucht-Risotto und Broccoli	49.00
Schweizer Eglifilet in Bierteig gebacken, dazu Sauce Tartare und Salzkartoffeln	48.00
Wildfangcrevetten an rotem Thaicurry mit Jasminreis und Tempura Gemüse	42.00
Hummerschwanz vom Grill mit mediterraner Salsa und spanischen Kartoffeln	58.00

HAUPTGANG VEGETARISCH

Hausgemachte Ravioli Saisonal	33.00
Panierte Selleriescheibe gefüllt mit Frischkäse dazu Gemüse und Pommes	33.00
Planted Chicken an mediterraner Salsa auf Fergola Sarda und sizilianischem Gemüse (Vegan)	35.00
Blumenkohlsteak mit Trüffel-Kartoffelschaum und Gemüse (Vegan auch möglich)	31.00

DESSERT

Kokos-Panna-Cotta mit Passionsfrucht	12.00
Tiramisu	14.00
Orangengratin mit Vanille-Glace	14.00
Cheesecake im Glas	13.00
Flan Caramel	12.00
Gebrannte Creme	9.00
Zabaione 43 mit Blutorangen-Sorbet	12.00





Zweierlei Schoggimousse	14.00
Profiterol mit Vanille-Creme	14.00
Tartlett mit Apfel und Vanille-Glace	14.00
Schoggiküechli mit Vanille-Glace	14.00
Exotischer Fruchtsalat mit Passionsfrucht-Espuma	12.00
Luftige Schwarzwälder-Schnitte	14.00
Kleine verschiedene Patisserie in der Mitte zum Teilen	17.00

Haben Sie Lust auf Abwechslung?

Wie wäre es mit einem Apéro Riche? Wir können viele dieser Gerichte in kleinen Portionen in der Mitte des Tisches zum Teilen servieren. So werden Sie kulinarisch immer wieder aufs Neue verwöhnt!

APÉRO RICHE

Kleiner Apéro Riche ohne Hauptgang	40.00
Mittlerer Apéro Riche mit Hauptgang	65.00
Grosser Apéro Riche mit Hauptgang	95.00

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

Bestellen

Für eine Bestellung senden Sie uns bitte bis spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass ein Mail mit folgenden Angaben:

- Datum
- Personenzahl inklusive Anzahl Kinder
- Kontaktangaben (Adresse, Mail, Telefonnummer)
- Menüwunsch inklusive Getränke (siehe separate Weinkarte)
- Allergien

Kinder dürfen à la carte aus dem Kindermenü vor Ort auswählen.

Restaurant Alpenblick

Bergstrasse 44 | 8625 Gossau | info@alpenblick-zh.ch | Telefon 044 935 16 43

