



SOHO  
ZURICH  
SEATED DINNER

Mit Hauptgang-Nachservice + CHF 15.-

Downtown Delights

Aperitif:

Roastbeef-Wrap mit Babysalat und Sauce Tartar  
Toasty Roquefort auf Preiselbeercreme und Walnüssen  
Bruschetta mit sizilianischem Oliventatar



Vorspeise:

Karotten-Ingwer-Suppe mit Vanille  
Baby-Lattich und Sprossen mit Parmesan-Chips



Hauptgang:

Gebratene Maispouardenbrust mit Kräutersauce  
*oder*  
Heilbuttfilet Involtini mit Mangold und Karotten-Mandelreis an Tandoori-Butter  
*oder*  
Vegetarisch: Mangold Cannelloni mit Karottensosse



Dessert:

Schokoladenkuchen mit Himbeeren

59.50



## Lofty Feast

Aperitif:

Marinierte Oliven  
Crostini mit Kürbis-Chutney  
Crostini mit Feigen-Zimt-Frischkäse



Vorspeise:

Blumenkohlsuppe mit Preiselbeeren oder  
Wintersalat mit Pilzen und Croûtons



Hauptgang:

Rind-Stroganoff mit hausgemachten Baumnuss-Spätzli  
*oder*  
Zanderfilet auf Spinat mit Dill-Zitronensauce und Wildreis  
*oder*  
Vegetarisch: Baumnuss-Kürbis-Spätzlitopf



Dessert:

Rosmarin-Pannacotta mit Mangocoulis im Gläschen

**61.50**



## City Lights Banquet

Aperitif:

Crostini mit Tête de Moine und getrockneten Aprikosen-Creme  
Hummus-Wrap mit gegrilltem Gemüse und Granatapfel  
Tortilla Española mit pikanter Salsa



Vorspeise:

Stracciatella-Suppe  
Quinoasalat mit Avocado und Apfel-Birnen



Hauptgang:

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Spinat-Ricotta-Orangensauce, dazu gemischtes Gemüse  
und Bratkartoffeln

*oder*

Zanderfilet "royal" in Olivenöl pochiert nach Kapuziner Art, dazu gemischtes  
Gemüse und Bratkartoffeln

*oder*

Vegetarisch: Geräucherter Tofu mit Spinat-Ricotta-Orangensauce, dazu gemischtes  
Gemüse und Bratkartoffeln



Dessert:

Pflaumen-Streuselkuchen

CHF 65.50



## Urban Oasis

### Aperitif:

Crostini mit Bündnerfleisch-Chips auf Orangen-Mascarpone-Creme  
Ananas-Frischkäse-Praline mit Pistazien-Crunch  
Lachs-Tatar im japanischen Stil im knusprigen Teigkörnchen



### Vorspeise:

Tessiner Minestrone-Suppe  
Fenchelsalat mit Äpfeln und Zitrus-Dill-Vinaigrette



### Hauptgang:

Kalbssteak Bernaise mit Ofengemüse  
*oder*  
Rotzungenfiletstreifen auf Ofengemüse, dazu Lioner Kartoffeln und Tartarsauce  
*oder*  
Vegetarisch: Saisonale hausgemachte Ravioli je nach Saison



### Dessert:

Lavendelcreme mit Himbeeren

**CHF 75.50**



## Uptown Gourmet

### Aperitif:

Canapé mit Trockenfleisch auf Mascarpone-Dijoncreme  
Crosthini mit Spinat, Feta und getrockneten Tomaten  
Gegrillter Gemüse-Wrap mit Burrata



### Vorspeise:

Pfälzer Karottencreme mit Dörraprikosen  
Rotkrautsalat mit Orangen und Äpfeln, dazu Babyleaf



### Hauptgang:

Kalbsschulter mit Rosmarinkartoffelpüree, Wurzelgemüse und Masala-Portwein  
oder  
Wolfsbarschfilet mit Kartoffelpüree, Wurzelgemüse und Limetten-Périgord-Sauce  
oder  
Vegetarisch: Rosmarinkartoffeltäschli mit Wurzelgemüse und Limetten-Périgord-Sauce



### Dessert:

Marroni-Birnencreme mit Cranberries und Mini-Meringues  
Passionsfrucht-Cheesecake

**CHF 78.50**



## Opulent Downtown Dining

Aperitif:

Crostini mit Pastrami und Oliven-Tomaten-Tatar  
Tomatenquiche  
Spinatquiche  
Canapé mit Bündnerfleisch, Aprikose und Walnuss



Vorspeise:

Hokkaido-Apfel-Passionsfrucht-Schaumsuppe  
Babyspinatsalat mit Baumnüssen, Trauben, Parmesanchips und Himbeerdressing



Hauptgang:

Entrecôte vom Black Angus-Rind mit Safranrisotto und Jack Daniels Jus  
*oder*  
Seezungenfilet mit Safranrisotto, Pernod-Schaum und Gemüsebeilage  
*oder*  
Vegetarisch: Kürbis-Ravioli in Baumnussbutter-Sauce mit Babyspinat



Dessert:

Blutorangenmousse im Schokoladenkorb mit Mini-Meringue  
Schokoladensoufflé

**CHF 89.50**

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt



## Tastes of Elegance

### Aperitif:

Crostini mit Rohschinken und Rosapfeffer-Frischkäse  
Crostini mit geräucherter Entenbrust auf Feigenmousse  
Toasty mit Rauchlachs und Zitronen-Marscapone-Creme



### Vorspeise:

Randen-Apfel-Sellerie-Schaum  
Frisée-Treviso-Salat mit Orangen, gebratenen Pilzen und Honig-Senf-Sauce



### Hauptgang:

Black Angus-Rinderfilet mit Kartoffelgratin und glasiertem Lauchgemüse  
*oder*  
Seezungenfilet in Krebsbutter mit Safrankartoffeln und glasiertem Lauchgemüse  
*oder*  
Halloumi-Gemüse-Lasagne mit Rimini-Sauce und Safrankartoffelpüree



### Dessert:

Passionsfrucht-Tiramisu  
Flambierte Williams-Zimtbirne mit Pistazien-Crunch und Orangencreme

**CHF 94.-**