



RESTAURANT

Zur Flüh

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste und Freunde des Restaurants „Zur Flüh“,

freuen Sie sich auf schöne Momente – wir laden Sie ein, ganz besondere Augenblicke zu erleben. Augenblicke der Entspannung und des Genusses, der Geselligkeit und der Zeit zu zweit.

Unsere Gerichte sind bunt gemischt, im Herzen badisch, leger – aber vor allem lecker.

Wenn Sie auf der Suche nach einer geeigneten Location für Ihre Familienfeier, Hochzeitsfeier, Geburtstagsfeier, Seminare und vieles mehr sind, dann sprechen Sie uns gerne an.

Das Restaurant „Zur Flüh“ ist ein Ort der Kommunikation, des Beisammenseins, der Freude und des kulinarischen Genusses. Treten Sie ein und erleben Sie es hautnah.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind.

Erhan Kamci

PS: Meine Lieblingsgerichte habe ich für Sie eingerahmt.

Das gesamte Team wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Für Allergiker halten wir eine separate Speisekarte bereit.

VORSPEISEN

Vitaminsalat – mit unserem Hausdressing. Gemischter Salat mit Saat und Körnern -7,90-

Nüsslisalat – Feldsalat mit sautierten Pilzen und mildem Ziegenkäse. -16,90-

Zweierlei aus dem Meer – Oktopus und Garnelenpraline an Creme von der Roten Beete.

Nicht nur gut fürs Auge... - 18,90-

Tatar vom Rind - feinstes rotes Mittelstück vom Filet, handgeschnitten, klassisch zubereitet mit Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Essiggurken und vielem mehr. Serviert auf gebuttertem Toast.

- 18,90-

SUPPEN

Passiertes Erbsen-Minzüppchen „Surf and Turf“ – mit Chorizo - Datteltatar und gebratener Jakobsmuschel.

- 13,90-

Fischsuppe „Zur Flüh“ – nach Art der Bouillabaisse, pikant abgeschmeckt mit Pastis und Tomate verfeinert, serviert mit marktfrischem Selleriestroh, frischen Kräutern und leckerem Fischfilet.

- 12,90-

Dreiländerecksüppchen – unser Klassiker. „Apfel – Curry – Sellerie“ Fruchtig, leicht pikant und einfach lecker. - 9,90-

Zwischengerichte und Vesper

1 Kilo Riesengarnelen - ideal als Zwischengericht zum Teilen (nicht geschält).

Wir servieren verschiedene Dips und frischem Baguette.

- 49,90 -

Bandnudeln - mit feiner Zitronensauce und 3 gegrillten Garnelen.

- 18,90 -

Knackig frischer Gartensalat - mariniert mit unserem Honig - Kräuter - Dressing, gegrillten Schafskäsewürfeln und einem Mix aus Samensaat und Sonnenblumenkerne.

- 16,90 -

...und wenn Sie Ihren Salat erweitern möchten:

- gerne mit Kalbsfleischstreifen, mit Knoblauch und Thymian gegrillt.

- 8,00 -

- oder auch mit 4 Riesengarnelen in Limetten - Pernod - Butter gebraten.

- 8,00 -

- und als Fitnesssteller mit kleinem Rumpsteak vom Weiderind mit Kräuterbutter - 13,00 -

Unsere Salate servieren wir mit frischem Baguette.

Drei Spiegeleier - mit etwas Fleur de Sel und frischen Kräutern, serviert auf knuspriger, goldbraun gebackener Röstli.

- 16,90 -

Hauptgerichte

Rücken vom Weiderind – saftig rosa gegrillt und serviert mit einer Pfeffer – Cognac – Sauce, Kroketten und grünen Bohnen im Speckmantel.
- 36,90 -

Rehgeschnetzeltes – von unserem Jäger Gerd Pertile aus dem Jagdbezirk Bünzgen. Wir servieren das Sommerreh mit Spätzle und Rotkraut. Klassisch mit Pilzen und Wacholdersauce.
- 29,90 -

Cremiges Kürbisrisotto – mit glasierten Maronen. Unser Risotto wird mit Grana Padano besonders cremig.
- 19,90 -

„Spinatnudeln“ – grüne Nudeln mit Waldpilzen und cremigem Burrata. Dieses Gericht wird mit Pistazien verfeinert.
- 19,90 -

Geschmorte Ochsenbacke - ein butterzartes Stück. Lange geschmort in Merlot und serviert mit Kartoffelpüree. Dazu reichen wir noch knackiges Marktgemüse.
- 28,90 -

Zürcher Geschnetzeltes - feine Streifen vom Kalb, kurz und scharf angebraten, serviert in einer sahnigen Soße mit kleinen Champignons. Wir servieren Ihnen das Geschnetzelte mit einem leckeren Röstli.
- 29,90 -

Cordon bleu – natürlich vom Kalb. In der Butterpfanne goldbraun und knusprig ausgebacken. Wir servieren uns diesen Klassiker mit Pommes und Butterkarotten. - 29,90 -

Gegrillte Tranche vom Lachs – auf feincremigem Rote Beete Risotto. Unser schottischer Lachs hat die „Label Rouge“ Zertifizierung und garantiert eine besondere Qualität.
- 29,90 -

Etwas Süßes „danach“:

Mariniertes Ananascarpaccio – mit einer Variation von hausgemachten Sorbets.
- 11,90 -

Apfelstrudel – mit Vanilleeis und Sahne.
- 9,90 -

Crêpes Suzette – klassisch französisch mit Grand Manier. Pfannkuchen in karamellisierter Orangensauce und mit einer Kugel Vanilleeis.
- 9,90 -

Nougat-Toffee-Törtchen – eine Sünde wert. Auf Fruchtspiegel mit frischen Früchten.
- 9,90 -

Hausgemachte Sorbets – pro Kugel
- 3,00 -

Nusskrokant-Parfait – wer Nuss mag, ist hier richtig.
- 11,90 -

Warmer Schokoladenkuchen – mit cremigem Kern und Himbeersorbet.
- 9,90 -