



RESTAURANT

Zur Flüh

Bienvenue

Chers invités et amis du restaurant "Zur Flüh"

Réjouissez-vous de beaux moments – nous vous invitons à vivre des moments très spéciaux. Des moments de détente et de plaisir, de convivialité et de moments ensemble.

Nos plats sont colorés, badois dans l'âme, décontractés - mais surtout délicieux.

Si vous recherchez un lieu approprié pour votre fête de famille, votre mariage, votre anniversaire, vos séminaires et bien plus encore, n'hésitez pas à nous contacter.

Le restaurant "Zur Flüh" est un lieu de communication, de rencontre, de joie et de délices culinaires. Entrez et vivez-le de près.

Nous sommes heureux que vous soyez avec nous.

Votre hôte

Erhan Kamci

PS: je vous ai encadré mes plats préférés.

Bon appétit.

Entrées

Salade vitaminée – notre petite salade d'entrée aux graines et céréales.

-7,90-

Salade « Zur Flüh » – feuilles de laitue aux champignons sautés et fromage de chèvre doux.

-16,90-

Duo de la mer – praliné de poulpe et crevettes à la crème de betterave.

Pas seulement bon pour les yeux... -18,90-

Tartare de bœuf – le meilleur morceau de filet rouge au centre, coupé à la main, préparé de façon classique avec Anchois, câpres, oignons, cornichons et bien plus encore. Servi sur des toasts

beurrés. - 18,90 –

Soupes

Soupe aux petits pois et à la menthe « Surf and Turf » – avec chorizo, tartare de dattes et pétoncles frits. -13,90-

Soupe de poisson « Zur Flüh » – façon bouillabaisse, assaisonnée de pastis et de tomates, servie avec de la paille de céleri fraîche du marché, des herbes fraîches et un délicieux filet de poisson.

-12,90 –

Soupe des trois pays – notre classique. « Pomme-Curry-Céleri »

Fruité, légèrement épicé et tout simplement délicieux.

- 9,90 –

Plats intermédiaires et vèpres

1 kilo de gambas - idéal comme plat intermédiaire à partager (non décortiquées).

Nous servons diverses trempettes et de la baguette fraîche. - 49,90 -

Tagliatelles - avec une fine sauce au citron et 3 crevettes grillées.

- 18,90 -

Salade du jardin fraîche et croustillante - marinée avec notre vinaigrette au miel et aux herbes, des cubes de fromage feta grillé et un mélange de graines.

- 16,90 -

...et si vous souhaitez agrandir votre salade :

- de préférence avec des **aiguillettes de veau** grillées à l'ail et au thym.

- 8,00 -

- ou avec **4 gambas** poêlées au citron vert-pernod-beurre.

- 8,00 -

- et en **assiette fitness** avec un petit rumsteck de bœuf de pâturage au beurre aux herbes - 13,00 -

Nous servons nos salades avec de la baguette fraîche.

Trois œufs au plat - avec un peu de fleur de sel et des herbes fraîches, servis sur des « rösti »

(pommes de terre rissolées) croustillants et dorés.

- 16,90 -

Plats principaux

Selle de bœuf fermier – juteuse grillée et servie avec une sauce au poivre et au cognac, des croquettes et des haricots verts enrobés de bacon. - 36,90 -

Canard « à l'orange » – Nous servons notre magret de canard avec des spaetzle et du chou rouge.

Classique avec une sauce à l'orange.

- 29,90 -

Risotto crémeux à la citrouille – aux marrons glacés. Notre risotto est fait avec du Grana Padano particulièrement crémeux.

- 19,90 -

Pâtes aux épinards – avec burrata crémeuse et champignons sauvages. Nous affinons ce plat avec de la poudre de pistache.

- 19,90 -

Joue de bœuf braisée – un morceau très tendre. Longuement braisé au merlot, accompagné d'une purée de pommes de terre et de légumes croquants du marché. - 28,90 -

Zürcher Geschnetzeltes – fines lanières de veau, saisies brièvement et vivement, servies dans une sauce crémeuse aux petits champignons. Nous servons la viande tranchée avec de délicieuses pommes de terre rissolées. - 29,90 -

Cordon bleu – de veau, bien sûr. Faire frire dans une poêle à beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Nous servons ce classique avec des frites et des carottes beurrées.

- 29,90 -

Tranche de saumon grillée – sur un risotto fin et crémeux à la betterave. Notre saumon écossais est certifié « Label Rouge » et garantit une qualité particulière. - 29,90 -

Quelque chose de doux « après » :

Carpaccio d'ananas mariné – avec une déclinaison de sorbets maison.

- 11,90 -

Strudel aux pommes – avec glace à la vanille et crème. -9,90-

Parfait cassant aux noix – celui qui aime les noix l'est ici.

- 10,90 -

Crêpes Suzette – classique française avec grand manier. Crêpes à la sauce à l'orange
caramélisée et garnies d'une boule de glace vanille.

- 9,90 -

Nougat-toffee-parfait – ça vaut un péché. Sur miroir de fruits avec des fruits frais.

- 11,90 -

Sorbets maison – par mesure

- 3,00 -

Gâteau au chocolat chaud – avec un centre crémeux et un sorbet framboise.

- 9,90 -