



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

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

Salat „Zur Flüh“ – Nüsslisalat mit sautierten Pilzen und mildem Ziegenkäse. -16,90-

Zweierlei aus dem Meer – Calamari und Eismeer-Garnelen in Kräuterbutter gegrillt, auf lauwarmen Tomaten – Zwiebelsalat.
- 18,90 -

Carpaccio vom Rind – Filet hauchdünngeschnitten und rassisig mariniert. Ein Klassiker.

- 16,90 -

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 Pastinakensüppchen „Surf and Turf“ – mit Chorizo - Datteltatar und gebratener Jakobsmuschel.

- 13,90 -

Frische Kürbiscremesuppe – mit steirischem Kürbiskernöl, Kernen und kleiner Sahnehaube.

-9,90-

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 -

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

-gegrillten **Schafskäsewürfeln** und rosa Pfefferbeeren - 16,90-

-mit **Kalbsfleischstreifen**, mit Knoblauch und Thymian gebrillt. -24,90-

- mit **4 Riesengarnelen**, in Limetten-Pernod Butter gebraten. -24,90-

-mit **gebackenem Camembert** und Preiselbeeren. -19,90-

- mit **kleinem Rumpsteak (150gr.)** vom Weiderind mit Kräuterbutter -29,90-

Unsere Salate servieren wir mit frischem Baguette.

Rindfleischsalat – rustikal gut. Mit Bratkartoffeln serviert.

-19,90 -

Ofenkartoffel – mit Sauerrahm ...

... und **Räucherlachs** -18,90-

... mit **Grillgemüse** und **Spiegelei** -16,90-

Drei Spiegeleier - mit etwas Fleur de Sel und frischen Kräutern, serviert auf knusprig, goldbraun gebackenem Rösti.

-16,90 -

Hauptgerichte

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

- 36,90 -

Bandnudeln – mit feiner Zitronensauce und 3 gegrillten Garnelen.

- 19,90 - (mit 6 Garnelen - 28,90 -)

Cremiges Kürbisrisotto – mit glasierten Maronen. Unser Risotto wird mit Grana Padano besonders cremig.

- 19,90 -

Rehgeschnetzeltes - aus hiesiger Jagd. Unser Reh kommt mit Wacholdersauce, Apfelrotkraut und Butterspätzle. Und natürlich mit Preiselbeerbirne.

- 32,90 -

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 Rösti.

- 29,90 -

Wiener Schnitzel – natürlich vom Kalb. In der Butterpfanne goldbraun und knusprig ausgebacken. Wir servieren diesen Klassiker mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren.

- 29,90 -

Gegrillte Tranche vom Kabeljau – auf feinremigem Fenchelrisotto und Gemüse.

- 34,90 -

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. Unser Parfait 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 -