



RESTAURANT

Zur Flüh

Welcome

Dear guests and friends of the restaurant "Zur Flüh"

Look forward to beautiful moments - we invite you to experience very special moments. Moments of relaxation and pleasure, conviviality and time together.

Our dishes are colorfully mixed, Baden at heart, casual - but above all delicious.

If you are looking for a suitable location for your family celebration, wedding celebration, birthday party, seminars and much more, then please do not hesitate to contact us.

The "Zur Flüh" restaurant is a place of communication, get-together, joy and culinary delights. Come in and experience it up close.

We are happy that you are with us.

Your host

Erhan Kamci

PS: I have framed my favorite dishes for you.

Enjoy your meal.

We have a separate menu for allergy sufferers.

Starters

Vitamin salad – our small starter salad with seeds and grains.

-7,90-

“Zur Flüh” Salad – leaf salad with sautéed asparagus and mild goat cheese.

-16.90-

Two Delicacies from the Sea – calamari and cold-water shrimp grilled in herb butter, served on a lukewarm tomato and onion salad. Summer on a plate...

-18.90-

Beef Carpaccio – wafer-thin slices of fillet, boldly marinated. A classic.

-16.90-

Beef Tartare – finest center-cut fillet, hand-cut and classically prepared with anchovies, capers, onions, pickles, and more. Served on buttered toast.

-18.90-

Soups

Strained pea and mint soup “Surf and Turf” – with chorizo, date tartare and fried scallop.

-13,90-

Fresh Asparagus Soup – with regional asparagus and a small cream topping.

-9.90-

Three country soup – our classic. “Apple-Curry-Celery”

Fruity, slightly spicy and simply delicious.

-9,90-

Intermediate dishes and vespers

1 kilo king prawns - ideal as an intermediate dish to share (not peeled).

We serve various dips and fresh baguette.

- 49,90 -

Fresh Garden Salad – marinated with our honey-herb dressing and topped with mixed seeds and sunflower kernels.

with grilled sheep cheese cubes and pink peppercorns – 16.90-

with strips of veal grilled with garlic and thyme – 24.90-

with 4 king prawns fried in lime-herb butter – 24.90-

with baked Camembert and cranberries – 19.90-

with a small rump steak (150 g) from pasture-raised beef and herb butter – 29.90-

We serve our salads with fresh baguette.

Beef Salad – rustic and hearty, served with fried potatoes.

€19.90

Baked Potato – with sour cream

... and smoked salmon – €18.90

... with grilled vegetables and fried egg – €16.90

Three fried eggs – with a little fleur de sel and fresh herbs, served on crispy, golden-brown baked “rösti” (hash browns).

- 16,90 -

Main dishes

Saddle of free-range beef – juicy grilled and served with a pepper cognac sauce, croquettes and green beans wrapped in bacon. - 36,90 -

Tagliatelle – with delicate lemon sauce and 3 grilled prawns.
-19.90- (with 6 prawns – 28.90)

Creamy Asparagus Risotto – with regional asparagus and Grana Padano for extra creaminess.
-19.90-

Braised Ox Cheek – butter-tender, slowly braised in Merlot and served with mashed potatoes and fresh market vegetables. -29.90-

Zürich-Style Veal Strips – tender veal strips quickly seared and served in a creamy mushroom sauce with crispy rösti. -29.90-

Wiener Schnitzel – naturally made from veal, golden-brown and crispy from the butter pan. Served with potato salad and cranberries. -29.90-

Grilled Cod Loin – served on creamy fennel risotto with vegetables.
-34.90

Something sweet „after“:

Marinated pineapple carpaccio ~ with a variation of homemade sorbets.
- 11,90 -

Apple strudel ~ with vanilla ice cream and cream. -9,90-

Nut brittle parfait ~ whoever likes nuts is
right here.
- 11,90 -

Crêpes Suzette ~ classic french with grand manier. Pancakes in caramelized orange sauce and
topped with a scoop of vanilla ice cream.
- 9,90 -

Nougat-toffee-parfait ~ worth a sin. On fruit mirror with fresh fruits.
- 9,90 -

Homemade sorbets ~ per scoop
- 3,00 -

Warm chocolate cake ~ with a creamy center and raspberry sorbet.
- 9,90 -



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 » – salade verte avec asperges sautées et fromage de chèvre doux.

-16,90-

Deux spécialités de fruits de mer – calamars et crevettes nordiques grillés au beurre aux herbes, servis sur une salade tiède de tomates et d'oignons. L'été dans l'assiette... - 18,90 -

Carpaccio de bœuf – Filet de bœuf finement tranché, mariné aux épices. Un classique. - 16,90 -

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

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

Soupe fraîche aux asperges – avec asperges régionales et une touche de crème. -9,90-

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

Fruité, légèrement épicé et tout simplement délicieux.

-9,90-

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

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

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

des cubes de fromage feta grillé - 16,90 -

- de préférence avec des aiguillettes de veau grillées à l'ail et au thym.- 24,90 -

- ou avec 4 gambas poêlées au citron vert-pernod-beurre. -24,90 -

- avec du camembert cuit au four et des canneberges. -19,90-

- et en assiette fitness avec un petit rumsteck de bœuf de pâturage au beurre aux herbes -29,90-

Nous servons nos salades avec de la baguette fraîche.

Salade de bœuf - rustique et délicieuse. Servie avec des pommes de terre sautées.

-19,90 -

Pommes de terre au four - avec crème fraîche...

... et saumon fumé -18,90-

... avec légumes grillés et œuf au plat -16,90-

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 -

Tagliatelles – avec une délicate sauce citronnée et 3 crevettes grillées.

- 19,90 - (avec 6 crevettes -28,90-)

Risotto crémeux aux asperges – avec asperges régionales et Grana Padano pour plus d'onctuosité.- 19,90 -

Joue de bœuf braisée – fondante et mijotée longuement au Merlot, servie avec purée de pommes de terre et légumes du marché croquants. -29,90-

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 -

Escalope viennoise – naturellement à base de veau. Poêlée dans une poêle beurrée jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante. Nous servons ce classique avec une salade de pommes de terre et des canneberges. - 29,90 -

Dos de cabillaud grillé – sur un risotto crémeux au fenouil accompagné de légumes.

- 34,90 -

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 -