



**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 chanterelle mushrooms and mild goat cheese.

-16.90-

**Seafood ceviche** – seafood marinated in olive oil and lime. Seasoned with cilantro and pink peppercorns. 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.

Starter 18.90 / Main Course 34.90

## Soups

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

-13,90-

**Cream of Chanterelle Soup** - With fresh chanterelle mushrooms and a light cream topping. -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 -

**Crisp fresh garden salad** – marinated with our honey-herbs-dressing, grilled feta cheese cubes and a mix of seeds.

- 16,90 -

...and if you want to expand your salad:

- preferably with **strips of veal**, grilled with garlic and thyme.

- 24,90 -

- or with **4 king prawns** fried in lime- Pernod-butter.

- 24,90 -

- and as a **fitness plate** with small rump steak from grass-fed beef with 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 –

Ravioli Filled with Chanterelles ~ served with a white wine herb sauce. ~19,90-

Creamy Chanterelle Risotto ~ made especially creamy with Grana Padano cheese. ~19.90-

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

Cold Roast Beef ~ thinly sliced roast beef served with fried potatoes and remoulade sauce. ~24.90

Veal Cordon Bleu ~ golden and crispy from the butter pan, served with croquettes and vegetables.  
€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 de feuilles aux girolles sautées et au fromage de chèvre doux.

-16,90-

**Magret de Canard Fumé** – Sur lit de salade verte avec pruneaux secs hachés. -16,90-

**Ceviche de Fruits de Mer** – Marinés à l'huile d'olive et au citron vert, relevés de coriandre et de baies roses. Été... -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. Entrée 18,90 / Plat 34,90

## Soupes

**Soupe de panais purée « Terre et Mer »** – avec chorizo, tartare de dattes et pétoncles poêlés.

-13,90-

**Velouté de Girolles** – Avec girolles fraîches et une légère touche de crème. -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 -

**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-herbes-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 -

**Raviolis aux Girolles** – Sauce aux herbes et au vin blanc.- 19,90 -

**Risotto crémeux aux girolles** – avec des girolles fraîches. Notre risotto est particulièrement onctueux grâce au Grana Padano.  
- 19,90 -

**Joue de Bœuf Braisée au Merlot** – Servie avec purée de pommes de terre et légumes du marché. -29,90-

**Roast-Beef Froid** – Servi avec pommes de terre sautées et sauce rémoulade.  
-24,90-

**Cordon Bleu de Veau** – Doré au beurre, accompagné de croquettes et légumes.  
-29,90-

**Tranchée de cabillaud grillée** – sur un risotto crémeux au fenouil et légumes d'été.  
- 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 -