

restaurant manager

armin waldvogel

parkhuus

chef de cuisine
sebastian wirsching

mittagsmenü

2 gänge 49

3 gänge 59

vorweg

tagessuppe

schweizer mesclun, getrocknete schweizer tomaten
fermentiertes gemüse

fischterrine, mini lattich, sauerrahmdressing
adliswiler meerrettichsprossen

ochsenherz mostbröckli, gepökelt und geräuchert
karamellisiert, erbsensprossen-petersiliensalsa

hauptsache

tagesfisch

schweizer kalbspaillard, gegrillt, junge ruebli
charlottegratin, sauce choron

bärlauchgnocchi von der agria, mangold, rahm, kirschtomaten

appenzeller pouletbrust, sauce bernaïse
schweizer weisser spargel, agria-mousseline

etwas süsses zum schluss

more than swiss honey

mais-popcornglace, honig-krokant crumble
salz-karamellcrème, honighippe

“waldmeister”

sorbet, kaltschale, wackelpudding
serviert mit kleinem quarkkuchlein

streusel tageskuchen

glacé, gruyère doppelrahm

bei allergien oder unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an das parkhuus personal

a la carte

fleisch– und fisch los

aus dem römertopf

350g schweizer weisser spargel, gekocht, blaue kartoffeln
gratiniert mit sauce hollandaise

fisch

schweizer lachsforelle auf apfelholz, rosa gebraten
spinatwurzeln, spinatrisotto und hausgebeizte zitronen
meerrettichsprossen-sahne

fleisch

von schweizer weiden

rostbratwurst vom metzger brönnimann im holzofen gebraten
parkhuus senf und züri frites

kalbskotelett, 400g, im holzofen gebraten
mangold, gebraten, kräuterpolenta

limousin rindsfilet, 190g, vom holzkohlegrill, zwiebelrelish
austernseitling, gegrillt, agriastock

limousin rindsentrecôte, 200g, vom holzkohlegrill, zwiebelrelish
gemischter schweizer spargel, bio eiernudeln von der martin stiftung

butter: café de paris

warme saucen: rotwein, senfrahm

15

18

22

23

tp

44

34

39

14

14

14

42

49

29

78

65

58

preise sind in schweizer franken inklusive 8% mwst