



Das Restaurant in Horgen

## Bankettkarte

### Apéro

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Minikäsekuchen           | CHF 3   |
| Minischinkengipfeli      | CHF 3   |
| Suppe im Shotglas        | CHF 3.5 |
| Nüssli, Chips pro Schale | CHF 4   |
| Bruschetta               | CHF 3   |

### Vorspeisen

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| <b>Gemischter Salat</b>          | CHF 10 |
| Mais   Karotten   Gurke   Tomate |        |
| <b>Tomatencremesuppe</b>         | CHF 16 |
| Jakobsmuschel                    |        |

### Hauptgänge

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| <b>Pouletgeschnetzeltes «Zürcher Art»</b>   | CHF 35 |
| Champignonrahmsauce   hausgemachte Rösti    |        |
| <b>Cordon bleu vom St.Galler Alpschwein</b> | CHF 36 |
| Pommes frites                               |        |
| <b>Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»</b>    | CHF 43 |
| Champignonrahmsauce   hausgemachte Rösti    |        |
| <b>Black Angus Rindsfilet ca.200gr</b>      | CHF 56 |
| Parmesanrisotto   Gemüse   Café de Paris    |        |

**Risotto « Monte Carlo »** CHF 54  
Black Angus Rindsfiletstreifen | Rucola | Parmesan

**Zanderfilet Royal** CHF 46  
Champagnerrisotto | Gemüse | Vinaigrette

**Ravioli «di ricotta e spinaci»** CHF 31  
Salbeibutter

**Ravioli «Pecorino und Feige»** CHF 36  
*Steinpilzrahmsauce*

**Gemüsestrudel** CHF 36  
*Tomatensauce | Tagliatelle al burro*

## **Dessert**

**Hausgemachtes Tiramisu** CHF 12

**Hausgemachtes Panna cotta** CHF 12  
Frutti di bosco