

# Muttertagsmenu

## *Fleisch oder Fisch*

### **Warmer Spargelsalat**

Weisser und grüner Spargel auf Ruccola mit milden Lauchzwiebelchen und Cherrytomätchen, kredenzt mit feiner, hausgemachter Zitronen-Dillmayonnaise

\* \* \*

### **Oxtail clair**

Hausgemachte, klare Ochsenschwanzsuppe mit unseren feinen Kräuter-Flädli als Einlage

\* \* \*

### **Mittelstück vom Rindsfilet**

Rosa gebraten mit frischer Sc. Béarnaise und kostbarer Portweinglace  
Wunderbare, hausgemachte Herzoginnen-Kartoffeln,  
Broccoliröschen und glacierte Karotten im Wirsingblatt

*oder*

### **Steak vom Schwertfisch à la provençale**

In Olivenöl gebraten, abgeschwenkt mit Datterinos, Zwiebeln, Petersilie und wenig Knoblauch, mit Broccoliröschen und Mandelreis

\* \* \*

### **Coupe «Romanoff»**

Hausgemachtes Vanilleglacé mit macerierten Erdbeeren, Erdbeersauce und Schlagrahm

**Menu complet Fleisch 99.-**

**Menu complet Fisch 93.-**

*mit Weinbegleitung + 40.-*

*Blanc de Désir, AOC Valais – Federweisser Do', AOC Zürich  
Grande Cuvée Maris, AOP Côtes Catalanes – Domaine Fontanel, AOC Rivesaltes Ambré*

### **Komponenten einzeln**

Salat 22.50 / Suppe 16.50 / Fleisch 54.50 / Fisch 48.50 / Dessert 16.50

### ***Fragen Sie nach unserer Weinkarte***

Sonntag, 10. Mai 2026  
Restaurant Gnuss-Manufaktur in Dällikon

Preise inkl. MwSt 8,1%

# Muttertagsmenu ohne Fleisch

*vegetarisch oder vegan*

## Warmer Spargelsalat

Weisser und grüner Spargel auf Ruccola mit milden Lauchzwiebelchen und Cherrytomätchen, kredenzt mit feiner, hausgemachter Zitronen-Dillmayonnaise

*Vegane Variante*

mit einem Dressing aus Orangen- und Zitronensaft, Olivenöl und wunderbarem, weissen Balsamicoessig, vollendet mit Radieschen, konfierten Pomodorini und Kerbel

\* \* \*

## Minestrone

Tomatierte, klare Gemüsesuppe mit Borlottibohnen und Teigwaren als Einlage, verfeinert mit Kürbiskernpesto

\* \* \*

## Spargel-Risotto mit Morcheln

Safranrisotto verfeinert mit Butter und gehobelem Parmesan, garniert mit Morcheln, Trauben, Pistazien und konfierten Tomätchen

*Vegane Variante*

mit feinstem Olivenöl, ohne Butter und Käse

\* \* \*

## Coupe «Romanoff»

Hausgemachtes Vanilleglacé mit macerierten Erdbeeren, Erdbeersauce und Schlagrahm

*Vegane Variante*

Hausgemachtes Mangosorbet mit Erdbeersauce, macerierten Erdbeeren und Kokoscrème-Häubchen

**Menu complet 84.-**

*mit Weinbegleitung + 40.-*

## Komponenten einzeln

Salat 22.50 / Suppe 15.50 / Risotto 39.50 / Dessert 16.50

*Fragen Sie nach unserer Weinkarte*

Sonntag, 10. Mai 2026  
Restaurant Gnuss-Manufaktur in Dällikon

Preise inkl. MwSt 8,1%