



RESTAURANT, LOUNGE & BAR

Unsere Menuvorschläge

Gerne bieten wir Ihnen unsere Menuvorschläge ab 8 Personen an.

Haben Sie individuelle Wünsche, möchten Sie ein einzelnes Gericht eines Menus gegen ein anderes austauschen oder haben Sie eigene Vorstellungen für die Zusammensetzung eines Menus?
Bitte fragen Sie uns.

Tischdekorationen, wie z. B. Blumenarrangements, bestellen wir gerne für Sie nach Ihren Wünschen bei unserer Hausfloristin.

Ihre Menu- und allenfalls Weinauswahl sollten wir ungefähr 2 Wochen im Voraus kennen.

Wir bitten Sie, uns die endgültige Teilnehmerzahl möglichst frühzeitig (gemäss unseren AGB's) mitzuteilen. Spätestens am Vortag (bis 1200 Uhr) vor dem Veranstaltungstermin müssen wir wissen, ob allenfalls eine Person mehr oder weniger teilnehmen wird. Die uns dann zumal gemeldete Personenzahl müssen wir in der Folge auch verrechnen, da wir darauf basierend vorbereiten werden.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim durchlesen.

Für einen Besichtigungs- oder Besprechungs-Termin wenden Sie sich bitte an Herrn Beat R. Blumer (Hôtelier), Herrn Martijn Grim (Chef des Restaurants) oder Herrn Danilo Oppel (Küchenchef) unter Telefon 044 — 267 87 87.

CLARIDGE HOTEL ZÜRICH — STEINWIESSTRASSE 8-10, CH-8032 ZÜRICH
TEL: +41-44-267 87 02 E-MAIL: INFO@CLARIDGE.CH WWW.CLARIDGE.CH

DIREKTION: BEAT R. BLUMER * KÜCHENCHEF: DANILO OPPEL

Menu 1

Gratinierte Schwarzwurzel-Pastinakensuppe
mit Apfelwürfel und italienischem Bauchspeck

Gebratenes Zanderfilet
Senf-Rahm-Wirsing
Urdinkel-Vollkornnudeln
Glasierte Ramati-Cherrytomaten

Orangencrème mit mariniertem Dattelsalat

58

Menu 2

Marinierter Krevettenspiess
auf orientalischem Couscoussalat
Safranbutter

Cassoulet von Donald Russell`s Irischen Rindsfiletspitzen,
Pilzen der Saison, Gemüse und Kräutern
Leichte Cognacsauce
Getrüffelte Buttertagliatelle

Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce

62

Menu 3

Tessiner Gemüsesuppe mit Pesto und Reibkäse

Saisonsalat mit Kernen und Croûtons

Seeländer Kalbsgeschnetzeltes
„Zürcher Art“
Goldbraune Rösti

Maracaibo Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé

68

Menu 4

Fenchel-Safransuppe mit kleinem Gemüse

Salat von Emmentaler Büffelmozzarella
und Ramati-Tomaten mit Basilikumstreifen

Zarte Zürcher Kaninchenrückenfilets
Senfperlenjus
Provenzalisches Ratatouille
Neue Bratkartoffeln mit Kräutern

Saisonaler Fruchtsalat mit Vanilleglacé

68

Menu 5

Zitronengras-Mangosuppe mit Curry

Gebratener Krevettenspiess
Tomaten-Vinaigrette
Orientalischer Gemüse-Couscous

Donald Russell`s Irisches Rindsfilet
am Stück im Ofen gebraten
Syrah-Jus
Trüffelbutter-Tagliatelle
Blattspinat mit Schalotten

Crèmiges Orangenparfait mit Knuspertriangel

84

Alle Preise inklusive gesetzl MwSt und in CHF pro Person

CLARIDGE HOTEL ZÜRICH – STEINWIESSTRASSE 8-10, CH-8032 ZÜRICH
TEL: +41-44-267 87 02 E-MAIL: INFO@CLARIDGE.CH WWW.CLARIDGE.CH

DIREKTION: BEAT R. BLUMER * KÜCHENCHEF: DANILO OPPEL