

# STRANDHOTEL

RESTAURANT | HOTEL | EVENTS

## MENU 1

Salatbouquet mit hausgebeizter Lachsforelle  
Meerrettichschaum und Toast

\*\*\*

Vichyssoise (kalte Kartoffel-Lauchsuppe)

\*\*\*

Kalbssteak vom Grill, Morchelrahmsauce  
Ofenkartoffeln und Marktgemüse

\*\*\*

Dessert Variation "STRAND"

CHF 96.00

## MENU 2

Crevettencocktail mit Avocado

\*\*\*

Tranchen vom Kalbsrücken, Portweinjus,  
Vichykarotten und Fregola Sarda

\*\*\*

Mousse au Chocolat

CHF 72.00

## MENU 3

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Tomatenrisotto mit Gamberetti und Rucola

\*\*\*

Roastbeef an Rosmarinsauce mit Marktgemüse und  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Schokoladenkuchen mit Greyerzer-Glacé

CHF 84.00

## MENU 4

Tomatensalat mit Basilikum und Parmesan

\*\*\*

Zitronenrisotto mit gebratener Riesengrille

\*\*\*

Belugalinsen mit Lachs und Kräuterespuma

\*\*\*

Exotischer Fruchtsalat

CHF 79.00

# STRANDHOTEL

RESTAURANT | HOTEL | EVENTS

## MENU 5

Gegrilltes Gemüse mit feinem Olivenöl

\*\*\*

Zucchini-crèmesuppe

\*\*\*

Kalbpiccata alla Milanese mit gebratenen Peperoni und Champignons dazu Tomatenrisotto

\*\*\*

Kleines Tiramisù mit Vanilleespuma

CHF 71.00

## MENU 6

Spinatsalat mit gerösteten Kernen

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung an Salbeibutter

\*\*\*

Maispoulardenbrust in Rosmarinbutter gebraten mit Gemüse-  
risotto

\*\*\*

Dessertvariation

CHF 83.50

## MENU 7

Nüsslisalat mit Speck und Croûtons

\*\*\*

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli

\*\*\*

Rindsschmorbraten an Barolosauce dazu Tomaten provençalischer Art und Kartoffelpurée

\*\*\*

Honig Panna Cotta mit Beeren

CHF 64.00

## MENU 8

Blattsalat mit gebratenen Champignons an Schnittlauchvinaigrette

\*\*\*

Tomaten-Süppchen mit Gin und Basilikumöl

\*\*\*

Sorbet

\*\*\*

Filetmédallions "STRAND"  
Rindsfilet und Kalbsfilet an Jus mit Kartoffelpüree und Gemüse

\*\*\*

Dessertbuffet

CHF 106.00

# STRANDHOTEL

RESTAURANT | HOTEL | EVENTS

## MENU 9

Blattsalat mit Tomatenbruschette

\*\*\*

Shot von Gazpacho Süppchen

\*\*\*

Rindsfilet an Cassissauce  
auf Kartoffel-Selleriegratin

\*\*\*

Honig-Ricotta Becher mit Beeren

CHF 86.00

## MENU 10

Nüsslisalat

\*\*\*

Hausgemachter Hackbraten an Morchelrahmsauce  
mit Kartoffelstock und Rüebl

\*\*\*

Caramelköpfl

CHF 61.00

## MENU 11

Griechischer Salat

\*\*\*

Schweinsfiletmédailles an Eierschwämmli- oder  
Cognacrahmsauce  
Risotto und Bohnen

\*\*\*

Babyananas mit Vanilleglacé auf Schokoladenspiegel

CHF 68.00

## MENU 12

Bunter Marktsalat

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung  
an Nussbutter und Parmesan

\*\*\*

Rindsfilet vom Grill mit feinstem Olivenöl,  
Kräutern und Knoblauch  
Weissweinsrisotto und Marktgemüse

\*\*\*

Schokoladenkuchen im Kern flüssig mit Sauerrahmglacé

CHF 92.50

# STRANDHOTEL

RESTAURANT | HOTEL | EVENTS

## MENU 13

Rucolasalat mit Parmesanstreifen

\*\*\*

Spaghetti mit Mandel-Basilikum Pesto und frischen Tomaten

\*\*\*

Entrecôte an hausgemachter Kräutersauce

Risotto

\*\*\*

Zitronenmousse mit Beeren

CHF 85.00

## MENU 14

Bresaola-Täschchen (Veltliner Trockenfleisch)

gefüllt mit Ricotta auf Chicorée-Salat

\*\*\*

Shot von Schwarzwurzelsüppchen

\*\*\*

Kalbsfiletsmédaillons an einer Trüffelrahmsauce mit

Broccoli und hausgemachten Nudeln

\*\*\*

Orangensalat mit Vanilleglacé

CHF 81.00

## MENU 15

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Tranche vom Kalbsrücken, Morchelsauce, Spargel und  
junge Kartoffeln

\*\*\*

Gebranntes Limonenparfait mit Sangria-Orangen

CHF 74.00

Liebe Gäste,

Wir legen Wert auf gute Fleischqualität mit tiergerechter Haltung.

Unser Fleisch ist deshalb:

**Fleisch vom Feinsten und darf sich SWISS PRIM GOURMET \*\*\*\*\* nennen.**

Es steht für bestes Schweizer-Qualitätsfleisch für Rind, Kalb, Schwein mit:

- tierfreundlicher Haltung (Weidegang)
- natürliche Fütterung ohne Hormone
- Tierpass für jedes einzelne Tier und 100% Rückverfolgbarkeit

**Herkunft Fische:**

Poulet Frankreich

Lachs Norwegen

Crevetten Vietnam (Eden Shrimps sind ökologisch erzeugte Crevetten aus der „Silvofishery“, einer traditionellen Aufzuchtmethode für Garnelen in Mangrovenwäldern.

**Was Sie noch wissen sollten:**

- die einzelnen Gerichte der Menus können beliebig untereinander ausgetauscht werden
- Apérovorschläge stellen wir gerne gemäss Ihren Wünschen zusammen
- gerne stellen wir Ihnen Menus nach Ihren Vorstellungen und Budget zusammen
- die Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MwSt.
- Preisänderungen bleiben vorbehalten

Strandhotel Schmerikon, April 2018



Wir legen Wert auf frische Produkte und können Ihnen folgende Speisen nur in den folgenden Monaten frisch anbieten:

Morcheln	April bis Mitte Juni
Spargeln	April bis Mitte Juni
Eierschwämmli	ab Mitte Juni
Tomaten	Juni bis Oktober
Nüsslisalat	September bis April
Avocado	September bis Mai
Schwarzwurzel	Oktober bis April