



**musik festtage specials**  
vom 18. bis 26. September 2010

**Apéro - Composition warm & kalt**

Selleriecrèmesüppchen mit schwarzen Trüffeln  
Mousse vom hausgeräucherten Lachs im Glas  
geräuchertes Thunfisch-Sashimi auf Algensalat  
Pouletfilet-Spiesschen mit Mango-Chutney  
Hausgemachte Ricotta-Trüffel-Agnolotti  
CHF 19.50

\*

**Dessert-Composition**

Riesling-Sorbert mit Grappatrauben  
Bitterschokoladen-Tarte  
Sauerrahmmousse im Baumkuchenmantel  
mit Aprikosen-Lindenblüten-Kompott  
Lauwarmes Apfel-Nusstörtchen im Weck-Glas  
Portwein-Feigenparfait  
CHF 19.50

\*

**Käse-Symphonie**

Blue Jersey mit Tomatenconfit (Zürcher Oberland)  
Formaggini mit Olivenöl & Aceto Balsamico (Tessin)  
LETIVAZ AOC mit Trüffelhonig (Waadtland)  
Stanser Flade auf Früchte-Nussbrot (Stans)  
Milder Schafsricotta mit Calavados parfümiert  
und Limetten-Apfelgelée (Belp)  
CHF 19.50

**Wirtschaft zum  
Doktorhaus  
Wallisellen**

**3-gang musik festtage dinner**

**Trio vom hausgeräucherten Lachs**

(Mousse, Tatar- und lauwarmer Lachstranche)  
Kräuterwaffeln, Portulak, Meerrettichschaum  
CHF 19.50

\*

**Tagliatta vom Black Angus Beef Entrecôte**

Portwein-Schalottenjus  
Kartoffel-Selleriemoussline  
glaciertes Lauchgemüse mit Steinpilzen  
CHF 38.50

oder

**Gebratenes Loup de Mer Filet**

auf Kerbelschaum  
Kartoffel-Selleriemoussline  
glaciertes Lauchgemüse mit Steinpilzen  
CHF 35.00

oder

**Hausgemachte Ricotta-Trüffel-Agnolotti**

mit Parmesanstreifen  
CHF 32.00

\*

**Dessert-Composition**

oder

**Käse-Symphonie**

CHF 19.50

\*

*Sowie das gesamte à la carte Angebot*



## musik festtage „specials“

### Apéro - Composition

Selleriecrèmesüppchen mit schwarzen Trüffeln  
 Mousse vom hausgeräucherten Lachs im Glas  
 geräuchertes Thunfisch-Sashimi auf Algensalat  
 Pouletfilet-Spiesschen mit Mango-Chutney  
 Hausgemachte Ricotta-Trüffel-Agnolotti

19.50

\*

### Dessert - Composition

Riesling-Sorbet mit Grappa-Trauben  
 Bitterschokoladen-Tarte  
 Sauerrahmmousse im Baumkuchenmantel  
 mit Aprikosen-Lindenblüten-Kompott  
 Lauwarmes Apfel-Nusstörtchen im Weck-Glas  
 Portwein-Feigenparfait

19.50

\*

### Käse-Symphonie

Blue Jersey mit Tomatenconfit (Zürcher Oberland)  
 Formaggini mit Olivenöl & Aceto Balsamico (Tessin)  
 LETIVAZ AOC mit Trüffelhonig (Waadtland)  
 Stanser Flade auf Früchte-Nussbrot (Stans)  
 Milder Schafsricotta mit Calavados parfümiert  
 und Limetten-Apfelgelée (Belp)

19.50

# BAR · LOUNGE 8304

## musik festtage „snack's“

### Traditionell (12 Stück - je 4 pro Sorte)

Lachs-/Tatar und Thon- Canapées,	24.00
nur eine Sorte 4 Stück,	8.00

### Asia (12 Stück - je 6 pro Sorte)

Gemüsefrühlingsrolle und Crevetten im Tempurateig	20.00
--	-------

### Baguette-Sandwiches

	1/2	Port.
mit Schinken, Salami, Fleischkäse	8.50	15.00
mit Rauchlachs, Bündnerfleisch	10.50	19.00
VEGI; Tomaten & Käse	8.50	15.00

### Weisswürstchen mit Brezel

und süßem Senf	14.00
----------------	-------

### Spaghetti "Tre Salsa"

mit drei Saucen Tomaten, Bolognese & Pesto	19.00	25.00
---	-------	-------

### Pouletbrust-Streifen

mit thailändischen Aromen gelbe Currysauce, gebratener Reis	22.00
--	-------

### Dessert

Gerührter Eiskaffee	10.50
---------------------	-------

Und natürlich alle Snacks & Häppchen vom **8304**