

FRÜHLING | MENUVORSCHLÄGE
SPRING | MENU SUGGESTIONS

MENU IN

Frühlingsblattsalate
mit Radieschen, Gurke, Cherrytomaten
und Kresse an unserem beliebten
Tschadun Hausdressing

Maispouardenbrust
an Kartoffel-Pastinaken-Gratin dazu
Wurzelgemüse und Rosmarinjus

Hausgemachtes Schokoladenmousse
mit Beerenkompott

49

MENU IN

Spring leaf salads
with radishes, cucumber, cherry tomatoes
and cress with our popular
Tschadun house dressing

Corn poulard breast
served with potato and parsnip gratin,
root vegetables and rosemary jus

Homemade chocolate mousse
with berry compote

49

MENU DUS

Bärlauchremesuppe
mit Kräuter-Croûtons

Kalbsgeschnezelte Zürcher Art
mit knuspriger Rösti und frischem
Frühlingsgemüse

Mille Feuilles
mit Holundercrème und Pistazien

65

MENU DUS

Wild garlic cream soup
with herb croutons

Sliced veal Zurich style
with crispy Rösti and fresh
spring vegetables

Mille Feuilles
with elderberry cream and pistachios

65

MENU TRES

Frühlingsblattsalate
mit knusprigem Speck, Freilandeier und
Kräuter-Croûtons an unserem beliebten
Ts Chadun Hausdressing

Entrecôte vom Rind (niedergesetzt)
an Acquerello Risotto, grünen Spargeln
und Zitronen-Hollandaise

Rhabarber-Ragout mit Butter-Crumble
und Mascarponecrème

89

MENU TRES

Spring leaf salads
with crispy bacon, egg,
and herb croutons with our popular
Ts Chadun house dressing

Sirloin Steak (slow cooked)
served with Acquerello risotto, green
asparagus and lemon hollandaise sauce

Rhubarb ragout with butter crumble
and mascarpone cream

89

GUT ZU WISSEN

Für Gruppen ab 10 Personen bereiten wir ein
einheitliches Menü vor. Die hier angegebenen
saisonalen Menüvorschläge können wir gerne
nach den entsprechenden Wünschen erweitern
oder anpassen.

Wir bitten um Verständnis, dass es in Folge zu
Preisänderungen kommen kann. Bei besonderen
Wünschen, wie vegetarische, vegane oder
allergieverträgliche Speisen, wird unser Küchen-
team eine passende Alternative zum gewählten
Menü der Gruppe zusammenstellen. Der Preis
wird entsprechend neu berechnet.

Das Angebot ist gültig im Zeitraum
vom 15. März bis 15. Juni 2025.
Alle Preise pro Person in CHF inkl. MwSt.

GOOD TO KNOW

We prepare a uniform menu for groups
of 10 or more people. The seasonal menu
suggestions can be expanded or adapted
according to your wishes.

Thank you for understanding that the prices of
the menu may change after modifications.
For special requests, such as vegetarian, vegan
or allergy-tolerant dishes, our kitchen team will
offer a suitable alternative to the group's
chosen menu. The price will be recalculated
accordingly.

The offer is valid in the period
from March 15 to June 15, 2025.
All prices per person in CHF incl. VAT.