

# ZÜRIBERG BEIZ

*Herzlich Willkommen im Rigiblick Zürich. In unserer Züriberg Beiz heissen wir Sie  
Mittwoch bis Sonntag am Mittag und Abend herzlich Willkommen.*

*Unsere kleine aber feine Speisekarte wird vor Ort mit einer täglich wechselnden  
Marktkarte ergänzt. Lassen Sie sich überraschen.*

*Wir freuen uns auf Sie.*

## VORSPEISEN

### *Burrata*

Mediterranes Gemüse, Basilikum und Pinienkerne

24.—

### *Siedfleischsalat «Maison Rigiblick»*

Meerrettich, Kernöl und Sauerrahm

26.— 38.—

### *Brüggli Lachsforellen Tatar*

Avocado, Meerrettich und Tomatenvinaigrette

28. —

### *Kleiner Blattsalat*

Rohkost, Kerne und Croutons

15.—

### *Salatschüssel*

Rohkost, Croutons und Kerne

mit gebratener Pouletbrust

24.— 34.—

mit karamellisiertem Ziegenkäse

24.— 34.—

Alle Salate werden mit unserem Hausdressing serviert, kann auch separat bestellt werden.



## HAUPTSPEISEN

<i>Kotlette vom Kräutersäuli</i> Kartoffelmousseline, Erbsli und Eierschwämmli	44.—
<i>Sautierte Rindsfiletspitzen</i> Champignonrahm, Romanesco und Butterspätzli	52.—
<i>Gebratene Kalbsleber</i> Jus, Schmor- und Röstzwiebel, Risotto	39.—
<i>Bremgartner Forellenfilet</i> Tomaten vom Enikerhof, Basilikum, Vinaigrette und Risotto	42.—
<i>Eierschwämmli Ragout</i> Serviettenknödel und Liebstöckel	36.—
<i>Käsespätzli</i> Röstzwiebel und Apfelmus	32.—

### Feste feiern wie sie fallen...

*Wussten Sie, dass wir im Rigiblick als Eventlocation für jegliche Feiern bis 250 Personen ausgelegt sind?*

*Wir begrüßen Sie gerne für ein Geschäftsseminar, Ihre Hochzeit mit freier Trauung und Party bis in den frühen Morgen, Ihre Weihnachtsfeier, Geburtstagsfest oder Firmenevent.  
Sprechen Sie uns einfach an und lassen Sie sich von der traumhaften Location und einzigartigen Kulinarik inspirieren*

*Ihre Gastgeber  
Nicolas Schumnik und Ronny Zipfel*