

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

Kotlette vom Kräutersäuli 44.—
Kartoffelmousseline, Erbsli und Eierschwämmli

Sautierte Rindsfiletspitzen 52.—
Champignonrahm, Romanesco und Butterspätzli

Gebratene Kalbsleber 39.—
Jus, Schmor- und Röstzwiebel, Risotto

Bremgartner Forellenfilet 42.—
Tomaten vom Enikerhof, Basilikum, Vinaigrette und Risotto

Eierschwämmli Ragout 36.—
Serviettenknödel und Liebstöckel

Käsespätzli 32.—
Röstzwiebel und Apfelmus

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 Kulinistik inspirieren*

*Ihre Gastgeber
Nicolas Schumnik und Ronny Zipfel*