

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

Kürbis, Baumnusspesto und Kernöl

24.—

Rindstatar

Brioche, Kartoffel und Züriberg Trüffel

28.— 39.—

Kleiner Blattsalat

Rohkost, Kerne und Croutons

15.—

Pilzcremè Suppe

Eingelegte Eierschwämmli und Sauerrahm

16.—

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

Cordon Bleu vom Kräutersäuli 46.—
Glasierte Rüebli, Kartoffel und Preiselbeeren

Rehschnitzel 52.—
Quarkpizokel, Rosenkohl und Kürbis

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

Bremgartner Forellenfilet 42.—
Kartoffel, Lauch und Liebstöckel

Geschmortes Kalbsbäckchen 49.—
Kartoffel-Pastinakenpüree, Wilder Broccoli und Schmorjus

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 Kulinarik inspirieren

*Ihre Gastgeber
Nicolas Schumnik und Ronny Zipfel*