

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
Spargelsalat, Eigelbcremè und Radieschenvinaigrette 26.—

Kleiner Blattsalat 15.—
Rohkost, Kerne und Croutons

Bärlauch Cremèsuppe 16.—
Sauerrahm und Kartoffelstroh

Brüggli Lachsforellen Tatar 28.—
Avocado, Meerrettich und Tomatenvinaigrette

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

Flaacher Spargel vom Jürg Gisler
Wachtelei, Butterbrösel und Petersilienkartoffel
Vorspeise 28.-/Hauptgang 39.-

Auf Wunsch mit Sauce Hollandaise 4.- oder Parma Rohschinken 12.-

<i>Cordon Bleu vom Kräutersäuli</i> Appenzeller, Erbsli und Erdäpfel	42.—
<i>Kalbsrückensteak</i> Flaacher Spargel, Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln	54.—
<i>Gebratene Kalbsleber</i> Jus, Schmor- und Röstzwiebel, Risotto	39.—
<i>Brüggli Saiblingsfilet</i> Broccoli, Morcheln und Orecchiette	46.—
<i>Käsespätzli</i> Apfelmus und Röstzwiebeln	32.—

Feste feiern wie sie fallen...

Wussten Sie, dass wir im Rigiblick als Eventlocation für jegliche Feiern von 1 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