

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

<i>Ceasar Salat</i> Bauernspeck, Knuspriges Poulet und Grana Padano	26.— 36.—
<i>Kleiner Blattsalat</i> Rohkost, Kerne und Croutons	15.—
<i>Erbsencremè-Suppe</i> Sauerrahm und Kartoffelstroh	16.—
<i>Brüggli Lachsforellen Tatar</i> Avocado, Meerrettich und Tomatenvinaigrette	28. —
<i>Salatschüssel</i> <i>Rohkost, Croutons und Kerne</i>	
mit gebratener Pouletbrust	24.— 34.—
mit karamellisiertem Ziegenkäse	24.— 34.—

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

HAUPTSPEISEN

<i>Cordon Bleu vom Kräutersäuli</i> Appenzeller, Erbsli und Erdäpfel	42.—
<i>Kalbsrahmgulasch</i> Peperoni, Quarkspätzli, Majoran	42.—
<i>Freilandpoulet</i> Orecchiette, Bärlauch und Morcheln	46. —
<i>Gebratene Kalbsleber</i> Jus, Schmor- und Röstzwiebel, Risotto	39.—
<i>Brüggli Saiblingsfilet</i> Kartoffel-Bohnen-Ragout, Perlzwiebeln und Fenchelschaum	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*