

LIEBE GÄSTE

Wir heissen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant LIEBLING. Schön, dass sie den Weg zu uns gefunden haben. Auf die gepflegte Gastlichkeit legen wir grossen Wert. Das LIEBLING steht für einen herzlichen Service und frisch zubereitetes Essen mit qualitativ hochwertigen Zutaten. Genuss und Entspannung stehen für uns immer an erster Stelle.

UNSER RESTAURANT

Unser gemütliches Restaurant bietet in drei Bereichen Platz für bis zu 100 Personen. Der Wintergarten kommt nebst dem à la carte Betrieb auch für Anlässe und besondere Events zum Einsatz. Die atemberaubende Dachterrasse mit dem Blick ins Grüne lädt dazu ein, an einem sonnigen Tag oder einem lauen Sommerabend gemütliche Stunden bei uns zu verbringen.

TRADITION TRIFFT INNOVATION

Tradition trifft Innovation – regional und international. In unserer Küche sorgen wir garantiert für Abwechslung. Mit höchstem Fingerspitzengefühl verarbeitet das Team rund um André Englisch die frischen und natürlichen Zutaten zu leckeren Suppen, Salaten und Klassikern aus aller Welt.

Unser Küchenchef André Englisch hat über 20 Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie. Zu seinen beruflichen Stationen gehörten viele renommierte Häuser in und um Zürich sowie diverse Stationen in England.

Tradition trifft Innovation gilt auch im Getränkebereich. Jeanette Luchsinger und ihr Team verwöhnen Sie mit auserwählten Weinen aus allen Regionen dieser Welt und erfrischenden, saisonalen Drinks. Jeanette Luchsinger bringt jahrelange Erfahrung aus der gepflegten Gastronomie, Hotellerie und dem Barbereich mit. Zu Ihren beruflichen Stationen gehörten 4-Sterne Häuser und Restaurants im Raum Zürich.

«EN GUETE»

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und viele schöne Momente im LIEBLING Restaurant.

Ihr Küchenchef



André Englisch

Ihre Chef de Service



Jeanette Luchsinger

APÉROS/AFTER WORK

WIR SERVIEREN NACH WUNSCH

Wählen Sie aus und stellen Sie sich Ihr LIEBLINGSPLÄTTLI zusammen:

MARINIERTE OLIVEN Mit Knoblauch und Peperoncino	5.00	HUMMUS Kichererbsenpürée mit Sesam und Gewürzen	6.00
GETROCKNETE TOMATEN Mariniert mit Olivenöl und frischen Kräutern	5.00	SPECK Zarter und würziger Rauchspeck	7.50
PARMESAN Jedes Stück frisch abgestochen	5.50	SALSIZ Eine Spezialität aus dem Kanton Graubünden	7.50
APPENZELER KÄSE Leicht rezent	5.50	ITALIENISCHE SALAMI Würzige luftgetrocknete Salami am Stück	7.50
ZÜRCHER RAHMKÄSE Der milde Käse aus der Region	5.50	TORTILLA CHIPS Guacamole Salsa Dip	9.00

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG ZUM LIEBLINGSPLÄTTLI

RISECCO Höngger Schaumwein aus besonders guten Weinjahren. Perfekt zu jedem Apéro.	7.00
APPENZELER BIER Das vollmundige Bier gebraut aus Appenzeller Quellwasser.	4.80
OFFENWEINE Unser Servicepersonal gibt gerne eine passende Empfehlung ab.	

SNACKS

CHICKEN & FRIES Süsskartoffel Fries Hühnchenkeule	13.50
CLUBSANDWICH Poulet Pommes frites Salatbouquet + Speck	29.00 + 3.50

VORSPEISEN

SALAT À LA LIEBLING 9.50
Blattsalat | Zucchetti | Radieschen | Tomaten | Apfel | Kerne | Dressing nach Wahl

GRÜNER SALAT 8.00
Blattsalat | Dressing nach Wahl

NIEDERGAR BIO-EI 16.00
Niedergar Bio-Ei | Süsskartoffel | Spinat | Espressocrème

VORSPEISENVARIATION 18.50
Crevetten | Avocado-Tatar | Tomatencrostini | Shot Tagessuppe

RINDSTATAR (CH) 26.00 | 33.00
Rind | Oliven | Nüsse | Parmesan | Spinat | Onsen-Ei

UNSERE DRESSINGS: Französisch, Italienisch, Hausdressing, Essig & Öl

SUPPEN

TAGESSUPPE 11.00
Unser Serviceteam informiert Sie gerne

LIMMATTALER WEINSUPPE 12.50
Mit Limmattaler Wein

HUMMERBISQUE 16.00
Hummer | Rahm | Brot

SAFTIGE FLEISCHGERICHTE

LIEBLINGSBURGER (CH)	32.00
Homemade Black Angus Beef Burger Brioche Bun Cheddar Balsamicozwiebeln Pommes frites <i>Der hausgemachte Rindfleisch-Burger ist ein Rezept unseres Chefkochs. Geschmolzener Cheddar-Käse und feine Balsamico-Zwiebeln werden dem gebratenen Burger-Patty hinzugefügt. Während der Käse langsam schmilzt, werden die Burgerbrötchen leicht getoastet und geben dem Burger den letzten Schliff. Ein Muss für jeden Burger-Fan.</i>	
RINDSFILET VOM WEIDEBEEF (CH, 200gr.)	55.00
Rind Kräuterbutter Gemüse Risotto	
TAGLIATA VON DER RIBELMAISPOULARDE (CH)	36.00
Süsskartoffel Rucola getrocknete Tomaten Oliven Chimichurri	
HAUSGEMACHTES CORDON-BLEU	44.00
Kalb Knusperpanade Käse Gemüse Bratkartoffeln	
CAESAR SALAD	28.00
Poulet Lattich Croutons Dressing + Speck	
	+ 3.50

FISCH

SWISS ALPINE LACHS (CH)	34.00
Couscous geröstete Peperoni Wasabi-Dip	
BLACK TIGER CREVETTEN	31.00
Schwarze Gnocchi mediterranes Gemüse Safranschaum	

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

SCHWARZE GNOCCHI	24.00
Mediterranes Gemüse Safranschaum Kräutersalat	
FUSILLI BUCATI	22.00
Provenzalische Tomatensauce Gemüse Rucola Parmesan	
CLUBSANDWICH «VEGI»	26.00
Pommes Frites grilliertes Gemüse geräucherter Scarmoza Pesto	

DESSERTS

LIEBLINGS CHEESECAKE	12.00
Himbeersorbet Knusperschokolade	
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN	12.00
Sauerrahmglacé	
SORBETS	4.50
Erdbeer Himbeer Mango Zitrone Mandarine	
GLACÉS	4.50
Vanille Kaffee Haselnuss Schokolade Stracciatella Sauerrahm	
EXTRA RAHM	1.50

DEKLARATION

FLEISCH

Rind	Schweiz	Metzgerei Keller AG, Zürich
Poulet	Schweiz	G. Bianchi AG, Zufikon
Kalb	Schweiz	Metzgerei Keller AG, Zürich

FISCH

Crevetten	Vietnam	G. Bianchi AG, Zufikon
Fisch	Schweiz	G. Bianchi AG, Zufikon

GEMÜSE, FRÜCHTE UND CO

Gemüse	Schweiz	Marinello & Co. AG, Zürich
Früchte	Schweiz	Marinello & Co. AG, Zürich

MILCH UND BROT

Milchprodukte	Schweiz	Gmür AG, Zürich
Brot	Schweiz	Bäckerei Imholz AG, Adliswil
Glacés/Sorbets	Schweiz	Glaces Lipp GmbH, Berikon

ALLERGENE

Bei Fragen zu Allergien, steht Ihnen unser Servicepersonal gerne beratend zur Seite.