

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

LIEBLING GOURMETMENÜ

VORSPEISE

Rohschinkencannelloni mit Frischkäsefüllung auf Gurkencarpaccio

SUPPE

Blumenkohlsuppe mit Zitrone

FISCH

Sautierte Crevette mit gebratener Melone

SORBET

Erdbeersorbet mit Risecco

HAUPTGANG

Gebratene Schweinsfiletmedaillons an Pommery-Senfsauce
Butternudeln
Kleines Gemüse

oder

Grilliertes Rindsfilet an Trüffeljus
Bratkartoffeln
Kleines Gemüse

DESSERT

Hausgemachter LIEBLING-Cheesecake mit Vanilleglacé und Knusperschokolade

Menüpreis Hauptgang Schwein

Komplett	66.00
3-Gang	56.00
4-Gang	62.00
Weinbegleitung	pro Glas 7.00

Menüpreis Hauptgang Rind

Komplett	84.50
3-Gang	74.50
4-Gang	79.50
Weinbegleitung	pro Glas 7.00

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.