

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. Sarah Juni und ihr Team verwöhnen Sie mit auserwählten Weinen aus allen Regionen dieser Welt und erfrischenden, saisonalen Drinks. Sarah Juni 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



Sarah Juni

APÉROS/AFTER WORK

WIR SERVIEREN NACH WUNSCH

Wählen Sie aus und stellen Sie sich Ihr LIEBLINGPLÄTTLI zusammen:

HUMMUS Kichererbsenpürée mit Sesam und Gewürzen	6.00	CHORIZO Pikante Schweinswurst	7.50
MARINIERTE OLIVEN Mit Knoblauch und Peperoncino	5.00	TROCKENWURST Zvieri Wurst	6.50
GETROCKNETE TOMATEN Mariniert mit Olivenöl und frischen Kräutern	5.00	BÜNDNER ROHSCHINKEN Fein aufgeschnitten	8.50
PARMESAN Jedes Stück frisch abgestochen	5.50	TORTILLA CHIPS Guacamole Salsa Dip	9.00
APPENZELER KÄSE Leicht rezent	5.50		

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG ZUM LIEBLINGPLÄTTLI

RISECCO (1DL) Höngger Schaumwein aus besonders guten Weinjahren. Perfekt zu jedem Apéro.	7.00
APPENZELER BIER (3DL) Das vollmundige Bier gebraut aus Appenzeller Quellwasser.	5.00
OFFENWEINE Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne eine passende Empfehlung ab.	

VORSPEISEN

SALAT À LA LIEBLING	9.50
Blattsalat Zucchetti Radieschen Tomaten Apfel Kerne Dressing nach Wahl	
GRÜNER SALAT	8.00
Blattsalat Dressing nach Wahl	
SPARGELSALAT	11.00
Spargelsalat Granatapfel Rucola Mandeln	
NIEDERGAR BIO-EI	16.00
Niedergar Bio-Ei Süsskartoffel Spinat Espressocrème	
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	
SPARGELCREMÉSUPPE	12.00
Spargel Rahm gerösteter Haselnussstaub	
PHO BO	12.00
Vietnamesisch Reismudeln Gemüse	
+ Crevetten	+ 7.00
+ Rind	+ 7.00

SAFTIGE FLEISCHGERICHTE

LIEBLING-BURGER (CH)	33.00
Homemade Black Angus Beef Burger Smoked Brioche Bun Cheddar Balsamicozwiebeln Züri-Fries	
<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.</i>	
<i>Ein Muss für jeden Burger-Fan.</i>	
RINDSFILET VOM WEIDEBEEF (CH, 200gr.)	48.00
Rind Kräuterbutter Gemüse Züri-Fries	
HAUSGEMACHTES CORDON-BLEU	44.00
Kalb Knusperpanade Käse Gemüse Bratkartoffeln	
KALBSSTEAK	52.00
Kalb Kräuterbutter Tagliatelle Spargel Morcheln	
PULLED PORK SANDWICH	29.00
Schwein Smoked Brioche Bun Züri-Fries	
CEASAR SALAD	28.00
Poulet Lattich Croutons Dressing	
+ Speck	+ 2.00
CLUBSANDWICH	29.00
Poulet Züri-Fries	
+ Speck	+ 2.00
FISCH	
SWISS ALPINE LACHS (CH)	34.00
Quinoa Geröstete Peperoni Wasabi-Dip	
BLACK TIGER CREVETTEN	31.00
Schwarze Gnocchi Mediterranes Gemüse Safranschaum	
ZANDERFILET	36.00
Spargelspitzen Tomatenvinaigrette Quinoa	

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

SCHWARZE GNOCCHI	24.00
Mediterranes Gemüse Safranschaum Kräutersalat	
BÄRLAUCHRAVIOLI	25.00
Glasierte Datteltomaten Limonen Beurre Blanc	
CLUBSANDWICH «VEGI»	26.00
Züri-Fries Grilliertes Gemüse Geräucherter Scarmoza Pesto	
VEGI BURGER	27.00
Red Bun Avocado Burrata Züri-Fries	

DESSERTS

LEMON TARTE	11.00
Merengue Sauerrahmglacé	
CRÈME BRÛLÉE	11.50
Mangosorbet	
LUFTIGE SCHOKOLADE	12.00
Schoggimousse Mandeln Biskuit Himbeeren	
CREMESCHNITTE	10.50
Vanillecreme Himbeeren Minze	
SORBETS	4.80
Erdbeer Himbeer Mango Zitrone	
GLACÉS	4.80
Vanille Kaffee Schokolade 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	Backmarkt, Schlieren
Glacés/Sorbets	Schweiz	Glaces Lipp GmbH, Berikon

ALLERGENE

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