

## 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 unter anderem gehobene Häuser sowie auch Brauereien 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:

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








### UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG ZUM LIEBLINGPLÄTTLI

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

---

## VORSPEISEN

---



<b>SALAT À LA LIEBLING</b>   	<b>9.50</b>
Blattsalat   Zucchetti   Radieschen   Tomaten   Apfel   Kerne   Dressing nach Wahl	
<b>GRÜNER SALAT</b>   	<b>8.00</b>
Blattsalat   Dressing nach Wahl	
<b>WASSERMELONENSALAT</b> 	<b>11.00</b>
Feta   Gurke   Minze   Tasmanischer Pfeffer	
<b>BURRATA</b>	<b>15.00</b>
Bunte Tomaten   Basilikum   Kräuteröl   Knoblauchbrot	
<b>RINDSTATAR (CH) KLASSISCH</b>	<b>24.00   31.00</b>
Mild   Medium   Scharf	

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

---

## SUPPEN



---

<b>TAGESSUPPE</b>	<b>11.00</b>
Unser Serviceteam informiert Sie gerne	
<b>KAROTTENCREMESUPPE</b> 	<b>12.00</b>
Ingwer   Kokosnuss   Sesam	
<b>GAZPACHO</b> 	<b>11.50</b>
Tomaten   Gurken   Peperoni   Olivenöl	

## SAFTIGE FLEISCHGERICHTE

<b>LIEBLING-BURGER (CH)</b>	<b>33.00</b>
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>	
<b>RINDSFILET VOM WEIDEBEEF (CH, 200gr.)</b> 	<b>49.00</b>
Rind   Kräuterbutter   Gemüse   Züri-Fries	
<b>HAUSGEMACHTES CORDON-BLEU</b>	<b>45.00</b>
Kalb   Knusperpanade   Käse   Gemüse   Bratkartoffeln	
<b>LAMMKOTELETTES</b> 	<b>48.00</b>
Fregola-Sarda   Gemüse   Chipoloti   Rhabarber	
<b>GTEGRILLTE ENTENBRUST</b> 	<b>36.00</b>
Selleriepüree   Bratkartoffeln   Sauerkirschen   Pesto   Datterini	
<b>CEASAR SALAD</b>	<b>28.00</b>
Poulet   Lattich   Croutons   Dressing	
+ Speck	+ 2.00
<b>CLUBSANDWICH</b>	<b>29.00</b>
Poulet   Züri-Fries	
+ Speck	+ 2.00





## FISCH

<b>SWISS ALPINE LACHS (CH)</b> 	<b>34.00</b>
Kartoffelpüree   Gemüse   Lachsroggen   Kräuteröl	
<b>BLACK TIGER CREVETTES</b>	<b>31.00</b>
Schwarze Gnocchi   Mediterranes Gemüse   Safranschaum	
<b>TUNASTEAK</b> 	<b>36.00</b>
Kartoffeln   Soja   Mango   Rucola   Wasabi	

---

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE






---

<b>SCHWARZE GNOCCHI</b> 	<b>24.00</b>
Mediterranes Gemüse   Safranschaum   Kräutersalat	
<b>LIMETTENRAVIOLI</b>	<b>26.00</b>
Thymian Beurre Blanc   Kräutersalat   Datterini	
<b>CLUBSANDWICH «VEGI»</b>	<b>24.00</b>
Züri-Fries   Grilliertes Gemüse   Geräucherter Scarmoza   Pesto	
<b>VEGI BURGER</b> 	<b>27.00</b>
Red Bun   Avocado   Burrata   Züri-Fries	
<b>AUBERGINE</b>  	<b>22.00</b>
Miso   Soja   Sesamöl   Chipoloti	

---

## DESSERTS

---

<b>AMERICAN CHEESE CAKE</b>	<b>11.00</b>
Auswahl Toppings   Nature und Früchte   Nutella   Salted Caramel	
<b>LUFTIGE SCHOKOLADE</b> 	<b>12.00</b>
Schoggimousse   Mandeln   Biskuit   Himbeeren	
<b>MATCHA TIRAMISU</b>	<b>11.50</b>
Erdbeeren   Tasmanischer Pfeffer	
<b>BEERENTÖRTCHEN</b>	<b>10.50</b>
Saisonale Früchte   Rahm   Mangosorbet	
<b>SORBETS</b>  	<b>4.80</b>
Erdbeer   Himbeer   Mango   Zitrone	
<b>GLACÉS</b> 	<b>4.80</b>
Vanille   Kaffee   Schokolade   Sauerrahm	
<b>EXTRA RAHM</b> 	<b>2.00</b>

## 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.



laktosefrei



glutenfrei



vegan