



# LIEBLING

Restaurant • Bar • Lounge

# Wir stellen uns vor!

## Liebe Gäste

Wir heissen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant Liebling. 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. Ideal für Ihre Anlässe wie Familienfeier, Geburtstage, Firmen- oder Geschäftsessen.

Klassisch, modern, innovativ – regional und international. In unserer Küche sorgen wir garantiert für Abwechslung. Mit höchstem Fingerspitzengefühl verarbeitet das Team, die frischen und natürlichen Zutaten zu leckeren Suppen, Salaten und Klassikern aus aller Welt.

Klassisch, modern, innovativ gilt auch im Getränkebereich. Larisa Kuksa und ihr Team verwöhnen Sie mit auserwählten Weinen aus allen Regionen dieser Welt und erfrischenden Drinks.

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

## Larisa Kuksa & Roger Stierli

Gastgeber aus Leidenschaft



**LEBEN GENIESSEN,  
AUGENBLICKE KOSTEN.**

# Vorspeise

## SALAT

<b>Bunter Blattsalat</b>	14.50
Salat, Kerne und Karotten mit Sauce nach Wahl	
<b>Grüne Salat-Herzen</b>	12.50
mit Sauce nach Wahl	

### Unsere Salatsaucen

French-Dressing, Italian-Dressing, Himbeer-Dressing

## FLEISCH, FISCH & MEERESFRÜCHTE

<b>Entenleber</b>	29.00
Entenleber, Sellerie, Apfel	
<b>Rinds-Carpaccio</b>	24.50
Rinds-Carpaccio, Rucola, Parmesan	
<b>Hausgebeizter Lachs</b>	23.00
Lachs, Reibekuchen	
<b>Markbein «à la Russe»</b>	19.50
Markbein, Wodka am Tisch flambiert	
<b>Crevetten-Cocktail</b>	18.00
Cocktail-Crevetten, Salat, Cocktail-Sauce	

## SUPPE

<b>Morchelschaumsuppe</b>	16.00
Morchel, San-Daniele-Schinken	
<b>Klare Ochsenschwanzsuppe</b>	14.50
Ochsenschwanz, Gemüse, Blätterteig	

# Hauptgerichte

## FLEISCH & GEFLÜGEL

<b>Rindsfilet</b>	58.00
Rindsfilet, Polenta, Mini Mais, Popcorn, Portweinsauce	
<b>Entenbrust</b>	47.00
Entenbrust, Spargeln, Morcheln, Tagliarini, Marsalasaucce	
<b>Kalbssteak</b>	54.00
Kalbssteak, Buntes Gemüse, Risotto, Kräutersauce	

## PASTA

<b>Gnocchi</b>	31.00
Gnocchi, mediterranes Gemüse, weisser Tomatenschaum	
<b>Ravioli</b>	28.00
Ravioli, mit getrockneten Tomaten gefüllt, Basilikumsauce	

## KLASSIKER

<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b>	44.00
Kalbsgeschnetzeltes, Champignonsauce, Rösti	
<b>Cordon Bleu</b>	46.00
Cordon Bleu, Buntes Gemüse, Pommes Frites	
<b>Rindsfilet «Stroganoff»</b>	48.00
Rindsfiletwürfel, Stroganoffsauce, Spätzli	
<b>Kalbsleber «Veneziana»</b>	42.00
Kalbsleber, Zwiebeln, Salbei, Rösti	