

# Orangerie à la carte

---

## Vorspeisen

<b>Carpaccio vom Weideochsen</b> <sup>a,e,g,i,j,k</sup> Parmesan, Pinienkerne, Rucola, Champignons	14,00 €
<b>Bunter Tomatensalat</b> <sup>b,d,e,f,g,i</sup> Büffelmozzarella, Ponzu, Thaibasilikum, Meersalz	11,00 €
<b>Rucolasalat</b> <sup>a,b,c,g,i,k</sup> Schalotten-Vinaigrette, gebackene Rosenberg-Garnelen Pimento-Ingwerglace, Sesam	16,50 €
<b>Räucheraal</b> <sup>a,c,d,g,i</sup> geröstetes Graubrot, Kräuterrührei, Forellenkaviar, Wildkräuter	13,50 €
<b>Belugalinsensalat</b> <sup>a,g,i,j</sup> Kalbsbries, Tête de Moine, Rote Beete, Balsamico-Emulsion, Senfcrème	13,00 €

## Suppen

<b>Ochsenchwanzsuppe</b> <sup>a,c,i</sup> Sauerkrautravioli, fermentierter Knoblauch	7,00 €
<b>Petersilienwurzelsuppe</b> <sup>a,b,i</sup> Königskrabbe, Röstzwiebelpesto	7,00 €

Sehr geehrte Gäste,

da unsere Küche alle Speisen für Sie zubereitet,  
möchten wir Sie darauf hinweisen, dass diese  
Bestandteile und Spuren der unten aufgeführten Stoffe enthalten  
können.

Bei Informationen bezüglich der Zusatzstoffe und allergenen Stoffe in  
Lebensmitteln wenden Sie sich bitte an unser Personal.

-Inklusivpreise-

### **Allergene Stoffe:**

a. Glutenhaltiges, b. Schalentiere, c. Ei, d. Fisch, e. Erdnuss  
f. Soja, g. Milch, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie, j. Senf  
k. Sesamsamen, l. Sulfite, m. Lupinen, n. Weichtiere

### **Zusatzstoffe:**

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxydationsmittel  
4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt  
7. Phosphate, 8. Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig  
11. Süßungsmittel, 12. Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. Thiabendazol

---

# Orangerie à la carte

---

## Hauptgänge

<b>Seeteufel, Hummer und Pulpo</b> <sup>b,d,n,i,g</sup> Chorizosauce, glacierter Frühlingslauch, Sepia-Kokosrisotto	33,00 €
<b>Züricher Geschnetzeltes</b> <sup>a,c,g,i,j</sup> Kerbelspätzle, kleiner Beilagensalat	20,00 €
<b>Nackenkarrée vom Weidelamm</b> <sup>a,e,f,g,i,j</sup> Salz-Zitronenkruste, Thymian-Heidehonigjus Mediterraner Blattspinat, Kalamata-Oliven-Kartoffelstampf	32,00 €
<b>Grünes Thaicurry</b> <sup>a,b,d,e,f,g,h,i,j,k</sup> <b>Hähnchenbrust</b> , asiatisches Gemüse, Mu-Err-Pilze, Thaimango, Jasminreis oder <b>Fjordlachs</b> , asiatisches Gemüse, Mu-Err-Pilze, Thaimango, Jasminreis	16,50 € 19,50 €
<b>Kleines Rinderfilet und Ragout vom Ochschwanz</b> <sup>g,h,i,j,k</sup> Getrüffeltes Selleriepüree, Zuckererbsen und Karotten	26,50 €

## Vom Grill

Färöer Fjordlachs <sup>a,e,g,h,i,j,k,l</sup> 200 g	20,00 €
Schweinefilet <sup>a,e,g,h,i,j,k,l</sup> 250 g	19,00 €
Rücken vom Simmentaler Rind <sup>a,e,g,h,i,j,k,l</sup> 250g	26,00 €
Rinderfilet <sup>a,e,g,h,i,j,k,l</sup> 200 g	34,00 €
Lammkarrée <sup>a,e,g,h,i,j,k,l</sup> 300 g	35,00 €

**Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter  
Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatbeilage.**



### *Garstufen*

<i>Rare</i>	<i>Sehr blutig</i>
<i>Medium rare</i>	<i>Blutig</i>
<i>Medium</i>	<i>Rosa</i>
<i>Medium well</i>	<i>Halb durch</i>
<i>Well done</i>	<i>Durch</i>

Genießen Sie "Orangerie – à la carte" von 12.00 Uhr bis 14.30  
Uhr und in der Zeit von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr.  
Am Nachmittag und bis 23.00 Uhr,  
oder wenn Ihr Appetit sich nach etwas anderem sehnt, reichen  
wir Ihnen gerne unsere "Bistro – à la carte" Speisekarte.

---

# Bistro à la carte

---

## SALATE

<b>FREIZEIT IN Salat</b> <sup>a,e,g,i,j,k</sup>	10,00 €
Blatt & Rohkostsalat Gebratene Champignons, Croûtons Balsamico-Senf-Dressing	
<b>mit gebratenen Rinderstreifen</b> <sup>a,e,g,i,j,k</sup>	17,00 €
<b>mit gebratener Hähnchenbrust</b> <sup>a,e,g,i,j,k</sup>	13,00 €
<b>mit gebratenen Garnelen</b> <sup>a,e,g,i,j,k</sup>	17,00 €
<b>Tomate-Mozzarella</b> <sup>a,e,g,j,k</sup>	11,00 €
Basilikum, Zitronenöl	

## SUPPE

<b>Petersilienwurzelsuppe</b> <sup>a,b,i</sup>	7,00 €
Königskrabbe, Röstzwiebelpesto	

## SNACKS

<b>FREIZEIT IN Club Sandwich</b> <sup>a,c,j,2,3</sup>	
Gebratene Hähnchenbrust, Tomate, Gurke, Salat Speck, Steak Frites und Remouladensauce	11,00 €
<b>Beefburger oder Cheeseburger vom Grill</b> <sup>a,g,i,j,k,11</sup>	
Sesambrötchen, Tomate, Gurke Salat, Steak Frites	12,00 €

### **Qualität und Frische sind Vertrauenssache**

Um diesem Anspruch für Sie gerecht zu werden, wird diese Speisekarte im regelmäßigen Rhythmus gewechselt. Saisonale sowie regionale Produkte, wie auch anspruchsvolle Fischgerichte, finden sich hier im Wechsel wieder.

Sie können sich nicht entscheiden?

Wir schauen gemeinsam, wonach Ihnen der Sinn steht.

Ihr Torben Glaser & Team

-Inklusivpreise-

# Bistro à la carte

---

## VEGAN & VEGETARISCH

<b>Suppe von Kokos und grünem Curry</b> <sup>a,e,f,h,i,k</sup> Blattspinat, Mu-Err-Pilze, Thaibasilikum, Cashewkerne	7,00 €
<b>Gebackener Blumenkohl</b> <sup>a,c,e,f,g,h,i,j,k</sup> Tomaten-Butter-Masala, Papadam, Tamarinde, Koriander	12,50 €

## HAUPTGÄNGE

<b>Ofenkartoffel in der Folie gegart</b> <sup>g,i</sup> Kräuterquark, Salatbukett	8,00 €
<b>mit gebratenen Rinderstreifen</b> <sup>a,e,g,i,j,k</sup>	15,00 €
<b>mit gebratener Hähnchenbrust</b> <sup>a,e,g,i,j,k</sup>	12,00 €
<b>mit gebratenen Garnelen</b> <sup>a,e,g,i,j,k</sup>	15,00 €
<b>Currybockwurst</b> <sup>i,j,2,3,7</sup> mit pikanter Tomaten-Currysauce, Steak Fritten und kleiner Salat	9,50 €
<b>Röstiteller</b> <sup>g,i,j,1</sup> Schweinefilet auf Rösti Tomate, Rahmchampignons, mit Käse überbacken	14,50 €
<b>DESSERT</b>	
<b>Dessert-Variation</b> <sup>a,c,e,f,g,h,k</sup>	8,00 €

Genießen Sie "Bistro - à la carte"  
von 14.30 Uhr bis 18.00 Uhr  
und von 22.00 Uhr bis 23.00 Uhr,  
Wir freuen uns Ihr Gastgeber zu sein.

Bei Informationen bezüglich der Zusatzstoffe in  
Lebensmitteln wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

### **Allergene Stoffe:**

a. Glutenhaltiges, b. Schalentiere, c. Ei, d. Fisch, e. Erdnuss  
f. Soja, g. Milch, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie, j. Senf  
k. Sesamsamen, l. Sulfite, m. Lupinen, n. Weichtiere

### **Zusatzstoffe:**

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxydationsmittel  
4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt  
7. Phosphate, 8. Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig  
11. Süßungsmittel, 12. Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. Thiabendazol