



engel restaurant

Menüikarte



engel restaurant

Gourmet Menü

Handgeschnittenes Angus Beef Tatar mit Wachtelei
serviert mit getoastetem Brot und Butter

Sinfonie von gebratener Jakobsmuschel und Pulpo an Pastis Limetten Vinaigrette
auf knackigem mediterranem Salat dazu Cherry Tomaten, Avocado und Baumnüsse

Frische Ravioloni con Ricotta di Bufala e Spinaci an Salbei Trüffelbutter
auf fein geschnittenem Ratatouille Spiegel mit Serrano Schinken

Duo vom Kalbs- und Black Angus Filet an Cognac Morchelsauce
dazu grilliertes Gemüse und parfümierte Rosmarinkartoffeln auf Avocado Dip

oder

Gebratenes Wolfsbarsch Filet an Prosecco Kräutersauce
mit grilliertem Gemüse und parfümierten Rosmarinkartoffeln

Engel Dessert Variation oder Käse Teller Variation

5-Gang Menü CHF 89 · mit Weinbegleitung CHF 115



engel restaurant

Vorspeise

Souvenir von Portugal - Portugiesische Meeresfischsuppe nach „Art des Chefs“	16.5
Nüsslissalat mit Ei, Speck und Croûtons	17.5
Sinfonie von gebratener Jakobsmuschel und Pulpo an Pastis Limetten Vinaigrette auf knackigem mediterranem Salat dazu Cherry Tomaten, Avocado und Baumnüsse	21.5 34
Handgeschnittenes Angus Beef Tatar mit Parmesanblättern und Wachtelei auf kleinem Salatbouquet, dazu getoastetes Brot und Kräuterbutter	24.5 (70g) 35 (140g)

Aktuell

Bio Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Milchschaum	12.5
Nüsslissalat mit lauwarm gebratenen Pilzen garniert mit Feigen und Trauben	17.5
Frische Kartoffelgnocchi in Eierschwämmli-Speck-Rahmsauce mit Parmesan <i>mit gebratenen Rehfleischstreifen</i>	19 26.5 25 34

Hauptgang Fleisch

Rosa gebratenes Black Angus Beef Medaillon an Kräuter-Chili Butter mit grilliertem Gemüse und Pommes Frites <i>bei 3-Gang Menü nach Wahl 160g</i>	54 (250g)
Duo vom Kalbs- und Black Angus Filet an Cognac Morchelsauce dazu grilliertes Gemüse und parfümierte Rosmarinkartoffeln auf Avocado Dip	45
Kalbs Cordon Bleu «Engel Style» gefüllt mit Serrano Schinken, Chorizo und Preisig Raclette Käse, in unserer Sesampanade mit Pommes Frites und Marktgemüse	42
Mit Sesam panierte Pouletstreifen an Cocktailsauce dazu cremiges Safranrisotto und grilliertes Gemüse	28
Pikante Rindsfiletwürfel Stroganoff «nach Art des Hauses» mit Butterspätzli und Mandelbrokkoli	43.5

3-Gang Menü nach Wahl für CHF 64.50



engel restaurant

Hauptgang Fisch

Zart grillierter Pulpo «Portugiesische Art» an Vinaigrette provençal mit cremigem Safranrisotto und Gemüsebouquet	38.5
Gebratenes Wolfsbarsch Filet an Prosecco Kräutersauce mit grilliertem Gemüse und parfümierten Rosmarinkartoffeln	37
Egliknusperli im hausgemachten Bierteig an Tartarsauce mit Pommes Frites und frischem Bio Blattspinat	37.5
Gebratene Black Tiger Crevetten an Chili-Knoblauchbutter mit Basmatireis und sautiertem Gemüse	34

Vegetarisch

Frische Ravioloni con Ricotta di Bufala e Spinaci an Salbei Trüffelbutter mit Oliven, Tomaten, Rucola, fein geschnittenem Ratatouille und Parmesansplittern	32.5
<i>mit Rindsfiletstreifen</i>	38
<i>mit Serrano Schinken</i>	37
Cremiges Safranrisotto «Andaluz» garniert mit grilliertem Gemüse und Manchego Käse	27.5
<i>mit Rindsfiletstreifen</i>	35
<i>mit Serrano Schinken</i>	34

Vegan

Grosse Gemüse Frühlingsrolle an Sweet Chili Sauce mit sautiertem Gemüse und Basmatireis	28
--	----

Wild

Rehrücken ab 2 Personen mit Nachservice <i>auf Vorbestellung bis 14.00 Uhr</i>	54.5
Vegetarisches Herbstkarussell	27.5
Rehschnitzel in Eierschwämmli Cognacsauce	36

*Alle Wildgerichte werden serviert mit Butterspätzli, Apfelrotkraut,
glasiertem Kürbis-Rosenkohl Gemüse, Marroni und Preiselbeerbirne*



engel restaurant

Dessert

Tobleronemousse mit Mango Sorbet garniert mit Rahm und Beeren	14
Vanille Panna Cotta mit marinierten Beeren dazu Blutorangen Sorbet auf Mango Chutney	13
Portugiesisches lauwarmes Pastel de Nata garniert mit Waldbeeren und Vanille Glace	12.5
Spanisches Torrone Parfait auf mit Rum mariniertem Orangensalat und Minze	12
Eiskaffee nach „Art des Hauses“	11
Engel Dessert Variation mit Tobleronemousse, Panna Cotta und hausgemachtem Torrone Parfait garniert mit Beeren	17.5
Käse Teller Variation mit 4 Sorten Käse, dazu Feigen Nussbrot und zweierlei Marmeladen, garniert mit Trauben und Baumnüssen	15
Coupe Liqueur	9
<i>Melone Liqueur mit Mango Sorbet</i>	
<i>Limoncello Liqueur mit Zitronen Sorbet</i>	
<i>Pistazien Liqueur mit Vanille Glace</i>	
Vermicelles mit Vanille Glace und Rahm	8 13



engel restaurant

Liebe Gäste

Eröffnung der Ice Lodge am 4. November 2022

Verbringen Sie einen geselligen Abend bei Raclette, Fondue, oder Chinoise am knisternden Kaminfeuer in einer unserer Jurten am See.

Fondue und Raclette mit Käse vom Preisig in Richterswil

Wir freuen uns auf Sie!

Fleischdeklaration: Angus Beef ARG/AUS | Kalb CH, Schwein CH, Poulet CH | Wild AUT/D

Fischdeklaration: Pulpo/Calamares/Thunfisch Atlantik | Wolfsbarsch Mittelmeer

Egli CH | Vongole ES | Crevetten VNM

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % Mwst