



engel restaurant

Menükarte



engel restaurant

Gourmet Menü

Hausgemachte Butternusskürbis-Suppe mit Hirschsalsiz
garniert mit Kürbiskernen und Milchschaum

Grillierter Pulpo an Vinaigrette Provençal
auf mediterranem Gemüsesalat mit Apfel und Baumnüssen

Frische Ravioloni con Ricotta di Bufala e Spinaci an Salbei Trüffelbutter
mit Ratatouille und Serrano-Schinken

Rosa gebratenes Angusbeef Filet Medaillon an Portwein-Rosmarinjus
mit parfümierten Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse

oder

Gebratene Zürichseefelchen von der Fischerei Braschler in Hurden
an Rieslingsauce mit Venere Risotto, buntem Gemüse und Rucola

oder

Zartes Rehschnitzel an Cognac-Wild-Rahmsauce mit hausgemachten Butterspätzli,
Apfelrotkraut, glasierten Marroni, Preiselbeerbirne und gebratenen Pilzen

Engel Dessert Variation

4-Gang Menü CHF 89 · mit Weinbegleitung CHF 115

5-Gang Menü CHF 98 · mit Weinbegleitung CHF 130



engel restaurant

Vorspeise

Hausgemachte Butternusskürbis-Suppe garniert mit Kürbiskernen und Milchschaum <i>mit Hirschsalsiz</i>	13 16
Bunter Bio Blattsalat mit Kräutercroûtons	10
Gemischter Saisonsalat mit gerösteten Kernen	12.5
Saisonaler Nüsslisalat mit Ei und Kräutercroûtons <i>mit Speck</i>	15 17.5
Karamellierter portugiesischer Ziegenfrischkäse auf knackigem Salat mit Apfel, Pinienkernen, Feigen und Kürbis Kompott	16
In Cornflakes paniertes Fetakäse mit Wildblütenhonig auf Rucola Bett dazu griechisches Tsatsiki und Cashewnüsse	18.5
Grillierter Pulpo an Vinaigrette Provençal auf mediterranem Gemüsesalat mit Apfel und Baumnüssen	21



engel restaurant

Hauptgang

Herbstkarussell mit Capuns und hausgemachten Butterspätzli dazu glasierte Marroni, Kürbis, Rosenkohl, Apfelrotkraut und gebratene Waldpilze	Vegetarisch	32
Frische Ravioloni con Ricotta di Bufala e Spinaci an Salbei Trüffelbutter dazu Oliven, Ratatouille und Rucola, garniert mit Parmesan <i>mit Serrano-Schinken</i>	Vegetarisch	29
		35
<i>mit Rindsfiletstreifen</i>		37.5
Paniertes Kalbsschnitzel nach „Chefkoch Rico’s Art“ in Cornflakes Panade mit Pommes Frites, Preiselbeeren und buntem Gemüse		39.5
Kalbs Cordon Bleu „Engel Style“ gefüllt mit Serrano-Schinken, Chorizo und Preisig Raclette Käse, in unserer Sesampanade mit Pommes Frites und Gemüse garnitur		46
Pikante Rindsfiletwürfel in Stroganoffsauce mit hausgemachten Butterspätzli und Mandelbrokkoli		44
Rosa gebratenes Angusbeef Filet Medaillon an Portwein-Rosmarinjus mit parfümierten Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse		54
Grillierter Pulpo nach „Portugiesischer Art“ an Salsa verde auf fein geschnittenem Ratatouille und parfümierten Rosmarinkartoffeln		39.5
Gebratene Zürichseefelchen von der Fischerei Braschler in Hurden an Rieslingsauce mit Venere Risotto, buntem Gemüse und Rucola <i>mit gebratenen Pilzen</i>		42.5
	Vegetarisch	33
Zartes Rehschnitzel an Cognac-Wild-Rahmsauce mit hausgemachten Butterspätzli, Apfelrotkraut, Marroni, Kürbis, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und gebratenen Pilzen		42
Auf Vorbestellung ab 2 Personen		59
Gebratener Rehrücken nach „Art des Hauses“ - inkl. Nachservice		



engel restaurant

Dessert

Vermicelles mit Vanille Glace und Rahm	14
<i>Kleine Portion</i>	10
Tiramisu nach „Art des Hauses“ garniert mit Beeren	10
Gebrochenes Meringue mit Pistazienglace und frischen Beeren	10.5
Eiskaffee nach „Art des Hauses“	11.5
Lauwarmes portugiesisches Pastel de Nata auf Waldbeeren mit Vanilleglace und Rahm	13
Tobleronemousse mit saisonalem Kompott und Mangosorbet	14.5
„Engel Dessert Variation“	19.5
Lassen Sie sich überraschen von der Kreativität der Engel Küche	
Kugel Glace	4.5
Vanille	
Schokolade	
Kaffee	
Erdbeere	
Pistazien	
Zitronensorbet	
Mangosorbet	
<i>Zusätzlich mit Rahm</i>	2

Fleischdeklaration: Serrano-Schinken ESP | Rind AUS | Kalb und Poulet CH | Reh AUT

Fischdeklaration: Pulpo Atlantik | Crevetten VNM | Felchen CH

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

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% Mwst.



engel restaurant

Engel Ice Lodge auf dem Seeplatz geöffnet von 07.11.2024 bis 01.03.2025

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

Fondue und Raclette mit Käse vom Preisig in Richterswil.

Öffnungszeiten Ice Lodge

Dienstag bis Freitag von 17.30 Uhr bis Schluss

Samstag 16.00 Uhr bis Schluss, Sonntag 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Montag Ruhetag

Für Anlässe ab 20 Personen öffnen wir auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten.

Unser Restaurant Boccia in Richterswil

Frisches und täglich wechselndes Mittagsbuffet in entspannter Atmosphäre und in gewohnter Engel-Qualität.
Fleisch, Fisch und Vegi à discrétion für CHF 19.50 inkl. Salatbuffet und Kaffee.
Das Boccia ist zudem die perfekte Location für Anlässe wie Generalversammlungen, Geburtstage und Bankette.

Das Boccia ist viel mehr als nur ein Restaurant!

Öffnungszeiten Boccia

Montag bis Freitag von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Für Anlässe ab 20 Personen öffnen wir auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten.

www.boccia-richterswil.ch