



**engel** restaurant

# ***Menükarte***



# engel restaurant

## Gourmet Menü

Apfel-Selleriecrèmesuppe garniert mit gerösteten Pinienkernen,  
gebratener Jakobsmuschel und Kaviar

\*\*\*

Grillierter Pulpo nach „Portugiesischer Art“ an Vinaigrette provençale  
auf knackigem Salat mit Kräuter, Cherry Tomaten und fruchtigem Granatapfel

\*\*\*

Frische Agnolotti „Piemontesi“ gefüllt mit Rindfleisch an Morchelsauce  
dazu geriebener Parmesan

\*\*\*

Rosa gebratenes Rindsfiletmedaillon an Rotweinjus  
mit cremigem Thymian Risotto und buntem Gemüse

*oder*

Gebratenes Zanderfilet an Zitronen-Dillsauce  
mit Thymian Risotto und Mandelbrokkoli

\*\*\*

Warmes Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern  
dazu Waldbeeren und Vanille Glace

4-Gang Menü CHF 89 · mit Weinbegleitung CHF 115

5-Gang Menü CHF 98 · mit Weinbegleitung CHF 130



# engel restaurant

## Vorspeise

Apfel-Selleriecrèmesuppe garniert mit gerösteten Pinienkernen	14
<i>mit gebratener Jakobsmuschel und Kaviar</i>	19.5
Bunter Bio Blattsalat mit Kräutercroûtons	12
Gemischter Saisonsalat mit gerösteten Kernen	14
Nüsslisalat mit Ei	15
<i>mit Ei und gebratenem Speck</i>	17.5
Grillierter Pulpo nach „Portugiesischer Art“ an Vinaigrette provençale	21
auf knackigem Salat mit Kräuter, Cherry Tomaten und fruchtigem Granatapfel	
<i>als Hauptgang</i>	32
Frische Agnolotti „Piemontesi“ gefüllt mit Rindsfleisch an Morchelsauce	23.5
dazu Parmaschinken und geriebener Parmesan	
<i>als Hauptgang</i>	34



# engel restaurant

## Hauptgang

Gemüseteller mit verschiedenem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und grilliertem Tofu	<b>Vegan</b>	27.5
Frische Ravioloni con Ricotta di Bufala e Spinaci an Salbei Trüffelbutter dazu Oliven, Ratatouille und Rucola, garniert mit Parmesan	<b>Vegetarisch</b>	29
<i>mit Parmaschinken</i>		35
<i>mit Rindsfiletstreifen</i>		37.5
Paniertes Kalbsschnitzel nach „Art des Hauses“ in Cornflakes Panade mit Pommes Frites, Preiselbeeren und buntem Gemüse		42
Zarte Rindsfiletwürfel an Stroganoff Sauce mit knuspriger Rösti und Mandelbrokkoli		45
Rosa gebratenes Rindsfiletmedaillon (200g) an Morchelsauce mit cremigem Thymian Risotto und buntem Gemüse		56
<i>Rindfiletmedaillon 300g</i>		69
Handgeschnittenes Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit knuspriger Rösti und Gemüseboquet		46
Gebratenes Zanderfilet an Zitronen-Dillsauce mit Thymian Risotto und Mandelbrokkoli		42
Grillierter Pulpo nach „portugiesischer Art“ auf fein geschnittenem Ratatouille serviert mit Rosmarinkartoffeln		39.5



# engel restaurant

## Dessert

Vanille Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren und Rahm	12
Gebrochenes Meringue mit Pistazien Glace, Beeren und Rahm	11.5
Lauwarmes portugiesisches Pastel de Nata mit Vanille Glace, Beeren und Rahm	13
Hausgemachtes Toblerone Mousse mit saisonalem Kompott und Mango Sorbet	14.5
Warmes Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern dazu Waldbeeren und Vanille Glace	16
„Engel Dessert Variation“ Lassen Sie sich überraschen von der Kreativität der Engel Küche	19.5
Kugel Glace	4.5
Vanille Schokolade Kaffee Erdbeere Pistazien Zitronensorbet Mangosorbet	
<i>Zusätzlich mit Rahm</i>	2

Fleischdeklaration: Parma-Schinken IT | Schwein CH | Rind CH, AUS, ARG | Kalb CH

Fischdeklaration: Pulpo Atlantik | Zander D | Jakobsmuschel Pazifik

Brot: Produziert in der Schweiz

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

## 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](http://www.boccia-richterswil.ch)