



engel restaurant

Menükarte



engel restaurant

Gourmet Menü

Bio Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosnussmilch

Grillierter Pulpo nach „Portugiesischer Art“ an Mango-Vinaigrette
auf mediterranem Salat

Frische Panzerotti mit Steinpilzfüllung an Kräuter-Speck-Rahmsauce
garniert mit gebratenen Eierschwämmli und Rehfleischstreifen

Surf and Turf - Grilliertes Black Angus Beef Filet Medaillon
und gebratene Black Tiger Riesencrevetten
serviert mit Safranrisotto und grilliertem Gemüse

oder

Gebratenes Zanderfilet an Passionsfrucht-Vinaigrette
dazu Basmatireis und Brokkoli

Lauwarmes portugiesisches Pastel de Nata
mit Vanille Glace, marinierten Portwein-Waldbeeren und Rahm

4-Gang Menü CHF 89 • mit Weinbegleitung CHF 115

5-Gang Menü CHF 98 • mit Weinbegleitung CHF 130



engel restaurant

Vorspeise

Bio Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosnussmilch	14.5
<i>garniert mit Bündner Salsiz</i>	17
Bunter Bio Blattsalat mit Kräutercroûtons	12
Gemischter Saisonsalat mit gerösteten Kernen	14
Nüsslisalat mit Ei und Speck	17
<i>ohne Speck</i>	14.5
Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen, garniert mit Feigen	18.5
Gratinierter Ziegenkäse mit Preiselbeermarmelade auf getoastetem Brot dazu ein marinierter Salat mit Apfel, Feigen und Baumnüssen	19.5
Simmentaler Rindstatar garniert mit confierten roten Zwiebeln dazu getoastetes Brot mit Butter	24.5
<i>als Hauptgang</i>	35
Grillierter Pulpo nach „Portugiesischer Art“ an Mango-Vinaigrette auf mediterranem Salat	23
<i>als Hauptgang</i>	35

Wild

Herbstkarussell mit hausgemachten Butterspätzli an Eierschwämmli-Rahmsauce mit Apfel-Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeer-Babybirne	28
	Vegetarisch
Frische Panzerotti mit Steinpilzfüllung an Kräuter-Speck-Rahmsauce garniert mit gebratenen Eierschwämmli	32
<i>mit gebratenen Rehfleischstreifen</i>	39
Hirschpfeffer „Hubertus“ garniert mit Croûtons, Speck und Silberzwiebeln an rassiger Rotwein-Pfeffersauce mit hausgemachten Butterspätzli, Apfel-Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeer-Babybirne	37.5
Rehschnitzel an Eierschwämmli-Cognac-Rahmsauce mit hausgemachten Butterspätzli dazu Apfel-Rotkraut, glasierte Marroni und Preiselbeer-Babybirne	45



engel restaurant

Hauptgang

Gemüseteller „Engel Style“ mit verschiedenem Gemüse, Ratatouille, Basmatireis und grilliertem Tofu	Vegan	29.5
Grilliertes Pouletschnitzel an Thymianjus mit cremigem Safranrisotto und Mandelbrokkoli		34
Paniertes Kalbsschnitzel nach „Art des Hauses“ in Cornflakes-Panade mit Zitrone, Preiselbeeren, Pommes Frites und grilliertem Gemüse		42.5
Rosa gebratene Rindsfiletwürfel an Gemüse-Stroganoffsauce mit hausgemachten Butterspätzli und Mandelbrokkoli		45
Surf and Turf - Grilliertes Black Angus Beef Filet Medaillon (180g) und gebratene Black Tiger Riesencrevetten serviert mit Safranrisotto und grilliertem Gemüse		56
Gebratenes Zanderfilet an Passionsfrucht-Vinaigrette dazu Basmatireis und Brokkoli		39.5
Grillierter Pulpo nach „Portugiesischer Art“ auf fein geschnittenem Ratatouille serviert mit Rosmarinkartoffeln		39.5



engel restaurant

Dessert

Vanille Panna Cotta mit marinierten Portwein-Waldbeeren und Rahm	10
Gebrochenes Meringue mit Kokosnuss Glace und Rahm	12
Lauwarmes portugiesisches Pastel de Nata mit Vanille Glace, marinierten Portwein-Waldbeeren und Rahm	13.5
Tobleronemousse mit Meringuestreusel, Mangosorbet und Beeren	15
Eiskaffee nach „Art des Hauses“ mit Vanille Glace, Kaffee Glace, Espresso und Rahm	12
„Engel Dessert Variation“ Lassen Sie sich überraschen von der Kreativität der Engel Küche	19.5
Vermicelles mit Vanille Glace und Meringuestreusel <i>Kleine Portion</i>	12.5 9
Kugel Glace	4.5
Vanille	
Schokolade	
Kaffee	
Erdbeere	
Kokosnuss	
Zitronensorbet	
Mangosorbet	
<i>Zusätzlich mit Rahm</i>	2

Fleischdeklaration: Schwein, Poulet, Kalb CH | Rind CH, AUS, ARG

Wilddeklaration: Reh EU | Hirsch NZ

Fischdeklaration: Zander D | Pulpo Atlantik | Crevetten VNM

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

Engel Ice Lodge auf dem Seeplatz 06. November 2026 bis 28. Februar 2027

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

Käsefondue und Raclette mit Käse vom Preisig in Richterswil.

Öffnungszeiten Ice Lodge

Dienstag bis Freitag von 17.30 Uhr bis Schluss

Samstag von 15.00 Uhr bis Schluss | Sonntag von 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Montag - Ruhetag

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