



**engel** restaurant

# ***Menükarte***



**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

*oder*

Pochiertes gerolltes Seezungenfilet an Safran-Dillsauce  
auf frischen Tagliatelle und Mandelbrokkoli

\*\*\*

Engel Dessert Variation oder Käse Teller Variation

**5-Gang Menü CHF 98 · mit Weinbegleitung CHF 130**



**engel** restaurant

## **Empfehlung vom Engel Chef**

### **Souvenirs aus Portugal**

Portugiesische Meeresfischsuppe „nach Toni's Art“  
im hausgemachtem Tomatenfond

17.5

Sinfonie von portugiesischem Meeresfrüchte- und Antipasti Teller

*Ab 2 Personen*

19.5 p.P.

Grillierter zarter Pulpo an portugiesischer Vinaigrette  
auf fein geschnittenem Ratatouille Bett garniert mit parfümierten Rosmarinkartoffeln

39

Grigliata Mista die Pesce „nach Art des Chefs“  
2 Fischfilets, Pulpo, Black Tiger Crevetten und Muscheln garniert mit Grillgemüse  
und parfümierten Rosmarinkartoffeln

*Ab 2 Personen*

42.5 p.P.

Lauwarmes Pastel de Nata garniert mit Waldbeeren und Vanille Glace

12.5

Weicher und cremiger portugiesischer Schafskäse  
mit Feigensenf und Preiselbeer Marmelade

12.5

**3-Gang Menü ab 2 Personen CHF 64.5 pro Person**  
**mit portugiesischer Weinbegleitung CHF 85 pro Person**



# engel restaurant

## Vorspeise

Apfel-Sellerie Cremesuppe und gerösteten Pinienkernen und gebratenen Black Tiger Crevetten	15
<i>ohne Crevetten</i>	12.5
Tagessalat - Gemischter Salat oder Blattsalat	10
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons	17.5
Handgeschnittenes Angus Beef Tatar mit Parmesanblättern und Wachtelei auf kleinem Salatbouquet, dazu getoastetes Brot und Kräuterbutter	21 (70g) 33 (140g)
Sinfonie von Jakobsmuschel und Pulpo an Pastis Limetten Vinaigrette auf knackigem mediterranem Salat, dazu Cherry Tomaten, Avocado und Baumnüsse	21.5   34

## Hauptgang

Frische Ravioloni con Ricotta di Bufala e Spinaci an Salbei Trüffelbutter mit Oliven, Tomaten, Rucola, fein geschnittenem Ratatouille und Parmesansplittern	<b>VEGI</b> 32.5
<i>mit Rindsfiletstreifen</i>	38
<i>mit Serrano Schinken</i>	37
Grosse Gemüse Frühlingsrolle an Sweet Chili Sauce mit parfümierten Rosmarinkartoffeln und sautiertem Gemüse	<b>VEGAN</b> 25
Duo vom Kalbs- und Black Angus Filet an Cognac Morchelsauce dazu grilliertes Gemüse und parfümierte Rosmarinkartoffeln	45
Pikantes Rindsfilet Stroganoff „Engel Style“ mit Kartoffelpüree und glasierten Speckbohnen	43.5
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit frischen Tagliatelle und Marktgemüse	38.5
Pochiertes gerolltes Seezungenfilet an Safran-Dillsauce auf frischen Tagliatelle und Mandelbrokkoli	39
Kalbs Cordon Bleu „Engel Style“ gefüllt mit Serrano Schinken, Chorizo und Preisig Raclette Käse, in unserer Sesampanade mit Pommes Frites und Marktgemüse	42
Geschmorter Rindsbraten „Brasato“ an Gemüse Rotweinsauce mit Kartoffelpüree und glasierten Speckbohnen	32



# engel restaurant

## Dessert

Tobleronemousse mit Mango Sorbet garniert mit Rahm und Beeren	14
Vanille Panna Cotta mit marinierten Beeren dazu Blutorangen Sorbet und Mandelsplitter	13
Portugiesisches lauwarmes Pastel de Nata garniert mit Waldbeeren und Vanille Glace	12.5
Eiskaffee nach „Art des Hauses“	11
Engel Dessert Variation mit Tobleronemousse, Panna Cotta und hausgemachtem Pastel de Nata garniert mit Beeren	17.5
Weicher und cremiger portugiesischer Schafskäse mit Feigensenf und Preiselbeer Marmelade	12.5
Coupe Likör <i>Melonen Likör mit Mango Sorbet</i> <i>Limoncello Likör mit Zitronen Sorbet</i> <i>Nuss Likör mit Vanille Glace</i>	9
Apfelküchlein mit Zimtzucker auf lauwarmer Vanille Sauce garniert mit Rahm und Beeren	10



# engel restaurant

**Liebe Gäste**

## **Fado & Dinner Freitag, 24. März und Samstag, 25. März 2023**

Portugiesischer Abend im Restaurant Engel mit Fadista Monica Jesus und ihren 2 Gitarristen.  
Begleitet von einem feinen 3-Gang Gourmet Menü nach portugiesischer Art.  
98 pro Person

Reservieren Sie Ihren Tisch.

## **Unsere Ice Lodge ist noch bis Ende Februar geöffnet!**

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  
Fischdeklaration: Pulpo Atlantik | Seezunge NL | Egli CH | 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