



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

Duo von pochiertem gerolltem Seezungenfilet und Black Tiger Crevetten
an Limetten Kräutersauce mit Spargelrisotto

Engel Dessert Variation oder portugiesischer Schafskäse

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 di 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

Spargelcremesuppe mit Spargelwürfeln, Pinienkernen und Milchschaum <i>mit gebratener Jakobsmuschel</i>	12.5 15
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 mit knackigem mediterranem Salat, dazu Cherry Tomaten, Avocado und Baumnüsse	21.5 34

Aktuell

Marinierter Spargelsalat mit roten Zwiebeln, Cherrytomaten, Apfelstücken und Melone <i>mit Serrano-Schinken</i>	VEGAN 14 19
Cremiger Spargelrisotto mit grilliertem Gemüse und geriebenem Käse <i>mit Rindsfiletstreifen</i>	VEGI 26 34
Duo von weissem und grünem Spargel an Sauce Hollandaise garniert mit parfümierten Rosmarinkartoffeln <i>mit Serrano-Schinken</i>	VEGI 24 32



engel restaurant

Hauptgang

Frische Ravioloni con Ricotta di Bufala e Spinaci an Salbei Trüffelbutter mit Oliven, Tomaten, Rucola, fein geschnittenem Ratatouille und Parmesansplittern	VEGI	29
<i>mit Rindsfiletstreifen</i>		36
<i>mit Serrano-Schinken</i>		35
Grosse Gemüse Frühlingsrolle an Sweet Chili Sauce mit Spargeln und gebratenem Gemüsereis	VEGAN	27.5
Duo vom Kalbs- und Black Angus Filet an Cognac Morchelsauce dazu grilliertes Gemüse und parfümierte Rosmarinkartoffeln		45
Pikante Rindsfiletwürfel „Engel Style“ an Gemüse Stroganoffsauce serviert mit Kartoffelpüree		43.5
Geschmorter Rindsbraten „Brasato“ an Gemüse Rotweinsauce mit Kartoffelpüree und Spargelragout		35
Kalbs Cordon Bleu „Engel Style“ gefüllt mit Serrano Schinken, Chorizo und Preisig Raclette Käse, in unserer Sesampanade mit Pommes Frites und Grillgemüse		42
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Röstikroketten und Grillgemüse		38.5
Pochiertes und gerolltes Seezungenfilet an Limetten Kräutersauce mit Tomaten Datterinos und cremigem Spargelrisotto		39
Gebratene Black Tiger Crevetten an Chili-Knoblauch Butter mit gebratenem Gemüsereis		32



engel restaurant

Dessert

Tobleronemousse mit Mango Sorbet garniert mit Rahm und Beeren	14
Vanille Panna Cotta mit marinierten Portwein 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>Limuncello Likör mit Zitronen Sorbet</i> <i>Nuss Likör mit Vanille Glace</i>	9
Spanisches Torrone Parfait auf mariniertem Erdbeersalat aromatisiert mit Muscatel	10

Fleischdeklaration: Serrano Schinken ESP | Angus Beef AUS | Kalb CH

Fischdeklaration: Pulpo Atlantik | Seeszunge NL | Crevetten VNM | Muscheln Nord Atlantik

Für Informationen zu Allergenen

in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% Mwst.



engel restaurant

Unser Gartenrestaurant auf dem Seeplatz

Unter Kastanienbäumen, neben Palmen und direkt am See - so speisen Sie im Engel auf dem Seeplatz. Genau der richtige Ort, um die Seele baumeln und die Gedanken in die Ferne schweifen zu lassen.

Geniessen Sie unsere knackigen Salat, Egliknusperli und saftigen Rindshamburger.

Öffnungszeiten Seeplatz

Montag bis Sonntag bei schönem Wetter von 11.00 Uhr bis Schluss

Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

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 13.30 Uhr

Dienstag bis Freitag von 17.30 Uhr bis Schluss

Für Anlässe ab 10 Personen öffnen wir auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten.

www.boccia-richterswil.ch