



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 Mangowürfel, 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 Grillgemüse und parfümierte Rosmarinkartoffeln auf Avocado Dip

oder

Gebratenes Wolfsbarsch Filet an Prosecco Kräutersauce
mit Grillgemüse und Tomaten-Pilaw Reis

Engel Dessert Variation oder Käse Teller Variation

5-Gang Menü CHF 89 · mit Weinbegleitung CHF 115



engel restaurant

Vorspeise

Souvenir von Portugal - Portugiesische Meeresfischsuppe nach „Art des Chefs“	16.5
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons	17.5
Sinfonie von gebratener Jakobsmuschel und Pulpo an Pastis Limetten Vinaigrette auf knackigem mediterranem Salat dazu Mangowürfel, Avocado und Baumnüsse	21.5 34
Handgeschnittenes Angus Beef Tatar mit Parmesanblättern und Wachtelei auf kleinem Salatbouquet, dazu getoastetes Brot und Kräuterbutter	24.5 (70g) 35 (140g)

Aktuell

Exotische Mango-Zitronengras Cremesuppe mit gerösteten Pinienkernen und Milchschaum <i>mit gebratenen Crevetten</i>	13.5 16
Mit Soja und Sesam mariniertes und fein geschnittenes Thunfisch Filet an Erdbeervinaigrette auf Tomaten-Melonen-Gurken Carpaccio mit Rucola und Avocado	19 32
Vitello Tonnato nach „Art des Hauses“ an unserer Thunfischsauce, dazu Rucola, Kapern und parfümierte Rosmarinkartoffeln	21.5 34
Frische Tagliatelle ai frutti di mare nach Iberischer Art in Tomaten Sugo mit verschiedenen Meeresfrüchten - Vongole, Pulpo, Crevetten und Calamares	35

Hauptgang Fleisch

Rosa gebratenes Black Angus Beef Medaillon an Kräuter-Chili Butter mit grilliertem Gemüse und Pommes Frites <i>bei 3 Gang Menü nach Wahl 160g</i>	54 (250g)
Duo vom Kalbs- und Black Angus Filet an Cognac Morchelsauce dazu Grillgemüse und parfümierte Rosmarinkartoffeln auf Avocado Dip	45
Kalbscordon Bleu «Engel Style» gefüllt mit Serrano Schinken, Chorizo und Preisig Raclette Käse, in unserer Sesampanade mit Pommes Frites und Marktgemüse	42
Mit Sesam panierte Pouletstreifen an Cocktailsauce dazu cremiges Safranrisotto und Duo von glasierten Rüeblí Bâtonnets	28
Pikante Rindsfiletwürfel Stroganoff «nach Art des Hauses» mit frischen Tagliatelle und Mandelbrokkoli	43.5



engel restaurant

Hauptgang Fisch

Zart grillierter Pulpo «Portugiesische Art» an Vinaigrette provençal 38.5
mit cremigem Safranrisotto und Gemüsebouquet

Gebratenes Wolfsbarsch Filet an Prosecco Kräutersauce 37
auf Grillgemüse Bett mit Tomaten-Pilaw Reis

Egliknusperli im hausgemachten Bierteig an Tartarsauce 37.5
mit Pommes Frites und frischem Bio Blattspinat

Vegetarisch

Frische Ravioloni con Ricotta di Bufala e Spinaci an Salbei Trüffelbutter 32.5
mit Oliven, Tomaten, Rucola, fein geschnittenem Ratatouille und Parmesansplittern

mit Rindsfiletstreifen 38

mit Serrano Schinken 37

Cremiges Safranrisotto «Andaluz» garniert mit Grillgemüse 27.5
und Manchego Käse

mit Rindsfiletstreifen 35

mit Serrano Schinken 34

Vegan

Grosse Gemüse Frühlingsrolle an Sweet Chili Sauce 28
mit Grillgemüse und Tomaten-Pilaw Reis

Salatteller und Fitnesssteller

Salatteller mit Ei und Avocado 25

Salatteller mit gebratenen Pouletstreifen 28

Fitnesssteller mit Kalbscordonbleu 40

Fitnesssteller mit Egli Knusperli 35

Fitnesssteller mit Angus Beef Filet (250 gr) 49.5

mit frischem Blattsalat aus Wädenswil - von Biobauer Reinhard Winter



engel restaurant

Dessert

Tobleronemousse mit Mangosorbet auf Erdbeersalat garniert mit Rahm und Pfefferminze	14
Vanille Panna Cotta mit marinierten Beeren dazu Blutorangensorbet auf Ananas Mango Chutney	13
Portugiesisches lauwarmes Pastel de Nata garniert mit Waldbeeren und Vanilleglace	12.5
Spanisches Torrone Parfait mit Rum und mariniertem Erdbeersalat	12
Eiskaffee nach „Art des Hauses“	11
Engel Dessert Variation mit Tobleronemousse, Panna Cotta und hausgemachtem Torrone Parfait garniert mit Beeren	17.5
Käse Teller Variation mit 4 Sorten Käse, dazu Feigen Nussbrot und zweierlei Marmeladen, garniert mit Trauben und Baumnüssen	15
Coupe Liqueur	9

3-Gang Menü nach Wahl für CHF 64.50

Fleischdeklaration: Angus Beef ARG/AUS | Kalb CH, Schwein CH, Poulet CH

Fischdeklaration: Pulpo/Calamares/Thunfisch Atlantik | Wolfsbarsch Mittelmeer

Egli CH | Vongole ES | 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