



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 Süsskartoffelpüree

oder

Gebratene Seezungen Filets an Prosecco Kräutersauce
mit grilliertem Gemüse und Süsskartoffelpüree

Engel Dessert Variation oder Käse Teller Variation

5-Gang Menü CHF 89 · mit Weinbegleitung CHF 115



engel restaurant

Vorspeise

Bio Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Milchschaum	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	32.5
<i>mit Rindsfiletstreifen</i>	38
<i>mit Serrano Schinken</i>	37
Grosse Gemüse Frühlingsrolle an Sweet Chili Sauce mit mediterranem Tomaten Basilikum Reis und sautiertem Gemüse	25
Duo vom Kalbs- und Black Angus Filet an Cognac Morchelsauce dazu grilliertes Gemüse und Süsskartoffelpüree	45
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit knuspriger Rösti und Marktgemüse	38.5
Mit Sesam panierte Pouletstreifen an Cocktailsauce mit mediterranem Tomaten Basilikum Reis	28
Gebratenes Dorschrücken Filet mit Oliven Kräuterkruste an Zitronen Dillsauce mit mediterranem Tomaten Basilikum Reis und grilliertem Gemüse	36
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 Süsskartoffelpüree und glasierten Speckbohnen	32

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

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
Käse Teller Variation mit 4 Sorten Käse, dazu Feigen Nussbrot und zweierlei Marmeladen, garniert mit Trauben und Baumnüssen	15
Coupe Likör	9
<i>Melonen Likör mit Mango Sorbet</i>	
<i>Limoncello Likör mit Zitronen Sorbet</i>	
<i>Nuss Likör mit Vanille Glace</i>	
Apfelküchlein mit Zimtucker auf lauwarmer Vanille Sauce garniert mit Rahm und Beeren	10



engel restaurant

Liebe Gäste

Unsere Ice Lodge ist geöffnet!

vom 04.11.2022 bis zum 28.02.2023

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 | Dorsch NOR | 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