

Restaurant Frieden

Die Vorspeise

Gemischter Saisonsalat mit Rohkostgemüse
dazu Hausdressing und Sprossen
CHF 13

Bunter Wehntaler Blattsalat
mit Hausdressing und Kresse
CHF 11

Hönggeravioli mit Wildspargel und Frühlingslauch
bunte Cherry Tomaten dazu Parmesan
Vorspeise CHF 19 | Hauptgang CHF 38

Cremige Spargelsuppe mit frischen Kräutern
Spargelwürfel und einer Rahmhaube
CHF 14

Herzhafter Spargelsalat mit Gemüse-Vinaigrette
serviert mit Zupfsalat und Sprossen
CHF 19

Fein geschnittenes Carpaccio vom Weiderind
mit herzhaftem Olivenöl, Fleur de Sel und Parmesansplitter
CHF 22

Restaurant Frieden

Unsere Frieden Klassiker

Klassisches Rindstatar,
serviert mit Essiggurken, Zwiebeln, Kapern
und Butter, dazu Toast
Vorspeise 70g, CHF 23 | Hauptgang 140g, CHF 35
+ 2cl Cognac CHF 5

Gebratene Kalbsleberli mit Kräutern
serviert mit Rösti und Marktgemüse
CHF 44

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
serviert mit Rösti und Marktgemüse
CHF 46

Reto's Hackbraten an Pilzrahmsauce
serviert mit Kartoffelstock und Marktgemüse
CHF 38

„s`Frieden“ Cordon Bleu vom Schwein (320g)
gefüllt mit Gruyère und Bauernschinken
dazu Pommes Frites und Marktgemüse
CHF 39

Restaurant Frieden

„Frühlings Erwachen“ Hauptgänge

S` Frieden Schnitzel vom Kalb «Wiener Schnitzel»
serviert mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren
CHF 51

Kurz gebratenes Rindsentrecote 200g
auf weissen Spargeln mit Sauce Hollandaise
CHF 54

Gebratene Seezunge «Müllerin Art» mit Mandelbutter
dazu Ratatouilles und dazu Kräuterreis
CHF 57

Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise
serviert mit Bratkartoffeln und Bauernschinken
mit Schinken CHF 47 | ohne Schinken CHF 41

Ragout aus grünen und weissen Spargeln dazu
sautierte Morcheln mit sämiger Rahmsauce und Spiegelei
Vorspeise CHF 21 | Hauptgang CHF 39

Restaurant Frieden

Unser Credo

Kulinarisches, abgeschmeckt mit Gastfreundschaft.

Nur wer sich wirklich wohlfühlt, kann entspannt geniessen. Deshalb schaffen wir für unsere Gäste eine Atmosphäre, in der sie sich wie zu Hause fühlen. Mit persönlichem Service und einem stets offenen Ohr, gehen wir individuell auf Sie ein.

Unsere Teammitglieder schreiben Gastfreundschaft gross und bedienen Sie jederzeit Ihren Bedürfnissen entsprechend. Wir behandeln unsere Gäste so, dass wir selbst gerne bei uns Gast wären.

Verantwortungsbewusster Service beginnt bei uns aber lange bevor Sie uns besuchen. Er beginnt bei der sorgfältigen Auswahl der Lebensmittel, bei der Schulung unserer professionellen Teammitglieder oder beim nachhaltigen Umgang mit unseren Lieferanten.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, melden Sie sich gerne bei unseren Mitarbeitenden. Wir helfen gerne weiter.

Unsere Hauptlieferanten

Beck Bürgi | frisch und knusprig
Ziegler Metzger | delikates Essen
Metzgerei Bodmer | aus Leidenschaft
Reust Gastro AG | der Aroma Lieferant
Bianchi AG | hier riecht nach frisch
Ravioli Bravo | herzhaftes Ravioli und Pasta aus Höngg
MiniFarming | natürlich. frisch. Regional.

Deklaration:

Rind:	CH / Züri_Culinarium
Kalb und Schwein:	CH
Lamm:	CH
Crevetten:	Nordsee
Seezunge:	NL
Spargel:	CH / Rafz oder Baden-Baden D

Unsere Preise sind in CHF, inkl. der gesetzlichen MWST von 8.1 %.