



BLUM HAUSER
RESTAURANT
FRIEDEN

Die Vorspeise

Gemischter Salat Crudité mit feinem Rohkostgemüse,
mit Hausdressing und Sprossen
CHF 12

Bunter Wehntaler Blattsalat mit Hausdressing und Kresse
CHF 10

Spargelcremesuppe,
dazu gebratenes Lammnierstück und Spargelspitzen
CHF 16

Morchel-Spargel-Ragout,
mit Spiegelei und Parmesan
CHF 21

Rafzer-Spargelsalat auf Zupfsalat,
mit Zitrus-Dressing und Gartenkräutern
CHF 18



BLUM HAUSER
RESTAURANT
FRIEDEN

Unsere Frieden Klassiker

Gebratene Kalbsleberli mit Kräutern,
serviert mit Rösti und Marktgemüse
CHF 37

Reto's Hackbraten an Pilzrahmsauce,
serviert mit Kartoffelstock und Marktgemüse
CHF 31

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes,
serviert mit Rösti und Marktgemüse
CHF 42

s`Frieden Cordon Bleu vom Schwein (380g),
gefüllt mit Gruyère und Bauernschinken,
dazu Pommes Frites und Marktgemüse
CHF 35

Rindstatar mit Cognac,
serviert mit Essiggurken, Zwiebeln, Kapern und Butter,
dazu Toast
Vorspeise CHF 23 | Hauptgang 35



BLUM HAUSER
RESTAURANT
FRIEDEN

Saisonales aus der Frieden-Küche

Weisse Spargel 350g aus Rafz mit Hollandaise,
serviert mit Rosmarin-Kartoffeln dazu Bauernschinken
CHF 43 / ohne Schinken CHF 38

Spargel-Ravioli aus Höngg,
mit Cherry-Tomaten, Pinienkernen und Parmesan-Espuma
Vorspeise CHF 18 | Hauptgang 35

Rindsfilet Stroganoff mit Peperoni, Champignons und Essiggurken,
serviert mit Basmatireis und Wehtaler Gemüse
CHF 46

Kalbshohrückensteak mit Bärlauchbutter,
serviert mit Bratkartoffeln dazu Ofengemüse mit Rosmarin
CHF 42

Seezunge nach Müllerin Art,
mit Mandelbutter dazu Kräuterkartoffeln und mariniertes Blattspinat
CHF 54



BLUM HAUSER
RESTAURANT
FRIEDEN

Unser Credo

Kulinarisches abgeschmeckt mit Gastfreundschaft.

Nur wer sich wirklich wohlfühlt, kann entspannt geniessen.
Wir schaffen für unsere Gäste eine Atmosphäre, in der Sie sich wie zu Hause fühlen können. Mit persönlicher Betreuung und einem stets offenen Ohr, gehen wir auf jeden unserer Gäste ein.

Unsere Angestellten treten als Gastgeber auf, damit Sie jederzeit zuverlässig und professionell bedient werden. Und zwar so, dass wir selber gerne bei uns Gast wären.

Verantwortungsbewusster Service beginnt bei uns aber lange bevor Sie uns besuchen. Bei der Wahl der Lebensmittel beispielsweise, bei der Schulung unserer Mitarbeiter oder beim Umgang mit unseren Lieferanten. Haben Sie eine **Allergie oder Unverträglichkeit**, dann ungeniert bei unserem Fachpersonal melden, wir helfen gerne weiter bei fragen oder Anliegen.

Unsere Hauptlieferanten

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

Deklaration:

Rind:	CH
Kalb und Schwein:	CH
Lamm:	CH aus dem Wehntal/ NZ
Seezunge:	F
Geflügel:	CH/ Alpstein

Unsere Preise sind in CHF, inkl. der gesetzlichen MWST von 7.7 %.