



BLUM HAUSER
RESTAURANT
FRIEDEN

Karfreitags-Menü

07. April 2023

Geräuchertes Forellentatar mit Sauerrahm,
Meerrettich Panna Cotta und süss-sauere Zwiebeln

Gebratene Jakobsmuscheln
auf buntem Ratatouilles

Hummer-Ragout
auf grünem Spargel mit Morchel

Gebratener Seeteufel mit Safranschaum
Mit Bratkartoffeln und Kefen

oder

Geschmortes Gitzi,
mit Bratkartoffeln und Kefen

Gebratene Ananans auf Mango-Couli,
serviert mit Himbeersorbet

Menü Komplett 109 CHF
4-Gänger 89 CHF (1/2/4 und 5)
3-Gänger 79 CHF (2,4 und 5)
Inkl. MwSt. 7.7%



BLUM HAUSER
RESTAURANT
FRIEDEN

Die Vorspeise

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

Bunter Wehntaler Blattsalat mit lauwarmen grünen Spargel,
dazu Hausdressing und Kresse
CHF 17

Rindfleisch Carpaccio mit Olivenöl und Fleur de Sel,
mit Parmesanhobel und Salatbouquet mit Sprossen
CHF 21

Unsere Frieden Klassiker

Zürcher Kalbgeschnetzeltes,
serviert mit Rösti und Marktgemüse
CHF 44

s`Frieden Cordon Bleu vom Schwein (380g),
gefüllt mit Gruyère und Bauernschinken,
dazu Pommes Frites und Marktgemüse
CHF 38

Rindstatar mit Cognac,
serviert mit Essiggurken, Zwiebeln, Kapern und Butter,
dazu servieren wir Toast
Vorspeise 70g, CHF 23 | Hauptgang 140g, CHF 35

Bärlauch-Ravioli aus Höngg,
mit Cherry-Tomaten, Pinienkernen und Kresseschaum
Vorspeise CHF 18 | Hauptgang 35

Rindsfilet Culinarium 200g mit Bärlauchbutter,
Bratkartoffeln und buntem Marktgemüse
CHF 57



BLUM HAUSER
RESTAURANT
FRIEDEN

Ostersonntags-Menü

09. April 2023 ab 11:30 Uhr

Bunter Wehntaler Blattsalat mit grünem Spargel,
mit Hausdressing und Sprossen

Carpaccio von der Jakobsmuschel,
Kräuteröl, Fleur de Sel dazu Meerrettich Panna Cotta

Bärlauchravioli aus Höngg,
auf buntem Gemüseragout

Rindsfilet Culinarium 200g mit Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Kefen

oder

Geschmortes Gitzi,
mit Bratkartoffeln und Kefen

Gebratene Ananans auf Mango-Couli,
serviert mit Himbeersorbet

Menü Komplett 109 CHF
4-Gänger 89 CHF (1/2/4 und 5)
3-Gänger 79 CHF (1/4 und 5)
Inkl. MwSt. 7.7%



BLUM HAUSER
RESTAURANT
FRIEDEN

Die Vorspeise

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

Bunter Wehntaler Blattsalat mit lauwarmen grünen Spargel,
dazu Hausdressing und Kresse
CHF 17

Rindfleisch Carpaccio mit Olivenöl und Fleur de Sel,
mit Parmesanhobel und Salatbouquet mit Sprossen
CHF 21

Unsere Frieden Klassiker

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes,
serviert mit Rösti und Marktgemüse
CHF 44

s`Frieden Cordon Bleu vom Schwein (380g),
gefüllt mit Gruyère und Bauernschinken,
dazu Pommes Frites und Marktgemüse
CHF 38

Rindstatar mit Cognac,
serviert mit Essiggurken, Zwiebeln, Kapern und Butter,
dazu servieren wir Toast
Vorspeise 70g, CHF 23 | Hauptgang 140g, CHF 35

Bärlauch-Ravioli aus Höngg,
mit Cherry-Tomaten, Pinienkernen und Kresseschaum
Vorspeise CHF 18 | Hauptgang 35

Gebratener Seeteufel mit Kräuteröl,
auf Safranrisotto dazu buntes Gemüseragout
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 individuell ein.

Unsere Angestellten bedienen Sie als Gastgeber jederzeit zuverlässig und professionell. 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 Wahl der Lebensmittel, bei der Schulung unserer Mitarbeiter oder beim Umgang mit unseren Lieferanten.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, melden Sie sich gerne bei unserem Fachpersonal. Wir helfen gerne weiter.

Unsere Hauptlieferanten

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

Deklaration:

Rind:	CH / ZH
Kalb und Schwein:	CH
Hummer:	USA
Jakobsmuscheln:	Nord-Frankreich
Forelle:	CH
Gitzi	F
Seeteufel:	F

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