

Restaurant Frieden

Die Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Bunter Wehntaler Blattsalat
mit Hausdressing und Kresse
CHF 11

Gemischter Saisonsalat
mit Rohkostgemüse
dazu Hausdressing und Sprossen
CHF 13

Knackiger Wehntaler Freiland Nüssli
Speck, Croutons und gehacktes Ei
CHF 17
ohne Speck CHF 15

hausgemachte Sülze im Karottenmantel
«Schwartenmagen»
süsssaure Karotten mit Randen Dip
CHF 18

Klassisches Rindstatar,
serviert mit Essiggurken, Zwiebeln,
Kapern und Butter, dazu Toast
Vorspeise 70g, CHF 23
Hauptgang 140g, CHF 35

Die Suppe

Pastinaken Cremesuppe
mit flambierter Jakobsmuschel
CHF 17
ohne Muschel CHF 13

Warme Vorspeisen

«Toast Russe»
mit Vodka flambiertes Markbein
auf geröstetem Toast
CHF 18

Ravioli aus Höngg
gefüllt mit Frischkäse-Rosmarin
dazu Grana Padano und Grapefruit
Vorspeise, CHF 21
Hauptgang, CHF 39

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Kürbispüree mit Kräuteröl
CHF 24

Restaurant Frieden

Die Hauptgänge

«vom Niederglatter Kalb»

Gebratene Kalbsleberli mit Kräutern
serviert mit Rösti und Marktgemüse
CHF 46

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
serviert mit Rösti und Marktgemüse
CHF 47

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

«vom Niederglatter Schwein»

Cordon Bleu vom Schwein (350g)
gefüllt mit Gruyère und Beinschinken
dazu Pommes Frites und Marktgemüse
CHF 43

Geschmorte Schweinsbacken
auf Kartoffelstampf
serviert mit Röstgemüse
CHF 42

vom «Culinarium» Rind

Gebratenes Rindsfilet 200g
dazu Markbeinsauce
serviert mit Kartoffelgratin
und Röstgemüse
CHF 68

Rindsfilet «Stroganoff»
Peperoni, Pilze und Essiggurken
dazu Spätzli und Marktgemüse
CHF 51

«aus dem Wasser»

Nordsee Winter Kabeljau «Skrei»
in der Butter gebraten
dazu gebackene Kartoffelwürfel
auf Rahmsauerkraut mit Randen Dip
CHF 52

«Fleischlos»

im Rotwein geschmorter Kabis
auf Kürbis-Kartoffelstampf
dazu Röstgemüse
CHF 37

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.

Öffnungszeiten der Küche:

Warme Küche: 18:00-20:30 Uhr
Kalte Küche: 18:00-21:00 Uhr

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

Deklaration:

Rind:	CH / Züri Culinarium
Kalb und Schwein:	CH Niederglatt
Sikahirsch:	CH
Seeteufel:	F
Jakobsmuscheln:	F

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

Schön, dass Sie da sind.
Wir wünschen friedliche Stunden bei uns im Restaurant.

Euer Frieden Team
Chiara, Reto, Marco und Mäse