



Frieden Restaurant

Das Frieden Menü ab zwei Personen

Gruss aus der Küche
dazu ein Willkommens Glas
L`Elu Brut aus dem Wallis
„Exklusiver Schaumwein der GILDE“

Geräucherte Alpstein Entenbrusttranchen
dazu knackigem Blattsalat mit Mango-Sauerrahmdressing

Karotten-Ingwersuppe
mit gebratener Jakobsmuschel
dazu geröstetes Knoblauch-Nussbutterbrot

Rindsfilet Medaillon mit Bärlauchbutter
serviert mit Spätzli und Röstgemüse

«Surprise-Dessert»

Abschieds Gruss aus der Küche
«lauwarmer hausgemachter Gugelhupf»

3-Gang-Menü (1,3 und 4)
CHF 104

4-Gang-Menü (Komplett)
CHF 126



Frieden Restaurant

Die Vorspeise

Kalte Vorspeisen

Bunter Wehntaler Blattsalat
mit Hausdressing und Sprossen
CHF 11

Gemischter Saisonsalat
mit Rohkostgemüse
dazu Hausdressing und Sprossen
CHF 13

Carpaccio von der Jakobsmuschel
auf Zucchetti-Frühlingslauch Beet
dazu Dillquark
CHF 23

Rassige mediterrane Gemüseterrine,
serviert mit Rosmarinschaum
dazu Knoblauch-Nussbutterbrot
CHF 21

Rindfleisch Carpaccio von der Huft
«Züri Culinarium»
Frühlingslauch und Parmesansplitter
verfeinert mit Olivenöl
CHF 26

Die Suppe

Cremige Bärlauch-Kartoffelsuppe
mit Rosmarinschaum und
Röstzwiebeln
CHF 15

Warme Vorspeisen

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

Bärlauch Ravioli aus Höngg
Orangenwürfel und Parmesanobel
verfeinert mit Kräuteröl
Vorspeise, CHF 21
Hauptgang, CHF 39

Der Klassiker

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



Frieden Restaurant

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

Geschmorte Kalbsbacken
serviert mit Spätzli und Röstgemüse
CHF 48

«vom Niederglatter Schwein»

Cordon Bleu vom Schwein (350g)
gefüllt mit Gruyère und Beinschinken
dazu Pommes Frites und Marktgemüse
CHF 45

vom «Culinarium» Rind

Gebratenes Rindsfilet 200g
mit Bärlauch-Tortilla Kruste
auf Rollgersten-Risotto und Röstgemüse
CHF 68

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

«Alpstein Geflügel»

Kurz gebratene Entenbrust
«Lägere» Bärlauchbutter
Bratkartoffeln und Röstgemüse
CHF 55

«aus dem Wasser»

Gebratenes Swiss Alpin Lachsfilet
auf Rollgersten-Risotto
Frühlingslauch und Babyspinat
CHF 49

«Fleischlos»

Wir finden was für dich
CHF 37



Frieden Restaurant

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
Entenbrust	CH / Alpstein
Lachsfilet	CH / Berner-Zucht
Jakobsmuscheln	F

Brot vom Beck Ausschliesslich CH-Produkte

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***