

Menüs



INSPIRIERENDE VIELFALT AUS UNSERER KÜCHE



Panorama Restaurant • Hotel Swiss Star • Grubenstrasse 5 • 8620 Wetzikon
Tel. 044 578 78 00 • info@hotel-swiss-star.ch • www.hotel-swiss-star.ch

Frühling/Sommer

3-Gang Menüs

Menu 1 CHF 59.00

„Caprese“

Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum und Olivenöl



Zander „Saltimbocca Art“ an Safranschaum
mit Frühlingkartoffeln und Zucchettigemüse



Hausgemachtes Beerentiramisu

Menu 2 CHF 62.00

Gemischter Sommersalat an Limonen-Honigdressing
mit Rauchlachsstreifen und Hüttenkäsemousse



Rosa gebratener Kalbshohrücken an Thymianjus
mit Risotto und Wurzelgemüse



Gebrannte Creme „Swiss Star Style“
Mit pochierter Birne



4-Gang Menüs

Menu 3 CHF 68.00

Grüner Blattsalat an Italien-Dressing
mit pochierter Birne



Spargelsuppe mit Frischkäse Crostini



Rindsentrecote an Sauce Bernaise
mit Tagliatelle und Spargelspitzen



Rhabarber Variation

Menu 4 CHF 78.00

Caesar Salad an Parmesan-Dressing
mit Kräuter-Croutons, geröstetem Speck und gehobeltem Parmesan



Geeiste Gurkensuppe mit Dill



Rindsfilet an Cranberryjus
mit Ratatouille und Dauphinekartoffeln



Trilogie von der Schweizer Schokolade



Menu 5 CHF 85.00

Mango-Avocado Salat mit hausgebeiztem Lachs



Bärlauchschaumsuppe



Kalbssteak an Morchelrahmsauce
mit Rosmarinkartoffelstock und frischem Marktgemüse



Frische marinierte Erdbeeren mit Basilikum
und Lavendelglace

5-Gang Menü

Menu 6 CHF 105.00

Roter Thunfisch mit Thaispargel-Pomelo Salat



Geeister Melonenshot mit Gin Tonic Perlen



Hausgemachte Zitronen-Ricotta-Ravioli
mit frittiertem Rucola



Rosa gebratene Lammracks unter der Pfefferminzkruste
auf Tomatenragout mit Polenta



Joghurtglace mit einem Duo vom Granny Smith Apfel



Herbst/ Winter:

3-Gang Menüs

Menu 1 CHF 48.00

Karotten-Ingwer-Suppe mit Wasabi Crostini



Gebratene Pouletbrust an roter Currysauce
mit knackigem Wokgemüse und Basmatireis



Zitronengras Panna Cotta an Mangosorbet

Menu 2 CHF 59.00

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen



Lammfilet (CH) im Wirsingmantel an Johannisbeerenjus
mit Blumenkohl und Rosmarinkartoffel



Grand Marnier Parfait auf Feigencarpaccio



4-Gang Menüs

Menu 3 CHF 64.00

Schweizer Waldorfsalat mit geräucherter Entenbrust



Bratpfelschaumsuppe



Schweinsfilet „Wellington“ an Champignonrahmsauce
mit Herzoginkartoffeln und saisonalem Gemüse



Crema Catalana

Menu 4 CHF 78.00

Nüsslisalat an Frenchdressing
mit gehacktem Ei, knusprigem Speck und Kräuter-Croutons



Kürbisrisotto mit gebratenen Waldpilzen



Wildtrio (Reh, Hirsch und Wildschwein) an Portweinjus
mit Serviettenknödel und Speck-Rosenkohl



Rosmarin Creme Brulée mit Kumquat-Chutney



Menu 5 CHF 85.00

Geflämmte Jakobsmuschel
mit Rosenkohlsalat und seinem Püree



Topinamburschaumsuppe



Rehpfeffer „Jäger Art“
mit Quarkspätzli und Rotkraut



Kürbiskernparfait mit Johannisbeervariation

5-Gang Menü

Menu 6 CHF 105.00

Rindstartar mit Toast und Butter



Ananas-Chili-Suppe



Gewürz Seeteufel an Weissweinschaum
auf Süsskartoffelstock



Surf 'n' Turf (Rindsfilet (CH) und Black Tiger Shrimps) an Rosmarinjus
auf Selleriepüree mit pochierter Pfirsich



Fondant au Chocolat mit Vanilleglace



Vegetarische Menüs

Menü 1 CHF 35.00

Klare Tomatensesenz mit Basilikum



Rotes Thai-Gemüse-Curry mit Basmatireis



Trilogie vom Sorbet

Menü 2 CHF 39.00

Gazpacho Andaluz



Saisonales Risotto mit Weissweinschaum und Parmesansplitter



Rote Grütze mit Vanillesauce

Menü 3 CHF 42.00

Zucchetticarpaccio mit Pinenkernvinaigrette und Salatbouquet



Tomaten Tajine mit Petersilien Couscous und Rucola



Dinkelpalatschinken mit warmen Beerencoulis

Gerne stellen wir Ihnen auch individuelles Menü nach Ihren Vorstellungen und Wünschen zusammenstellen.

