



Gasthof Luegeten

ZUM TEILEN

- Gebackene Champignons** 16.-
Mit hausgemachter Sauce Remoulade.
- Guacamolé-Olé-Olé** 16.-
Genussgewinn mit knusprigem Baguette.
- Luegete Tour d'Horizon** 26.-
Köstlichkeiten im Panorama. Mit Rindstatar, Tomaten-Tapenade, Burrata und knusprigem Bürli.
- Schweizer Trockenfleisch Parma Style con Burrata** 28.-
Fein im Schnitt, delikater Genuss, mit frischer Burrata-Mozzarella.

ZUM STARTEN

- Lauwarme Crevetten** 23.-
Nachhaltig gut, aus Schweizer Zucht. Mit Zitronenvinaigrette und frischem Basilikum.
- Bohnen & Beans** 14.-
Salat mit allerlei Bohnen, Tomaten, Rosinen, Pinienkerne und Senfdressing.
- Luegetensalat** 14.50
Knackig-frischer Salat mit Früchten und Kernen.
- Mediterraner Sashimi-Teller** 32.-
Rohe Zürcher Crevetten & Bündner Lachs, Kapern, rote Zwiebeln und Zitrone.
- Frühlings-Gemüsesalat** 18.-
Kefen, Spargeln, Granatapfel und Mandeln.
- Handgeschnittenes Rindstatar** 24.-/38.-
Klassisch zubereitet mit knusprigem Brot.
- Tomaten- und Burrata-Salat** 19.-
Die frische Zauberformel, mit Rucola und Balsamico.
- Rindscarpaccio con Tartufi** 29.-
Mit Trüffel, Parmesan, Baumnüssen und Rucola.
- Crevetten-Cocktail classique** 24.50
Crevetten aus Winterthur, serviert mit Avocado.
- Ganze Artischocke** 25.-
Schön, schmackhaft und gesund, mit Gemüsevinaigrette.
- Vitello mediterrano** 25.-
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, mit Gemüsevinaigrette, Zitrone und Kräutern.

ZUM GENIESSEN

- Rindsfilet Tournedos fabulosos, Ojo de Agua 200 g** 62.-
Von Dieter Meyers Estancia in Argentinien. Wahlweise mit Jus, Le Tigre, Café de Paris oder Bordelaise.
- Grilliertes Planted Steak** 29.-
Wie Fleisch, einfach planted. Mit Le Tigre oder Café de Paris.
- Kalbs Cordon Bleu** 48.50
Ein Must! Mit rezentem Bergkäse, Bauernschinken.
- Riesen-Pastetli**
Die feinen, heissgeliebten Blätterteigchübeli, einfach in gross.
Mit Kalbsgeschnetzeltem 48.-
Mit Brätchügeli und Pilzen 36.-
- Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb** 44.50
Flach geklopft, hoch gelobt. Mit Preiselbeeren und Zitrone.
- Züri-Gschnätzlets** 45.-
Kalbsgeschnetzeltes, Rahmsauce, Butter Rösti.
- Knuspriges Mistkratzerli** 39.50
Ohne Mistkratzerli kein Gasthof. Mit feiner Kräutersauce.
- Kalbskotelett nach Rezept von Jacky Donatz, 450 g** 65.-
Ein Meisterstück, zubereitet wie es einst der Kalbskotelett-Gott zelebriert hat.
- Felchen Knusperli aus dem Zürichsee** 34.50
Frisch gefischt vom Berufsfischer, vor Ort geknusperlt, mit Tartaresauce.
- Seezunge "Müllerin Art"** 58.-
Mit Zitrone und Petersilie.
- Moules et Frites** 34.-
Mit Knoblauch, Tomaten, Kräutern.
- Maccaroni mit Trüffelrahmsauce** 34.-
Mit frischem schwarzem Trüffel. Ein Gedicht!
- Maccaroni al Vodka** 25.-
Rasse mit Klasse. Und mit Chilliflocken.
- Grüne und weisse Spargeln von Caspar Ruetz** 21.-/32.-
Die Königin der Gemüse vom König der Spargeln. Mit feinsten Sauce Hollandaise.
-
- Dazu gibts**
Trüffel Fries Cervo Style 14.50, Pommes Frites 8.-
Gurkensalat 8.-, Grünes Gemüse 8.-
Weissweinsrisotto 8.-, Butterrösti 12.-

DESSERT

- Frische Erdbeeren** 14.-
So süss, so sensationell. Mit Schokoladensauce.
- Bananen-Split** 15.-
Ein klassischer Genuss, den man haben muss.
- Coupe Romanoff** 15.-
Frische Erdbeeren mit Vanilleglace vom Schlattgut Herrliberg.
- Flüssiges Schokoladenküchlein** 16.-
So viele Gründe für eine Sünde. Mit Sauerrahmglace.
- Riesen-Crèmeschnitte** 26.-
Ein grosses, luftiges Traumschloss für zwei oder mehr.
- Caramelchöpfli** 14.50
Bizzli gwaggle gehört dazu. Mit Schlagrahm.
- Mini-Rüebligugelhupf** 17.-
Mit Sauerrahmglace und Haselnüssen.
- Glacechübeli vom Schlattgut** 6.50
Hausgemacht vom Hof Schlattgut ob Herrliberg am Zürichsee.