



## 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, delikates im 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.
- Glancehübeli vom Schlattgut** 6.50  
Hausgemacht vom Hof Schlattgut ob Herrliberg am Zürichsee.