

# Goller

seit 1938

## VORSPEISE

Klare Ochsenschwanzsuppe	14
Tagessuppe	10
Wintersalat Variation von Kohl mit Kürbiskernen, Kirschen und Roquefort Dressing	12.5
Entenleberterrine mit Kürbis Chutney und Toast	25
Bündner Gerstensuppe	10.5
Hokkaido Kürbiscreme Suppe mit Kürbiskernen und Kürbis Öl	10.5
Nüsslisalat mit Speck und Ei	12.5

## 3-GANG MENU

### Klare Ochsenschwanzsuppe

1dl Les Jamelles, Sauvignon Blanc, Provence

\*\*\*

### Pochiertes Alpen Zander-Filet

mit Kürbis-Tomaten Sud  
und Fenchel Risotto

1dl Zürichsee Räuschling, Kümin Weinbau

\*\*\*

### Crepe Suzette

von der Küche

1dl São Noelle, Portwein Kelterung, Tegerfelden

Menu 58  
Weinpaarung + 25

## HAUPTGANG

Büffel Filet	200g	49
Büffel Entrecote	200g	43
mit Kartoffelstock und Sauce Bernaise		
Appenzeller-Chässpätzli		28
mit Röstzwiebeln		
Ghackets mit Manicotti		34
und Apfelmus		
Paniertes Kalbsschnitzel	150g	39
mit Pommes frites und Preiselbeer Sauce		
Zürcher Kalbgeschnetzeltes	140g	38
mit Champignon-Rahmsauce und Butterösti		
Tatar	140g	37
Mild oder scharf	70g	24
Calvados oder Cognac Serviert mit Toast und Butter Beilage Pommes frites		
		+7.5
Pochiertes Alpen Zander-Filet		36
mit Kürbis-Tomaten Sud und Fenchel Risotto		
Hausgemachte Vacherin Ravioli		30
mit Belper Knolle und Birnen		

### Tagesgericht

### Tagespreis

Montag - Freitag

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

Alle Preise in CHF, inkl. Mwst & Service

