

Goller

seit 1938

Montag – Freitag ab 15 Uhr - 22.00 Uhr
Samstag und Sonntag ab 11.30 Uhr - 22.00 Uhr

VORSPEISE

Tagessuppe	12
Frühlingsalat	13
Salanova, Nüsslisalat, Radicchio, Zuckermais, Frühlingszwiebeln und Granatapfeldressing	
Entenleberterrine	28
mit Zwiebel Chutney und Toast	
Lauwarmer Ziegenkäse	15
mit Honig gratiniert auf geschmorter Paprika	
Hausgebeiztes Lachstatar	18
mit Meerrettichbutter und warmem Brioche	

3-GANG MENU

Hausgebeiztes Lachstatar
mit Meerrettichbutter und warmem Brioche

1dl Les Jamelles, Sauvignon Blanc, Provence

Coq au Chasselas
Geschmortes Poulet im Chasselas Wein mit Kartoffelstock und Frühlingsgemüse

1dl Zürichsee Cuvée Noir, Kümin Weinbau

Crème brûlée
Aromatisiert mit Vanille

1dl Château Liot, Sauternes AOC

Menu 68
Weinpaarung +29

HAUPTGANG

Rindsfilet	200g	51
Rindsentrecote	200g	48
und Portweinjus oder Sauce Hollandaise mit Pommes frites oder Frühlingsgemüse		
Tagliatelle		31
mit Bärlauch Schaum und Pinienkernen		
Coq au Chasselas		39
Geschmortes Poulet im Chasselas Wein mit Kartoffelstock und Frühlingsgemüse		
Paniertes Kalbsschnitzel	140g	42
Mit Preiselbeer Sauce und Pommes frites		
Zürcher Kalbgeschnetzeltes	140g	42
mit Champignon Rahmsauce und Butterrösti		
Tatar	140g	37
Mild oder scharf	70g	24
Calvados oder Cognac Serviert mit Toast und Butter Beilage Pommes frites		
		+7.5
Loup de mer		38
mit Beurre blanc, Petersilien Kartoffeln und Blattspinat		
Hausgemachte Vacherin Ravioli		32
mit Belper Knolle und glasierten Birnen		

Alle Preise in CHF,
inkl. Mwst & Service

