

Jetzt aktuell

Vorspeisen und Suppen

Grüner Salat Fr. 10.50

Gemischter Salat Fr. 14.00

Nüsslisalat „Mimosa“ Fr. 14.00

Salatsaucen zur Auswahl

French-Dressing, Italienne-Dressing oder Balsamico-Dressing

Spargelsalat Mimosa Fr. 17.00

von weissen und grünen Spargeln mit Tomaten
an Kerbel-Vinaigrette und Ei (laktosefrei, glutenfrei)

Dreierlei vom Spargel Fr. 22.00

mit Rauchlachstartar und Erbsenpüree

Büffelmozzarella im Rucola-Bett auf Erdbeer-Carpaccio Fr. 20.00

an Balsamico Vinaigrette

Spargelcremesuppe Fr. 14.00

mit Kräuter Croutons

Tomatencremesuppe mit Basilikum Fr. 14.00

Spargeln

klein gross

Weisse Spargeln Fr. 18.00 Fr. 32.00

mit Hollandaise-Sauce oder Salsa verde

Grüne Spargeln Fr. 16.00 Fr. 30.00

mit Hollandaise-Sauce oder Salsa verde

Beilagen zu den Spargelgerichten

nur erhältlich in Kombination mit einer Portion Spargeln

Culatello di Zibello Fr. 14.00

Neue Bratkartoffeln Fr. 7.00

Neue Petersilienkartoffeln Fr. 7.00

Wiener Schnitzel Fr. 20.00

Tranche vom Swiss Alpin Salm Fr. 18.00

Hauptgänge

Conchiglie an Spargelragout

mit getrockneten Tomaten und Frühlingsspinat
Vorspeisen Portion

Fr. 28.00

Fr. 18.00

Loup de Mer auf Tomatenragout

Polenta-Schmitte, gebratener grüner Spargel

Fr. 42.00

Wiener Backhendl`

Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Rucola Mayonnaise

Fr. 32.00

Rinds Rib Eye Steak mit Kräuterbutter

Mediterranes Gemüse, Parmesan-Trüffel Frites

Fr. 52.00

Klassiker

Spaghetti Don Carlo

mit Kalbsgeschnetzeltem
Champignons, Tomate, Basilikum und Peperoncino

Fr. 29.50

Schweins-Cordon-bleu

mit Buure-Schinken und Raclette-Käse
Buntes Gemüse und Spicy-Fries mit Zitronen-Crème-fraîche

Fr. 39.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

mit Butterrösti

Fr. 44.00

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren

Buntes Gemüse und Pommes-frites

Fr. 45.00

Rindsfilet vom Grill

Ladies Cut 160g

Fr. 49.50

Gentlemen's Cut 200g

Fr. 59.50

Whisky-Pfeffer-Sauce oder Béarnaise-Sauce

Buntes Gemüse und Spicy-Fries

Kalte Teller Wurstsalat reich garniert mit Salaten	Fr. 20.00
Siedfleischsalat reich garniert mit Salaten	Fr. 21.50
Bündner Teller	Fr. 25.00
Kalter Teller „Park Hotel“ mit Schinken, Salami, Aufschnitt, Trockenfleisch und Käse	Fr. 23.00
Norwegischer Rauchlachs Mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 22.00
Reichhaltiger Salatteller mit Ei Salatsaucen zur Auswahl French-Dressing (vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei) Italiene-Dressing oder Balsamico-Dressing (vegan, laktosefrei, glutenfrei)	Fr. 21.00
Hauptgerichte	
Spaghetti „Napoli“ Tomatencoulis und Basilikum (vegetarisch)	Fr. 18.00
Fitnessteller mit Pouletbrüstchen und Kräuterbutter	Fr. 30.00
Schweinerahmschnitzel Champignonrahmsauce, Butternudeln und Tagesgemüse	Fr. 31.00
Toast Hawaii Toastbrot mit Schinken und Ananasscheiben mit Käse überbacken	Fr. 19.50
Hamburger & Toast	
Cheeseburger mit Käse überbacken, Cocktailsauce mit Pommes Frites	Fr. 14.00 Fr. 21.00
Hamburger „Spezial“ mit Zwiebeln, Gurken, Käse und Speck, Cocktailsauce mit Pommes Frites	Fr. 16.50 Fr. 23.50
Club Sandwich mit Pommes frites	Fr. 21.50 Fr. 28.50
Portion Pommes Frites	Fr. 9.00

Dorint

Parkhotel
Bad Zurzach

Sehr geehrte Gäste,

Wir beziehen unser Fleisch aus folgenden Ländern:

Rindfleisch Schweiz: Braten, Ragoût, Hackfleisch; Rindfleisch Irland: Filet, Entrecôte, Huft (c)

Kalbfleisch: Schweiz / Schweinefleisch: Schweiz

Lammfleisch: Australien, Irland / Wild: Schweiz, Hirsch: Australien

Geflügel Schweiz: Poulet ganz, Pouletbrust, Pouletschenkel Geflügel Frankreich: Coquelets, Ente

Rauchlachs: Norwegen / Eglifilets: Schweiz / Estland / Riesencrevetten: Vietnam / Thailand (b)

b) Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

c) Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage sehr gerne.