

## Appetizers / Entrées

<b>Green salad / Salade verte</b>	Fr. 10.50
<b>Mixed salad / Salade mêlée</b>	Fr. 14.00
<b>Caesar salad with avocados</b> Ice berg and romaine lettuce salad with Pancetta and Parmesan Garlic bread	Fr. 17.00
<b>Salade César avec avocats</b> <i>Salade iceberg et laitue romaine au lard et parmesan</i> <i>Pain à l'ail</i>	Fr. 17.00
with extra chicken breast / <i>en plus avec poitrine de poulet</i>	Fr. 30.00
with extra breaded prawns / <i>en plus avec crevettes panées</i>	Fr. 32.00
<b>Vitello Tonnato</b> Cold veal roast with tuna sauce	Fr. 29.00
<b>Vitello Tonnato</b> <i>Rôti de veau froid à la sauce au thon</i> Large portion / <i>grand portion</i>	Fr. 35.00
<b>Roustico Halloumi</b> Roasted Halloumi cheese with arugula salad and tomato salsa	Fr. 20.00
<b>Halloumi rustique</b> <i>Fromage Halloumi frit avec salade de roquette et sauce tomate</i>	
<b>Garlic cream soup</b> with whole grain bread croutons	Fr. 14.00
<b>Soupe à la crème à l'ail</b> <i>Croûtons de pain complet</i>	
<b>Tomato cream soup with basil</b> (vegetarian, gluten free) <b>Soupe de tomate au basilic</b> (végétarien, sans gluten)	Fr. 14.00

## Main Courses / *Plats principaux*

<b>Spaghettis with garlic and olive oil</b>	Fr.	26.00
Dried tomatoes, olives, arugula salad and chili		
<b><i>Spaghetti à l'ail et l'huile d'olive</i></b>		
<i>Tomates séchées, olives, salade roquette et chili</i>		
Small Portion / <i>petit portion</i>	Fr.	18.00
<b>Swiss Alpine salmon</b>	Fr.	42.00
Colourful cous cous, arugula pesto and yogurt-peppermint dip		
<b><i>Saumon Swiss Alpine</i></b>		
<i>Couscous multicolore, pesto de roquette et yaourt dip à la menthe</i>		
<b>Viennese fried chicken</b>	Fr.	32.00
Lukewarm potato-cucumber salad and rucola mayonnaise		
<b><i>Poulet viennoise</i></b>		
<i>Salade tiède de pommes de terre et concombres, mayonnaise</i>		
<b>Sautéed veal liver</b>	Fr.	40.00
with onions, vegetables and mashed potatoes		
<b><i>Foie de veau rôti</i></b>		
<i>aux oignons, légumes et purée de pomme de terre</i>		
<b>Pork Steak Valais</b>	Fr.	39.00
with ham and tomatoes, gratinated with Raclette cheese		
Vegetables and Rösti		
<b><i>Steak de porc valaisan</i></b>		
<i>Jambon et tomates, gratiné au fromage Raclette</i>		
<b>Spaghetti "Don Carlo"</b>	Fr.	29.50
with sliced veal meat, basil, champignons and tomatoes		
<b><i>Spaghetti "Don Carlo"</i></b>		
<i>Spaghetti avec émince de veau, basilic, champignons et tomates</i>		
<b>Pork Cordon bleu</b>	Fr.	39.00
filled with ham and Raclette cheese		
Vegetables and spicy fries with lemon- sour cream dip		
<b><i>Cordon bleu de porc</i></b>		
<i>Farcie au jambon et fromage Raclette</i>		
<i>Légumes et pomme frites épicés, crème fraîche au citron</i>		

<p><b>Sliced veal meat "Zurich style"</b> Champignon cream sauce and Rösti <b>Emincé de veau à la zurichoise</b> <i>Sauce aux champignons, Rösti</i></p>	Fr. 44.00
<p><b>Wiener Schnitzel with cranberries</b> (Veal meat) Vegetables and French Fries <b>Escalope de veau Viennoise aux airelles rouges</b> <i>Légumes et pommes frites</i></p>	Fr. 45.00
<p><b>Grilled fillet of beef</b> Sauce Béarnaise or Whiskey pepper sauce Vegetables and potato croquettes <b>Filet de bœuf grillé</b> <i>Sauce Béarnaise ou sauce au Whiskey et poivre</i> <i>Légumes et pommes Dauphine</i> Ladies Cut 160g Gentlemen's cut 200g</p>	Fr. 49.50 Fr. 59.50

**Only on preorder / seulement sur précommande**  
**Special for two or more**  
**A partir de deux personnes**

<p><b>Châteaubriand „Park Hotel “</b> Double fillet of beef with sauce béarnaise Served with vegetables and gratinated potatoes <b>Châteaubriand „Park Hotel “</b> <i>Double filet de bœuf, sauce béarnaise</i> <i>Légumes et gratin de pomme de terre</i></p>	per pers./par pers. Fr. 65.00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------

## Desserts

<b>Fresh strawberries / Fraises fraîches</b>	Fr. 9.00
<b>Fresh strawberries with cream/ Fraises fraîches Chantilly</b>	Fr. 11.00
<b>Coupe Romanoff</b>	Fr. 12.00
Mini coupe Romanoff	Fr. 9.00
<b>Strawberry yoghurt parfait</b>	Fr. 16.00
Pistachios and marinated strawberries	
<b>Parfait de fraises et yaourt</b>	
<i>Pistaches et fraises marinées</i>	
<b>Rhubarb cake</b>	Fr. 16.00
Rhubarb sauce and whipped cream with raspberries	
<b>Gâteau à la rhubarbe</b>	
<i>Sauce à la rhubarbe et chantilly aux framboises</i>	
<b>Caramel cream / Flan caramel</b>	Fr. 8.50
<b>Lukewarm chocolate cake</b> (waiting time 15 min)	Fr. 14.00
with double cream ice cream and raspberry compote	
<b>Gâteau au chocolat tiède</b> (temps d'attente 15 min)	
<i>Glace à la crème double et compote de framboise</i>	
<b>Banana split</b>	Fr. 13.00
Vanilla and chocolate ice cream, banana, chocolate sauce	
Mini coupe	Fr. 10.00
<b>Banana split</b>	
<i>Glace à la vanille et chocolat, bananes et sauce au chocolat</i>	
Lemon- or Mango sorbet/ <b>Sorbet au citron ou à la mangue</b>	Fr. 8.50
with/avec Prosecco	Fr. 11.50
Vodka	Fr. 13.50
<b>Chocolate mousse "Black &amp; White "</b>	Fr. 14.00
<b>Mousse au chocolat noir et blanc</b>	

<b>Fresh fruit salad / <i>Salade de fruits frais</i></b>	Fr. 9.50
with ice cream / <i>à la glace</i>	Fr. 12.50
with Kirsch / <i>au Kirsch</i>	Fr. 13.00
<b>Ice cream</b>	Fr. 3.50
vanilla, strawberry, coffee, banana, chocolate, walnut Stracciatella, pistachio, yogurt	
<b>Glace</b>	
<i>Vanilla, fraise, café, banana, chocolate, noix Stracciatella, Pistache, yogurt</i>	
<b>Sorbet</b> (vegan)	
lemon, mango, raspberry, pineapple	Fr. 3.50
<b>Sorbet</b> (vegan)	
<i>Citron, mangue, framboise, ananas</i>	
<b>with Whipped cream / Chantilly</b>	+ Fr. 1.00
<b>Milk shakes/ Frappés</b>	Fr. 8.50
<b>Fruit cake of the day / Tarte du jour</b>	Fr. 4.00
<b>Tart of the day / Gâteau du jour</b>	Fr. 5.00
<b>Cheese plate/ Assiette de fromage</b>	Fr. 15.00
<b>Coupes</b>	
<b>Iced coffee</b>	Fr. 10.50
Vanilla and coffee ice cream with hot coffee	
<b>Café glacé liègoise</b>	
<i>Glace à la vanille et café, avec café chaud</i>	
<b>Coupe Denmark</b>	Fr. 11.50
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce	
<b>Coupe Denmark</b>	
<i>Glace à la vanille et sauce au chocolat</i>	

<b>Coupe Helena</b> Vanilla, stracciatella and chocolate ice cream Poached pear and hot chocolate sauce <b>Coupe Helena</b> <i>Glace à la vanille, stracciatella et chocolat</i> <i>Poire pochée et sauce au chocolat</i>	Fr. 12.00
<b>Coupe Black forest</b> Vanilla and chocolate ice cream, Kirsch and sour cherries <b>Coupe Fôret Noire</b> <i>Glace à la vanille et chocolat, Kirsch et des griottes</i>	Fr. 13.00
<b>Coupe Alexandra</b> Walnut, vanilla and stracciatella ice cream Walnuts and caramel sauce <b>Coupe Alexandra</b> <i>Glace aux noix, vanille et stracciatella</i> <i>Noix et sauce caramel</i>	Fr. 13.00
<b>Coupe Caribbean dream</b> Mango and lemon sorbet, banana ice cream Exotic fruit salad <b>Coupe Caraïbes</b> <i>Sorbet au citron et mangue, glace à la banane</i> <i>Salade de fruit exotique</i>	Fr. 13.00
<b>Coupe Amaretto</b> Vanilla, stracciatella and coffee ice cream Almond biscuits and Amaretto <b>Coupe Amaretto</b> <i>Glace à la vanille, stracciatella et café</i> <i>Biscuit aux amandes</i>	Fr. 13.00
<b>All coupes are available in small</b> <b>Toutes les coupes sont disponibles en petites</b>	Fr. 9.50

# Dorint

Parkhotel  
Bad Zurzach

Dear guests

We purchase the meat and fishes from the following countries:

Beef CH: Roast, Stew, minced meat / Beef Irland: Filet, Entrecôte, Rumpsteak/ (c) / Veal: CH / Pork: CH / Lamb: Australia, Irland / Venison: CH, Deer: NZ CH / Poultry CH: Chicken brest, chicken tighs / Poutry FR: spring chicken, duck

Smoked salmon: Norway / Perch: CH / Eastland / Tiger prawns: Vietnam / Thailand (b)

b) May have been produced with antibiotics or other performance enhancers

c) May have been produced with hormones, antibiotics or antimicrobial performance enhancers

You will be gladly informed by our staff about ingredients in our dishes that cause allergies or intolerances

*Chers clients*

*Nous achetons notre viandes et poissons dans les pays suivants*

*Bœuf CH : Rôti, Ragoût, Viande hachée / Bœuf Irlande : Rôti, Ragoût, Rumpsteak (c) / Veau: CH / Porc: CH / Agneau: Australie, Irlande / Chevreuil: CH / Cerf: NZ / Volaille CH : Poulet entier, Suprême de poulet, cuisse de poulet / Volaille FR : Coquelets, Canard*

*Saumon fumé: Norvège / Perche: CH / Eastland / Crevettes géantes: Vietnam / Thailand (b)*

*b) Peut avoir été produit avec des antibiotiques ou d'autres agents améliorant la performance*

*c) Peut avoir été produit avec des hormones et/ou des antibiotiques*

*Nos employés fournissent des informations sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher*