

TELLER UND TÖPFE

Im Restaurant Münsterhof zelebrieren wir die Individualität und verzichten auf die Unterscheidung von Vor- und Hauptspeisen. Wir servieren sämtliche Speisen auf kleinen Tellern und in kleinen Töpfen.

Wählen Sie aus nebenstehendem Menu:

zwei Teller oder Töpfe	CHF 38
drei Teller oder Töpfe	CHF 51
vier Teller oder Töpfe	CHF 62
fünf Teller oder Töpfe	CHF 75

Für den normalen Hunger empfehlen wir Ihnen drei Teller oder Töpfe.

Orientalischer Hummus nach hauseigenem Rezept
mit hausgemachtem Fladenbrot und handgepresstem Olivenöl

Tatar „Felix“ vom Weiderind

mit Garten-Schalotten, Schnittlauch und Brioche-Toast

Sommerliches Carpaccio vom Schwertfisch

mit Avocado, Limetten und geröstetem dunklem Brot

Hausgemachte Münsterhof-Quiche

mit Engadiner Bergkäse, Speck, Lauch und frischen Kräutern

Burrata Pugliese

mit saftigen Marinda-Tomaten und Basilikum

Vitello Tonnato

mit französischen Kapern, saftigen Tomaten und Basilikum

Wienerschnitzel vom Weidekalb nach Art des Hauses

mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren

Siedfleisch-Salat vom Schweizer Angus Rind

mit frischen Kräutern, saftigen Essiggurken und reifen Tomaten

Sommerliche Erbslisuppe

mit Crème fraîche und frischer Pfefferminze

Zanderknusperli vom Genfersee im Bierteig gebacken

mit würziger Tartaresauce, Zitrone und frischem Brunnenkresse

Zarte Pouletbruststreifen

auf einem Bett von kleinen Spargeln, Parmigiano Reggiano und Croûtons

Münsterhof Frühlingssalat

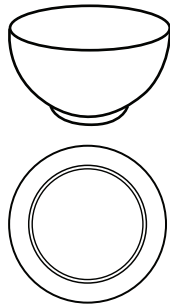
mit weissem Pfirsich, Radieschen, sommerlichen Gurken und Münsterhof-Dressing

Spicy Brokkoli mit pochiertem Ei

Grillierter Brokkoli mit Pinienkernen und Chili, geröstetem Knoblauch und frischer Zitrone

Hans Waldmann Burger

Angus Rinds-Hamburger aus Mutterkuhhaltung, mit Cheddar-Käse, einem Wachtelei und hausgemachten Pommes frites



RESTAURANT MÜNSTERHOF
Münsterhof 6 / 8001 Zürich / 044 262 33 00