





# Goller

seit 1938

## VORSPEISE

-  Schwarzwurzel Velouté  
mit Randen Würfeln 10.5
-  Brokkoli Salat  
mit Cranberry Dressing und Pekan Nüssen 9.5
-  Lattich Salat  
mit gerösteten Kernen 6.5
-  Tagessuppe 8.5

### 3-GANG MENU

Schwarzwurzel Velouté  
mit Randen Würfel

*1dl Hess Select, Chardonnay, Monterey, Kalifornien*

\*\*\*

Rindsentrecôte  
mit Bratkartoffeln, Winter Gemüse und Café de Paris

*1dl Silentium, Primitivo di Manduria, Italien*

\*\*\*

Clementine  
1 Kugel Mandarinen-Glace, Schokoladensauce  
und Orangenchips

*1dl Porto Sandeman Founder's Reserve Ruby*

Menu 58.5  
Weinpaarung + 19.5

## HAUPTGANG

- Rindsfilet 200g 45  
 oder Rindsentrecôte 200g 42  
 mit Bratkartoffeln, Winter-Gemüse und Café de Paris
- Gebratenes Zanderfilet 29  
 mit Petersilien Öl und Gersotto mit Gemüse
- Zürcher Kalbsrahmgeschneitzeltes 140g 36.5  
 mit Champignon-Rahmsauce und Butterrösti
- Rindfleisch-Tatar 140g 36.5  
 zubereitet nach ihrem Geschmack mild oder scharf mit Calvados oder Cognac, 70g 23  
 serviert mit Toast und Butter
-  Elsässer Knöpfli 29  
 mit Topinambur, gratiniert mit Fondue Käse
-  Linsen-Bohnen-Eintopf 28  
 mit Oliven, Gemüse und frittierte Reblochon-Salbei-Stangen

Tagesgericht	Tagespreis
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter	

### APERIO COCKTAILS

- Sparkling Gold 14  
 Absolut Wodka, Zitronensaft Prosecco, Gold
- Cranberry Fizz 13.5  
 Turicum Gin, Zitronensaft, Holunderblütensirup,  
 Cranberry Saft, Soda
- Red Rosemary 9.5  
 Rosmarin Sirup, Zitronensaft, San Bitter

Alle Preise in CHF, inkl. Mwst & Service

