HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH 24.12.2026

WEIHNACHTSMENÜ

Gebeizter Saibling
Crumble | Buttermilch | Parmesanwaffel

Kürbis-Orangen-Suppe
Ingwer | gerösteten Kürbiskernen | Kürbiskernöl

Zanderfilet vom Lago Maggiore
Blumenkohl | Pommes Dauphine | Dill-Beurre-Blanc

Kalbsfilet am Stück gebraten
Trüffelrisotto | Rotkraut | Johannisbeerenjus

Mandarinenschnitte
Mandarine | Erdnuss | Schokolade

Menüpreise
3 Gänge – CHF 98.–
4 Gänge – CHF 118.–
5 Gänge – CHF 146.–

HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH 24.12.2026

WEIHNACHTSMENÜ

VEGETARISCH

Apfel-Sellerie-Tatar
Ziegenfrischkäse | Meerrettich | winterliche Kräuter

Kürbis-Orangen-Suppe
Ingwer | gerösteten Kürbiskernen | Kürbiskernöl

Kartoffel-Randen-Millefeuille
Rotkraut | Marroni | Beerenjus

Pilzravioli
Petersilienwurzel | Salbei | Parmesan

Mandarinenschnitte
Mandarine | Erdnuss | Schokolade

Menüpreise
3 Gänge – CHF 76.–
4 Gänge – CHF 87.–
5 Gänge – CHF 99.–

HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH 25-26.12.2026

WEIHNACHTSMENÜ

Hummerroulade
Parmesan-Tuile | Mango | Buttermilch

Marronisuppe
Trüffel | Haselnüsse | Kräuteröl

Loup de mer
Champagnerrisotto | Spinatcreme | Cherry Tomate

Rindsfilet am Stück gebraten
Kalbsjus | Gratin | Zucchettipüree

Schokoladenmousse
Bretzeli | Vanilleglace | Himbeer

Menüpreise
3 Gänge – CHF 98.–
4 Gänge – CHF 118.–
5 Gänge – CHF 146.–

HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH 25-26.12.2026

WEIHNACHTSMENÜ

VEGETARISCH

Apfel-Sellerie-Tatar
Ziegenfrischkäse | Meerrettich | winterliche Kräuter

Kürbis-Orangen-Suppe
Ingwer | geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl

Kartoffel-Randen-Millefeuille
Rotkraut | Marroni | Beerenjus

Pilzravioli
Petersilienwurzel | Salbei | Parmesan

Schokoladenmousse
Bretzeli | Vanilleglace | Himbeer

Menüpreise
3 Gänge – CHF 76.–
4 Gänge – CHF 87.–
5 Gänge – CHF 99.–