



Valentinstags-Meal

14. Februar ab 17.30 Uhr



Cranberry Cüpli

* * * * *

Amuse Bouche

Guacamole mit Lachs

* * * * *

Delikates Mezze Vorspeisenbuffet

Bierzo Salat (Salat von grillierten Peperoni), Ananas-Carpaccio mit Crevetten und Palmitos, Crevetten-Cocktail

Tabouleh (Weizenschrotsalat), zarte Salatblätter mit Sesamdressing, Feta auf grillierter Aubergine,

Nohut Salat (Kichererbsensalat spanische Art), Rauchlachs mit frischem Meerrettich,

Avocado mit Papaya-Vinaigrette, **Ensaladilla rusa** (Gemüse-Salat, Ei, Thon an leichter Mayonnaise),

Tortilla Española (Eier-Gemüse-Kartoffeln-Omelette), Thon-Carpaccio mit Mango-Vinaigrette,

ganzer Lachs pochiert mit Sauce Hollandaise, **Ibérico** Rohschinken, **Lomo, Salchichon,**

Chorizo in Sherry und Kräuter geschmort, Fischfilets mariniert, gebraten (Rouget, Red Snapper,..),

Albóndigas an rassisger Tomatensauce (Fleischbällchen), **Gambas al Ajillo** (Crevetten mit Knobli gebraten),

winterliche Suppenauswahl und verschiedene Sorbets, u.v.m.

* * * * *

Brasil Rindsmedaillons auf Erdbeer-Passionsfrucht-Sauce

oder

Loup de mer Filet auf Erdbeer-Passionsfrucht-Sauce

oder

Halbe Ananas gefüllt mit einem Curry aus Reis, Gemüse, Früchten, Pinienkernen,

Kokosmilch und mit Käse gratiniert

Beilagen nach Wahl: Gemüse, Kartoffelgratin, Risotto

* * * * *

Schoggi Kuchen mit Himbeeren garniert dazu Vanille Glace

80 cm Red Naomi Rose im Rucksack verpackt CHF 10.00

Bitte Rose bis 13:00 Uhr vorbestellen

Menü pro Person CHF 85.00

inkl. 8.0% MwSt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch zu Ihrem Dinner unter Palmen & Kerzenschein

Reservationen

Erlebnisrestaurant Triibhuus

Salzweg 50 - 8048 Zürich

triibhuus@bei-tony.ch

044 434 10 30