

## SCHLEMMERMENU *CANDLELIGHT DINNER*

Carpaccio von Jakobsmuscheln und Lachs  
mit Wildkräutersalat vom Uetliberg  
an Honig-Zwiebeldressing  
*Carpaccio of scallops and salmon  
with herb salad from Uetliberg  
on honey onion dressing*

\*\*\*

Gemüsecremesuppe  
*Creamy vegetable soup*

\*\*\*

Coq au vin von der Wachtel mit Kartoffelstock  
*Coq au vin from the quail with mashed potatoes*

\*\*\*

Rinderfilet auf Ochschwanzragout mit  
Maisgalletten und gebratene Zucchini  
*Grilled beef tenderloin with Ox-tail-stew  
Sweet corn blinis and roasted zucchini*

\*\*\*

Uetliberger-Waldmeisterparfait  
mit Schweizer Erdbeeren und altem Balsamico  
*Uetliberg wood suff iced parfait with  
Swiss strawberries and old balsamico*

CHF 79.–