



# Tavolata «Nose to tail»

Freitag, 15. Mai ab 19.00 Uhr  
im «8610 Restaurant»

# Tavolata «Nose to tail»

Freitag, 15. Mai ab 19.00 Uhr im «8610 Restaurant»

## Vorspeise

Kalbstatar | Schüttelbrot | Granny Smith  
Vitello tonnato | Röstzwiebeln | Paprikacracker  
Kalbsterrine | Waldorfsalat | Senffrüchte  
Weissweinsuppe | Kutteln | Knoblauchcroûtons  
Knochenmark | Ratatouille | Belperknolle  
Panierte Milken | Parmesanrisotto | Balsamicoreduktion  
Pulled Veal Hamburger | Rotkraut | Tomatenchutney

## Hauptgang

Gefüllte Kalbsbrust | Pistazien | Aprikosen  
Zürich Geschnetzeltes | Nierli | Wildchampignons  
Marinierte Zunge | Zanderfilet | Kräutervinaigrette  
Kartoffelschnee | Mascarpone-Polenta | Marronispätzli  
Röstgemüse | Schwarzwurzel | Champagnersauerkraut

## Dessert

Pavlova | Doppelrahm | Beeren  
Churros | Zimtzucker | Dulce de leche  
Profiterolls | Vanillecreme | Maracaibo Schokolade

\*\*\*

Für dieses besondere Menü inklusive Wein, Espresso und Mineralwasser  
bezahlen Sie CHF 120.

Herkunft Kalb: Hof zur Genterwies in Russikon, Herkunft Zander: Schweiz

Reservieren Sie Ihren Tisch direkt im «8610 Restaurant» oder telefonisch unter 058 8610 820.  
Die Anzahl Plätze ist begrenzt.

Bei kurzfristiger Verhinderung bitten wir Sie, einen Ersatz für die von Ihnen reservierten  
Plätze zu suchen oder sich bis spätestens Dienstag, 12. Mai 2020 bei uns abzumelden.  
Andernfalls müssen wir Ihnen die entsprechenden Plätze in Rechnung stellen.