



PARADEPLATZ ZÜRICH



Die Kreationen unseres Küchenchefs offenbaren die Vielfalt und den Genuss europäischer Küche. Ergänzt durch moderne Einflüsse aus aller Welt, wird das Angebot abwechslungsreich gestaltet. Saisonale sowie regionale Produkte stehen bei uns an erster Stelle. Gerne kreieren wir ein individuelles Menü mit korrespondierenden Weinen für Sie.

Inhaltsverzeichnis

Apéro/ Apéro Riche	2
Menu/ Flying Lunch/ Flying Dinner	3-4
Desserts	5-6
Weinkarte	7-8
Digestif & Barangebot	9-10





PARADEPLATZ ZÜRICH

Apéro oder Apéro Riche

Vor einem mehrgängigen Menü empfehlen wir 3 Stück pro Person.

Für einen Apéro empfehlen wir 7 bis 9 Stück pro Person.

Für einen Apéro Riche empfehlen wir 9 bis 15 Stück pro Person.

	CHF
Rindscarpaccio-Röllchen mit Parmesan	4
Rindstatar auf Brotchip	4
Profiterole gefüllt mit Beef / Kalbstatar, Krebsfleisch / Lachstatar	4
Profiterole gefüllt mit Gemüse Couscous	4
Asian Meatballs	4
Salat von Rucola, Parmesan, Zitrone und Olive	4
Gefüllte Cherrytomaten mit Olivencrème	4
Gemüse-Samosa mit Dip	4
Crostini mit Olive, Tomate, Tuna und Pilz	4
Marinierte Peperoni mit BBQ Beef	4
Büffel-Mozzarella Salat mit Artischocke	4
Calamaretti mit Gemüse Couscous	4
Kartoffelespuma mit Wachtelei und Meerforellenrogen	4
Crevettencocktail mit Spargel (saisonal)	4
Tuna oder Lachs Sashimi mit mediterranem Gemüse	4
Tuna Sashimi und Lachs Sashimi mit Soja	4
Sushi von Lachs, Tuna und grünem Papaya Salat	4
Taschenkrebs-Röllchen mit Zucchini	4
Tuna Sashimi-Röllchen mit Avocado und Wasabi	4
Dim Sum mit Meeresfrüchten, Crevetten oder Gemüse	4
Blätterteiggebäck	3
Grissini mit Parmaschinken oder grillierter Zucchini	4
Trockenfleisch	5
Parmesan und grüne Oliven	4
Sbrinz Möckli	4
Schinkengipfeli	4
Poulet Spiessli mit Dip	4
Kalbs Cipollata mit Dijonsenf	4
Käseküchlein	4
Flammkuchen mit oder ohne Speck	4

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% MwSt. Änderungen vorbehalten.



PARADEPLATZ ZÜRICH

Menu, Flying Lunch oder Flying Dinner

CHF

Vorspeisen

Menu | FL

Bunte Blattsalate mit Crevette	24	8
Saisonaler Salat mit Pouletbruststreifen und Parmesan	22	7
Vitello tonnato mit buntem Salat und Kapernäpfel	24	8
Duo vom Rindstatar mit Brioche	28	9
Tuna Tatar mit schwarzer Bohnenpaste und Kräutersalat	28	9
Tuna Sashimi mit mediterranem Gemüse	26	8
Lachs Sashimi mit Orangenpfeffer und kleinem Salat	24	8
Gebratener Lachs mit Radieschen und Schnittlauchcrème	22	7
Randencarpaccio mit Ziegenfrischkäse und Pinienkernen	26	8
Mousse von getrockneten Tomaten und Rucola	21	6
Melonensalat mit Portweingelee und Parmaschinken	22	7

Süppchen

Zucchini-Thymiansuppe	12	4
Brokkolisuppe mit gerösteten Mandeln	12	4
Artischockensuppe mit Trüffel	14	5
Tomaten-Kokossuppe	12	4
Orientalische Linsensuppe	12	4
Limettensüppchen mit Koriander	12	4
Krustentiersuppe mit Basilikum	14	5

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% MwSt. Änderungen vorbehalten.



PARADEPLATZ ZÜRICH

CHF

Hauptgänge

Menu | FL

Rindsfilet mit Portweinjus, buntem Gemüse und Kartoffelstock	55	18
Rindsfilet mit Chili-Pfeffersauce, grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	55	18
Rindsfilet mit Tomaten-Kräuterbutter, gebratenem Gemüse und Basilikumstock	55	18
Duo vom Rindsfilet und Osso Bucco, Rotweinjus, grilliertes Gemüse und Risotto	58	19
Duo vom Kalb Rückenmedaillons, Basilikum, Rotweinjus, Vanille-Karotten und Rahmstock	58	19
Kalbssteak mit Thymianjus, Speckbohnen und Kartoffelgratin	48	16
Steak vom Kalb mit Pilz-Gemüse und Kartoffelstock	48	16
Kalbssteak Tomatenmousseline, Zucchini und Ricotta-Ravioli	48	16
Zürcher Geschnetzeltes mit Butterrösti	42	15
Saltimbocca mit Safranrisotto	44	16
Pouletbrust mit asiatischem Gemüse und Zitronenkartoffelstock	38	14
Perlhuhnbrust mit mediterranem Gemüse und Thymiankartoffelstock	38	14
Pouletbrust mit Erbsenpüree	38	14
Lachs mit Kefen und Zitronenrisotto	38	14
Gebratene Krevetten auf asiatischem Spinat	45	16
Grilliertes Steinbuttfilet mit Pernod Ricard auf Kartoffelmousseline	58	19
Seeteufel mit Brokkolicrème und Zitronenkartoffelstock	49	17
Zander mit Kefen und Rahmkartoffelstock	44	16
Gemüsecurry mit Jasminreis	32	12
Sesam-Kartoffelstock mit gebackenem Brokkoli	32	12
Süßkartoffel mit gefüllten Zucchini und kleinem Salat	32	12
Ravioli mit Tomate und Basilikum	32	12

Specials

Rindsfilet mit rotem Curry, Dattelerisotto und Sesam	55	18
Rindsfilet mit Wasabikruste, Wokgemüse und Kartoffelstock	55	18
Kalb unter der Avocadokruste, gegrillte Auberginen und Thymianrisotto	48	16
Kalb mit Shiitake, Kokoscurry und gebratenen Gemüsenudeln	48	16
Ente mit asiatischem Gemüse und Nudeln	39	14
Hirsch mit Portweinjus, eingelegten Kirschen und Rahmwirz	49	17
Bison mit saisonalem Gemüse, Tomatenbutter und Kartoffelgratin	58	19
Hummer mit Zucchini-Gemüse und Limonensud	58	19

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% MwSt. Änderungen vorbehalten.

Dessert



Als süßen Abschluss bei einem Flying Dinner, Apéro / Apéro Riche empfehlen wir 3 Mini-Desserts.

Für eine Dessertvariation empfehlen wir 3 verschiedene Komponenten.

Gerne stellen wir Ihnen ein Dessertbuffet, je nach Saison und Personenanzahl, zusammen.

CHF

Menu | FL

Warmer Schokokuchen mit Rahm	17	5
Schoko Bananen Cake	15	4
Schoko Crème Brûlée	15	4
Schokoladenmousse	14	4
Schokoladenmousseterrine mit frischen Früchten	15	4
Schokoladenkuchen mit frischen Früchten und Sauerrahmglace	17	4
Schokoladentarte mit Ingwerglace	17	4
Tiramisu mit Früchten	15	4
Nougatparfait mit Zitrusfrüchten	16	4
Griesflammerie mit eingelegten Zwetschgen	15	4
Ingwer-Passionsfrucht Panna Cotta	14	4
Panna Cotta mit Frucht Coulis	15	4
Karamelköpfler	15	4
Pistaziencrème mit Ananas	15	4
Cheesecake mit Mangosorbet	15	4
Gebackene Mandelbällchen	16	4
Kirsch-Schnitte	15	4
Passionsfruchtschnitte mit Pistazienglace	15	4
Kirschcrumble mit Tonkabohnenglace	15	4
Zitronentarte mit Beeren und Himbeersorbet	15	4
Meringue mit Doppelrahm	14	4
Strudel mit Vanillesauce	15	4
Früchte-Tartelette mit Vanille Glace	14	4

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% MwSt. Änderungen vorbehalten.



CHF

Menu | FL

Profiterole mit Schoko- oder Früchtemousse und frischen Früchten	13	4
Mandelschnitte mit kleiner gebrannter Crème	14	4
Früchte-Sushi	16	4
Exotische Früchte mit Sorbet	15	4
Früchte-Spiessli mit oder ohne Schokolade mit Sorbet	13	4

Saisonale Desserts

Mandel-Feigentörtchen	15	4
Erdbeer-Tiramisu mit Moccaglance	15	4
Panna Cotta mit Beeren und Passionsfruchtsorbet	14	4
FrISChe Beeren mit Minzjoghurt	15	4
Beerentartelette mit Joghurt-Lavendelcrème	16	4
Apfelcrumble mit Rum-Rosinenglance	15	4
FrISChe Mango mit Minzjoghurt	16	4

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% MwSt. Änderungen vorbehalten.

WEINKARTE



CHF

Apéritif

Aperol Spritz	12
Hugo	12

Champagner

75 cl

Moët & Chandon Brut Impérial	120
Prosecco, L'Anima	68

Weissweine

75 cl

<i>Schweiz</i>	Epesses, La République Chasselas	Fonjallaz	2013	66
	Cuvée Regula weiss AOC Müller-Thurgau, Cabernet blanc Scheurebe, Vidal blanc	Smith & Smith	2013	58
	Petite Arvine	Gérald Clavien	2013	72
<i>Frankreich</i>	Le Bouquet IGP Sauvignon Blanc	Laporte	2013	58
<i>Italien</i>	La Segreta Bianco Chardonnay	Planeta	2013	57
	Lugana Demesse Vecchie Trebiano	Olivini	2013	72
<i>Spanien</i>	Damana Rueda DO Verdejo	Bodegas Tabula	2014	55
<i>Portugal</i>	Terraprima white DO Xarel-lo, Riesling	Can Rafols dels Caus	2012	55
<i>Österreich</i>	Grüner Veltliner Federspiel	Schmelz	2013	57
<i>USA</i>	Chardonnay	Gnarly Head	2013	55
	Kung Fu Girl Riesling	Charles Smith	2013	61

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% MwSt. Änderungen vorbehalten.
Jahrgangsänderungen unter Vorbehalt



PARADEPLATZ ZÜRICH

				CHF
Roséweine				75 cl
<i>Italien</i>	Poggio ai Ginepri Rosato Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot		2013	55
Rotweine				75 cl
<i>Schweiz</i>	Centovalli Merlot	Chiappini	2011	64
	Pinot Noir Klingnau	Zum Sternen	2012	66
<i>Frankreich</i>	La Tribute des Tourtes, Blaye, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot		2012	64
<i>Italien</i>	Nero d'Avola Nero d'Avola	Baglio di Vincenzo	2012	55
	Eco di Mare Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah	Tenuta Argentiera	2013	62
	Cecco Sodo DOC Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	Tenuta Argentiera	2010	86
<i>Spanien</i>	Venta las Vacas DO Tempranillo	Uvas Felices	2012	68
	Lynus Aurea Reserva Tempranillo	Lynus	2010	98
<i>Portugal</i>	Terraprima red DO Cabernet Franc, Grenache, Syrah	Can Rafols dels Caus	2011	55
<i>Österreich</i>	HILLside Syrah, Merlot, Zweigelt	Leo Hillinger	2012	62
<i>Argentinien</i>	Malbec & Cabernet Sauvignon Malbec, Cabernet Sauvignon	Finca Altorfer	2010	55
<i>USA</i>	Cabernet Sauvignon	Gnarly Head	2011	55
Süsswein				37.5 cl
<i>Schweiz</i>	Nives Assemblage doux	Weingut zum Sternen	2012	55

Alle Preise sind in CHF inkl. 8% MwSt. Änderungen vorbehalten.
Jahrgangsänderungen unter Vorbehalt

Digestif

70 cl



<i>Grappa</i>	Bertra	Tre soli tre	240
		Grappa Bric del Gaian	240
<i>Cognac</i>	Rémy Martin X.O.	40.0 %	240
	Hennessy Paradis	40.0 %	380
<i>Whisky</i>	Talisker 10 years	45.8 %	240
	Macallan ruby	43.0 %	380

Gerne auch zu Einzelpreisen (2cl oder 4cl) erhältlich.

Getränke divers

Mineralwasser	mit/ohne Kohlensäure	100cl	12
Fruchtsaft	Orangen, Grapefruit, Ananas	100cl	15
Soft Getränke	Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Ice Tea	100cl	15
Kaffee, Espresso, Tee		Portion	5
Bier, Carlsberg		33cl	7

Bei Bedarf offerieren wir Ihnen ein Angebot nach Ihren Wünschen.
Alle Preise sind in CHF inkl. 8% MwSt. Änderungen vorbehalten.



Barangebot



Gin, Vodka, Rum, Whisky	100cl	170
inkl. Mixgetränken:		
Coca Cola, Coca Cola Zero,		
Schweppes Tonic & Lemon,		
Orangensaft, Cranberry Juice		
Longdrink	pro Drink	16
AURA Energy Drink	pro Dose	8
Caipirinha	pro Cocktail	18
Mojito	pro Cocktail	18
Ipanema	pro Cocktail	14
AURA Dream	pro Cocktail	14

Bei Bedarf offerieren wir Ihnen ein Angebot nach Ihren Wünschen.
Alle Preise sind in CHF inkl. 8% MwSt. Änderungen vorbehalten.