



ECHO

 swiss cuisine.

SPIIS-CHARTE

Uf Düütsch

Marriott.
ZÜRICH

Neumühlequai 42, CH-8001 Zürich

Es Vorspiesli gfellig.

Angussalsiz

Rindssalsiz mit Fenchelsamen, Salatbouquet und eingemachtem Gemüse auf einem Holzbrett mit originalem Schweizer Taschenmesser (zum Mitnehmen) 24

Chrut und Chäs

Kleiner Blattsalat mit Kräuterdressing, begleitet von gehobeltem Säumerkäse 11

Us em Töpfli

Ziegenkäse Soufflé mit Birnenchutney 13

Herbstsalat

Nüsslisalat mit glasierten Trauben und Baumüssen dazu Balsamicodressing 12

Wurscht mal anderscht

Cervelat Zigeuner Art mit einem Selleriesalat 14



vegetarisches Gericht

Öpis Warms voräväg oder zwüschä durä?

eCHo Raclette

Innerschweizer Bratkäse aus dem Wirzweli,
in der Kartoffeltasse serviert, mit eingemachtem Gemüse

12

Berner Zwiebelchuäche

Warmer Zwiebelkuchen mit hausgemachten Essiggemüse

13

Fisch im Teig

Zanderstreifen im Bierteig mit gedünstetem Fenchel,
blauen Bratkartoffeln und Tatarsauce

14

Us em Suppätöpf.

Klari Suppä

Klare Suppe mit gemischtem Gemüse und Bauernspeck

13

Luzärner Brot suppä

Deftige Suppe aus Brot und Käse

14

Jetzt no chli Fleisch.

Züri Gschnätzlets mit Röschi

Zartes Kalbsgeschnetzeltes (140g) mit Niere an Champignonsauce, begleitet von einer goldgelben Rösti (auch ohne Niere erhältlich)

46

Solothurner Läberlspiess

Zarte Kalbsleber (140g) mit Salbei und würzigem Speck gebraten, Erbsenpüree und Schalottenconfit

34

Vom Schwein

Gebratenes Wollschwein Kotelette
Kartoffelstock mit brauner Butter dazu gratinierter Lauch

41

Chalbsbäggli

Geschmortes Kalbsbäggli (150g) mit sautierten Petersilienwurzeln und Kräuterseitling-Polenta

42

Deftigi Chuäh

Entecôte vom Angus Rind (180g),
eingemachtem Sommertrüffel Spätzli und glasierten Karotten

52

Sälber brötle uf em heisse Stei.

Vorgrilliertes Fleisch zum Fertiggaren

Maispouardenbrust (160g) 38 Rindsfilet (180g) 57

Lammhüftli (160g) 49

Dazu passend zum Wählen

Kräuterreis, Kartoffelstock mit brauner Butter
Kräuterseitling-Polenta, Trüffelspätzli

Und noch ein wenig Gemüse

Spinat, Schalottenconfit, Marktgemüse
gedünsteter Mangold, glasierte Karotten

Us em Wasser.

Egli mit Mandlä

Zarte Eglifilets (140g) mit Mandelbutter,
frischem Blattspinat und Kräuterreis

36

Fisch überbache

Souffliertes Forellenfilets auf gedünstetem Mangold
und goldbraunen Kartoffeln mit Estragonvelouté

42

+ Gsunds ohni Fleisch.

Spätzlipfannä

Hausgemachte Spätzli mit „Gretli“-Käse und Röstzwiebeln

26

Saison Risotto

Kürbisrisotto mit gebratenen Waldpilzen

29

Öpis Süässes hät immer Platz.

Usem Rohr

Grossmutter's Schokoladenkuchen mit Feigen
begleitet von einer Kugel Vanilleglace 14

Schwiizer Trio

Zartschmelzende Lindorkugeln im Knuspermantel
begleitet von erfrischendem Rivellasorbet
und traditionellem Karamelköppli 14

Schümli mit Gügs

Kirsch-Sabayone mit Marroniglace 12

Zum Schneuggä

Zwetschgen Streusselkuchen
Garatinierte Rotweifeigen
Ovomaltine Schokoköpfli mit Kürbiskompott
Weisses Tobleronemousse
Apfel-Rosinen Tarte Tatin
Goldmelissensorbet je 4

Zum Teilä

Variation für 2 Personen 24

Chäs vom Wagä

Auswahl an Schweizer Käsespezialitäten inklusive
eines würzigen Bergkäses unserer Kuh „Gretli“
und kleinen Köstlichkeiten zum Probieren 12