

# Züri Fäscht Zurich Festival

MS Linth

## Apéro Aperitif

Perrier-Jouët Grand Brut	75cl	<b>95.00</b>
Cüpli Prosecco Glass of Prosecco	10cl	<b>10.00</b>
Porto Tonic ROYAL OPORTO Extra Dry White, Tonic, Zitrone, Eis	20cl	<b>12.50</b>
Porto Tonic ROYAL OPORTO Extra Dry White, tonic water, lemon, ice		
Hugo Spritzer Hugo Prosejito, Minze und Eis Hugo Prosejito, mint and ice	20cl	<b>11.50</b>
Aperol Spritz Aperol mit Prosecco Aperol with Prosecco	20cl	<b>12.50</b>

## Menü Menu

**Kalte Gemüsesuppe** (Gazpacho) <sup>L</sup>  
Cold vegetables soup (Gazpacho)

–

**Kalbs-Saltimbocca** an Rotweinjus  
serviert mit Safranrisotto und Broccoliröschen <sup>GLO</sup>  
Veal saltimbocca (with sage and air dried ham) on red wine gravy  
served with saffron risotto and broccoli flowers

–

**Pastel de Nata** (Portugiesisches Nidel-Rahmtörtchen)  
mit Bourbon-Vanilleglace <sup>ACGH</sup>  
Pastel de Nata (Portuguese custard tartelette)  
with bourbon vanilla ice cream

## Vegetarisches Menü Vegetarian Menu

(nur auf Vorbestellung) (pre-order only)

**Kalte Gemüsesuppe** (Gazpacho) <sup>L</sup>  
Cold vegetables soup (Gazpacho)

–

**Tofu-Geschnetzeltes** «Zürcher Art»  
serviert mit Safranrisotto und Broccoliröschen <sup>CGL0</sup>  
Sliced tofu «Zurich style»  
served with saffron risotto and broccoli flowers

–

**Pastel de Nata** (Portugiesisches Nidel-Rahmtörtchen)  
mit Bourbon-Vanilleglace <sup>ACGH</sup>  
Pastel de Nata (Portuguese custard tartelette)  
with bourbon vanilla ice cream

Allergene sind auf der separaten Legende ersichtlich.  
Allergenic information – see separate sheet.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.  
Prices in Swiss Francs, VAT included