

Sommerkarte

GENUSS & AUSGEWOGENHEIT

Gesundheit à la carte

Das Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten und ihrer Besucher liegt uns am Herzen. Swiss Medical Network lädt Sie ein, unsere kulinarische Handschrift GENUSS & AUSGEWOGENHEIT zu entdecken.

Eine leichte, gesunde und raffinierte Küche – ganz ausgewogen.



RESTAURANT

LEOPOLD'S

Privatklinik Obach

Vorspeisen

Sommersalat mit jungem Gemüse, Oliven und Feta	CHF 11.00
Gurkenkaltschale im Glas mit Labneh – Libanesischen Joghurtbällchen mit Kräutern	CHF 11.00
Tomatensalat mit Buratta, Balsamicoperlen und frischem Basilikum	CHF 12.00

Hauptspeisen

Tomatenrisotto mit Basilikum, konfierte Cherrytomaten, Portulak und Parmesanspäne 	CHF 22.00
Maniokkrapfen, Caponata mit Auberginen und Oliven, Favebohnen und Sprossen 	CHF 24.00
Pulposalat an Zitrusfruchtdressing mit Wakamesalat	CHF 26.00
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel, Radieschen mit Salatspitzen und Blumenblüten	CHF 26.00

Wolfsbarschfilet gebraten mit lauwarmem Broccoli- Quinoasalat mit Frühlingszwiebeln und gerösteten Pinienkernen	CHF 28.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit knuspriger Rösti	CHF 34.00
Rindsfiletpaillard grilliert und gefüllt mit Ruccola und Kräuterpesto, zerdrückte Süsskartoffeln mit wenig Sauerrahm und Mini-Mais	CHF 36.00

Nachspeisen

Himbeermousse, Brombeerglace, Erdbeermojito und Pfefferminzcrunch	CHF 10.00
Eclair gefüllt mit frischen Erdbeeren, Pistazienmousse und Basilikumsorbet	CHF 11.00
Aprikosenmousse und eingelegten Aprikosen, Tabakglace und schwarze Baumnüsse	CHF 11.00

Bei Allergien oder speziellen Diäten informiert Sie unser Team gerne über die Zusammenstellung der Gerichte.

 Vegetarisch

Herkunft: Pulpo: Frankreich (Wildfang Atlantik) / Wolfsbarsch: Griechenland (Zucht)

Tuna: Indonesien / Rindfleisch: USA / Kalbfleisch: Schweiz

Service und Steuern 7.7% inklusive.