

6 Gang-Degustationsmenü

auf Wunsch auch sehr gerne in 3, 4 oder 5 Gängen

Wasserbüffel / Berner Küssli / Frühlingszwiebel

Carpaccio vom heimischen Wasserbüffel von der Metzgerei Fuster (Girenbad ZH)
mit Pesto vom Rotklee und gehobeltem Berner Küssli (Hartkäse aus Giezensee BE)

Weisser Spargel / Rohschinken / Kräuter

Samtsuppe vom weissen Spargel der Familie Maurer aus Trüllikon ZH
mit Rohschinken von der Metzgerei Buffoni (Illnau) auf Kräuternerde

Entenleber / Erdbeere / rosa Pfeffer

Terrine von der Entenleber mit Erdbeer-Rehlish, rosa Pfeffer und Löwenzahn

Wolfsbarsch / Spargel / Kräuterwaffel

Kross gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Sauerampfer-Schaum,
einem Nest vom weissen Spargel und einer knusprigen Kräuterwaffel

oder

Kalb / Aquarello-Risotto / Frühlingsgemüse

Duo von Kalbsfilet & in „Nobler Blauer“ (Blauburgunder von Nadine Saxer, Neftenbach ZH)
geschmorter Kalbskopfbake mit Erdbeer-Risotto und in Butter geschwenktem Frühlingsgemüse

Käse / Früchtebrot / Feigensenf

Käsewagen mit Spezialitäten aus der Region „natürli“ Züri Oberland

Spargel / Balsamico / White Ivory

Schokoladen-Ravioli mit einer Füllung vom weissen Spargel
mit weisser Schokolade und Sauerrahm-Balsamico-Glacé

6 Gang-Degustations-Menü (mit Wolfsbarsch oder Kalbs-Duo) 125

5 Gang-Menü (Käse oder Dessert) 115

4 Gang-Menü (Salat, Suppe, Hauptgang nach Wahl, Käse oder Dessert) 95

3 Gang-Menü (Salat oder Suppe, Hauptgang nach Wahl, Käse oder Dessert) 82

Das Degustationsmenü servieren wir auch gerne in einer vegetarischen Variante.

Frühlingskreationen 2024

Vorspeisen

Salat / Spargel / Radieschen	16
Marinierter Unkrautsalat mit knackigen Schweizer Radieschen, frischen Spargeln und Sprossen	
Ei / Spinat / Erdbeere	22
Pochiertes Hühnerei von der Familie Vögeli aus Agasul (Illnau) mit jungem knackigen Frühlings-Blattspinat, Erdbeeren, Kernen und einer Blütenhonig-Vinaigrette	
Wasserbüffel / Berner Küssli / Frühlingszwiebel	24
Carpaccio vom heimischen Wasserbüffel von der Metzgerei Fuster (Girenbad ZH) mit Pesto vom Rotklee und gehobeltem Berner Küssli (Hartkäse aus Giezensee BE)	
Lostallo Lachs / Spargel / Kresse	28
Hausgebeiztes Filet vom Lostallo-Lachs GR mit Noilly Prat© auf weissem Spargel-Crème-Brûlée der Familie Maurer aus Trüllikon ZH, Brunnenkresse und Oliven-Crumble	
Entenleber / Erdbeere / rosa Pfeffer	32
Terrine von der Entenleber mit Erdbeer-Rehlish, rosa Pfeffer und Löwenzahn	
Hummer / Spargel / Sprossen	34
Gebratener Hummer aus dem Atlantik auf weissen Spargeln und einer Salsa von jungen Frühlings-Sprossen und Zitronen	

Suppen

Bärlauch / Rahm / Blüten	16
Samtige Cremesuppe vom Bärlauch aus dem Hardwald in Nänikon ZH mit einem gebackenem Bärlauch-Crostini	
Weisser Spargel / Rohschinken / Kräutererde	16
Samtsuppe vom weissen Spargel der Familie Maurer aus Trüllikon ZH mit Rohschinken von der Metzgerei Buffoni (Illnau) auf Kräutererde	

Grüner Illauer Spargel von der Familie Brünger aus Illnau		36
mit Sauce hollandaise oder Sauce vinaigrette	kleine Portion	28
Weisser Trülliker Spargel von der Familie Maurer aus Trüllikon ZH		42
mit Sauce hollandaise oder Sauce vinaigrette	kleine Portion	34
+ Bratkartoffeln		+ 10
+ gekochter Schinken		+ 10
+ Illauer Rohschinken		+ 10
+ schottischer Rauchlachs		+ 14
Mistkratzerli / Risotto / Erdbeere		42
Gebratenes französisches Mistkratzerlibrüstchen mit cremigem Erdbeer-Risotto, rosa Pfeffer und kurz in Butter geschwenktem jungen Gemüse		
Schwein / Spargel / Neue Kartoffeln		44
Schweinsfilet-Involtini im Knuspermantel mit Gutenwiler Rohschinken, Bachtelstein-Käse, Pommerysenf-Sauce auf glacierten Spargeln und Rosmarin-Kartoffeln		
Tafelspitz / Kartoffel / Markknochen		48
Vier Stunden in der eigenen Suppe mit Wurzelgemüse gegartes Tafelstück "The Butcher's Cut" mit klassischer Schnittlauchsauce, würzigem Apfel- Meerrettich, Markknochen und Erdäpfelröster (in Butter geröstete geraffelte Erdäpfel)		
Kalb / Aquarello-Risotto / Frühlingsgemüse		52
Duo von Kalbsfilet & in „Nobler Blauer“ (Blauburgunder von Nadine Saxer, Neftenbach ZH) zart geschmorter Kalbskopfbacke mit Erdbeer-Risotto und kurz in Butter geschwenktem Frühlingsgemüse		
Wolfsbarsch / Spargel / Kräuterwaffel		52
Kross gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Sauerampfer-Schaum, einem Nest vom weissen Spargel der Familie Maurer aus Trüllikon und einer knusprigen Kräuterwaffel		
Kräuterwaffel / Spargel / Gemüse (vegetarisch)		36
Knusprige Kräuterwaffel auf grünem Illauer Spargel der Familie Brünger mit jungem Gemüse, grillierten Erdbeeren und Olivencrumble		
Gelberbsen / Frühlingszwiebeln / Kokosnuss (vegan)		
Ragout von Gelberbsen und Frühlingszwiebeln		34
mit Kokosmilch und jungem Baby-Gemüse	kleine Portion	28

Das kulinarische Erbe der Schweiz, unsere Klassiker

Vorspeise

Salat / Kräuter / Gewürze	Blattsalat	12
Marktfrischer knackiger Blattsalat oder gemischter Salat mit klassischer French- oder italienischem Balsamico-Dressing	gemischter Salat	14
Rindfleisch / Single Malt Whisky / Toast		28
Tatar vom Schweizer Rind mit Schweizer Single Malt Whisky, Kapern, frisch gehackten Zwiebeln und klassischem Toastbrot	als Hauptspeise	44

Suppe

Rindssuppe / Flädli / Schnittlauch		12
Rindskraftbrühe mit Flädli und fein geschnittenem Schnittlauch		

Hauptgang

Säuli / Schinken / Käse		38
Traditionelles Cordon bleu vom heimischen Säuli, gefüllt mit Greyerzer AOP und saftigem Fürstenländer Gourmet-Schinken aus Zuzwil, knusprigen Schweizer Pommes frites und marktfrischem, knackigem Gemüse		
Leber / Zwiebeln / Kartoffeln		42
Geschnetzelte Kalbsleber von der Metzgerei Lustenberger in Uster verfeinert mit Kräutern aus unserem Garten, Zwiebeln und goldbraun in Butter gebratener Rösti		
Kalbfleisch / Pilze / Kartoffeln		46
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb von der Metzgerei Hotz aus Pfäffikon ZH mit saisonalen Pilzen und goldbraun in Butter gebratener Rösti		
Rindsfiletwürfel / Paprika / Tagliatelle		48
Klassisches Bœuf Stroganoff von Rindsfiletspitzen mit hausgemachten Bandnudeln		
Rindsfilet / Gemüse / Gewürze		56
140 Gramm fein marmoriertes Rindsfilet vom Grill	Gentlemen's Cut mit 180 g	68
aus der Metzgerei Manuela und Enrico Buffoni, Illnau (160 m entfernt) mit hausgemachter Kräuterbutter, klassischer Sauce béarnaise oder Sauce vom grünen Pfeffer mit Schweizer Weinbrand dazu marktfrisches, in Butter geschwenktes Gemüse und knusprige Schweizer Pommes frites (auf Wunsch auch gerne mit Rösti, Erdbeer-Risotto oder Bratkartoffeln)		

3 Filets / Ravioli / Risotto

68

serviert in 3 Gängen:

Im Olivenöl gebratenes Schweinsfilet mit klassischer Waldpilzsaucе und Gemüse-Ravioli
«Piccata milanese de luxe», Kalbsfilet im Parmesanmantel auf cremigem Safranrisotto
Rosa gebratenes Rindsfilet in der Kräuterkruste mit Kartoffel-Gemüse-Körbchen

Fisch

Zander / Kartoffeln / Petersilie

44

Kross auf der Haut gebratenes Filet vom Schweizer Alpen-Zander
aus dem Gotthard-Massiv aus nachhaltiger Zucht
mit klassischen Petersil-Kartoffeln und Tartarsauce

kleine Portion

32

Wolfsbarsch / Zander / Hummer

52

Bouillabaisse nach Art des Hauses
mit Wolfsbarsch, Gotthard-Zander und Atlantik-Hummer
begleitet von Sauce rouille und einem knusprigen Bärlauch-Baguette

Dessert

Rahm / Zucker / Vanille

13

Gebrannte Creme aus Rahm und Schweizer Zucker
mit cremigem Vanille-Doppelrahm-Glacé

Holunder / Weisser Portwein / Beerensorbet

14

Luftiges Portwein-Sabayone mit Holunderblüten
und hausgemachtem Beerensorbet

Spargel / Balsamico / White Ivory

16

Schokoladen-Ravioli mit einer Füllung vom weissen Spargel aus Trüllikon
mit weisser Schokolade und Sauerrahm-Balsamico-Glacé

Erdbeere / Frischkäse / Kakao

16

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu
mit cremiger Mascarponecreme und Kakaopulver

Schokolade / Früchte / Rahm




16

Klassisches Schokoladen-Mousse aus Dark-Bourbon-Schokolade
mit frischen Früchten und geschlagenem Rahm

Kultur und Events im Rössli Illnau

12. Mai 2024
9 - 14 Uhr
Muttertags-Family-Brunch
Prosecco, Lachs, Wurst, Käse, Sonntagsbraten, Dessertbuffet: 65.-
19. + 20. Mai 2024
9 - 14 Uhr
Family-Brunch zu Pfingsten (Pfingst-Sonntag und am Pfingst-Montag)
Prosecco, Lachs, Wurst, Käse, Sonntagsbraten, Dessertbuffet: 65.-
Kinder bis 14 zahlen bei unserem Brunch pro Altersjahr nur 1.-
23. Mai 2024
18 - 22.30 Uhr
Mentalist Severino Negri live on stage
«Ich lese Deine Gedanken», verspricht Mentalist Severino Negri. Ein Abend mit Kulinarik, Gastfreundschaft und Magie. Apéro, 3 Gang-Menü, Mineralwasser, Kaffee + Live-Show: 135.-
13. Juni 2024
18 - 22.30 Uhr
David Geisser's Tavolata
Tavolata by David Geisser, Wein, Mineralwasser und Kaffee: Genuss all-inclusive für 145.-
25. Oktober 2024
18 - 22.30 Uhr
Austria Abend mit Marc Pircher 
Am Vorabend des österr. Nationalfeiertags feiern wir mit Prosecco, Frittatensuppe, Tafelspitz, Apfelstrudel und 2 Stunden Marc Pircher live on stage für 109.-
26. Oktober 2024
18 - 22 Uhr
österreichischer Nationalfeiertag 
österreichisches 4 Gang Menü, Live-Übertragung der Rede des österr. Bundespräsidenten Alexander van der Bellen: 100.-
3. November 2024
17 - 21 Uhr
Krimi-Dinner
Sherlock Holmes und die vergiftete Maultaschensuppe, 3 Gang Menü und Krimi-Show: 142.40
31. Dezember 2024
18 - 23 Uhr
Silvester-Gala-Menü
8 Gang-Silvester-Menü inklusive Mineralwasser und Kaffee (serviert bis 23 Uhr): 165.-

Wine & Dine

6. Juni 2024
Christoph Salzl, Seewinkelhof, Illmitz, Neusiedlersee 
5. September 2024
Antonio Garcia Figuero, Weingut Figuero, Spanien
12. September 2024
Nadine Saxer, Neftenbach ZH
26. September 2024
Josep Juhe, Ribas (Weingut des Jahres 2024), Spanien
3. Oktober 2024
Diederick Bootsman, Weingut Polz, Steiermark 
10. Oktober 2024
Renato Dreussi, Weingut Paladin, Veneto
7. November 2024
Nadia + Diego Mathier vom Weingut «Nouveau Salquenen», Wallis
12. November 2024
Michael Moosbrugger, Schloss Gobelsburg, Kamptal 
5 Gang-Menü + jedem Gang 1 Glas Wein, inkl. Mineralwasser und Kaffee: 135.- (18 - 22.30 Uhr)
17. Dezember 2024
18 - 22.15 Uhr
Champagne & Dine mit Fredy Reutlinger, Baur Au Lac Vins
5 Gang Menü und zu jedem Gang 1 Glas Champagner, inkl. Mineralwasser und Kaffee: 220.-



Infos und Tickets über diesen QR-Code + auf roessli-illnau.ch