Menu

First course
Seasonal salad with Italian balsamic vinaigrette

Main course
Beef stroganoff with tagliatelle, red and yellow bell peppers

Chicken filet with pesto and tomato concassé
Gnocchi and sautéed spinach

Malaysian vegetable rendang curry with
coconut rice and cashew nuts

Swiss cheese
Langentannen and Dallenwiler Weichi Geiss with Swiss pear bread

Dessert
Lemon cake with mascarpone cream and lemon gel

Arrival meal
Cheese tartlet

Red quinoa and vegetable salad

Apricot cake with vanilla sauce

Inspired by SWISS Taste of Switzerland, canton of Nidwalden

Designed by Hiltl in Zurich – oldest vegetarian restaurant in the world since 1898

Menü

Vorspeise
Saisonsalat mit italienischer Balsamico-Vinaigrette

Hauptgang
Rindsstroganoff mit Tagliatelle, rote und gelbe Peperoni

Pouletfilet mit Pesto und Tomaten-Concassé
Gnocchi und sautierter Spinat

Malaysisches Rendang-Gemüsecurry mit Kokosreis
und Cashewnüssen

Schweizer Käse
Langentannen und Dallenwiler Weichi Geiss mit
Schweizer Birnenbrot

Dessert
Zitronenkuchen mit Mascarponecrème und Zitronengel

Leichte Mahlzeit vor der Ankunft
Chäschüechli

Roter Quinoa-Salat mit Gemüse

Aprikosenschnitte mit Vanillesauce

Inspiriert von SWISS Taste of Switzerland, Kanton Nidwalden

Rezeptkreation von Hiltl in Zürich – ältestes vegetarisches Restaurant der Welt seit 1898

Menu

Entrée
Salade de saison à la vinaigrette balsamique italienne

Plat principal
Bœuf stroganoff, tagliatelle, poivrons rouges et jaunes

Filet de poulet, pesto et concassé de tomates
Gnocchi et épinards sautés

Curry rendang malaisien aux légumes, riz à la noix de coco et noix de cajou

Fromages suisses
Langentannen et Dallenwiler Weichi Geiss, pain aux poires suisse

Dessert
Gâteau au citron, crème au mascarpone et gel de citron

Repas d'arrivée
Tartelette au fromage

Salade de quinoa rouge et de légumes

Gâteau à l'abricot, sauce à la vanille

Inspiré par le concept SWISS Taste of Switzerland, canton de Nidwald

Créations du Hiltl, Zurich, le plus ancien restaurant végétarien du monde, ouvert en 1898