Freiestrasse 71 8032 Zürich 09.00-17.00 Uhr
Reservationen: 044 268 77 04

Restaurant Oase

19

	Tagesmenü 1	… Spargelzeit…	Vegetarisch	Dessert
Mo 6. Mai 2024	***Ofenfrischer Fleischkäse*** *an Senfsauce serviert mit Pommes frites und buntes Karottenallerlei* *CHF 24.00*	***Forellenfilet*** *(MSC Italien) auf gebratenem Spargelgemüse mit Basilikumöl und Safran-Eblysotto* CHF 25.00	****Jaipur Curry**** *mit Kokosmilch, Blumenkohl, Süsskartoffeln dazu marinierter Tofu und Basmatireis mit Mangowürfeli* CHF 23.50	*Frischer Granatapfel-Ananassalat mit Kirsch mariniert* CHF 5.50
Di 7. Mai 2024	***Schweinshaxe geschmort*** *in Rotweinsauce, Kartoffelstampf mit Speckcrunsch und Selleriewürfel mit Kräutern* *CHF 24.00*	***Rosa gebratene Entenbrust*** *(Frankreich) mit Orangen-Cointreausauce, weisser Spargel und Laugen-Serviettenknödel mit Steinpilz* CHF 25.50	***Mediterranes Gemüsekarree*** *auf Spargel-Kartoffelgratin und Broccoli - Romanesco Gemüse* CHF 23.50	*Öpfelchüechli mit Pistazienglace* CHF 6.50
Mi 8. Mai 2024	***Pouletschenkel Frikassée*** *mit Safran-Champignonsauce, Bramatamais und Ratatouille mit Basilikum* *CHF 24.00*	****Niedergegarter Lammrücken*** *(Neuseeland) an Thymianjus dazu Weissweinrisotto, grüne Böhnli mit Schalotten und ofen Tomätli* CHF 27.50	***Falafel Bällchen*** *auf Süsskartoffel-Spargelbeet und Koriander-Kresse-Quark Dip* CHF 23.50	**Crema Catalana** *(Spanische Crème brûlée überzogen mit Karamellschicht serviert in der Tonschale)* CHF 6.50
Do 9. Mai 2024	***Cordon-Bleu mit Bergkäse und saftigem Schinken,*** *Frühlingsbräterli und gedünstete Kohlräbli mit Schnittlauch* *CHF 25.50*	***Weisser Spargel*** *mit Maltesersauce dazu neue Patatli und saftiger Prager Kochschinken* CHF 27.00	***Spätzlipfanne mit *barba di frate**** *an Spargelsauce dazu paniertes Blumenkohlplätzlie garniert mit Cherrytomätli* CHF 23.50	*Rhabarber Schlupfer mit Minzeglace und Vanillerahm* CHF 7.50
Fr 10. Mai 2024	***Ofen Kabeljau*** *mit Mandel-Bärlauchkruste (Norwegen) auf Gemüsestreifen à la Crème, Pilawreis mit Beluga Linsen* *CHF 24.00*	***Sautiertes Kalbsschnitzel*** *mit Cognacrahmsauce dazu Butter Knöpfli und weisser Spargel*Provençale** *CHF 31.50*	***Spinat Crepes gefüllt*** *mit Gemüse-Caponata an Mascarponesauce leicht überbacken mit Camenbert* CHF 23.50	*Marinierte frische Beeren mit Mascarpone-Zitruscrème* CHF 6.50
Sa 11. Mai 2024	***Hausgemachte Lasagne aus dem Ofen*** *mit Rindfleisch, Gemüse, Tomaten und mit Mozzarella überbacken* *CHF 23.50*	***…Öise Wuchehit…*** ***Spaghetti mit mediterraner Sugo, Rucola, Dörrtomätli, Grana Padano und Bärlauch-Öl*** *CHF 23.50*	***Bunter Saison Gemüse-Teller*** *mit Spiegelei und neuen Patatli* CHF 23.00	*Cappuccino Biscuit Würfel mit Rahmrosette* CHF 6.50
So 12. Mai 2024	***Vorspeise*** ***Rosa gebratenes Rindsentrecôte*** *auf Gemüse Ravioli mit Estragonjus, grüner Spargel und Grill Tomate* *CHF 31.50*	***Filet vom Loup de mer*** *(Türkei) gebraten auf Blattspinat mit Pinienkernen , Butterpatatli und Basilikumöl* *CHF 26.50*	***Eier-Frittata*** *(Italienische Eierspezialität) mit Oliven und Dörrtomaten dazu Tagesgemüse* CHF 24.00	***Erdbeeren Trilogie *Belle Maman**** *mit frischen marinierten Erdbeeren, Beeren-Quarkschnitte und Rahmglace* CHF 12.50

Wenn nicht anders vermerkt, sind Fisch, Fleisch und Fleischerzeugnisse aus CH Herkunft / Bei Allergien fragen Sie beim Service-Team nach.*Kann Antibiotika oder änliches enthalten. ** Wenn nichts anderes deklariert ist, sind Brot & Backwaren in der CH hergestellt worden.Alle Preise inkl.MwSt.