

# Restaurant Oase

Freiestrasse 65 8032 Zürich, 10.30-17.00 Uhr - Reservationen: **044 268 77 04**

## Suppe des Tages oder grosse Salatauswahl von unserem grossen Buffet

47

Mo



22. November 2021

### Tagesmenü 1

**Kalbsleber \*Oase\*** mit Portweinjus und Kräutern dazu Kürbis-Rösti und Gemüse Panaché

CHF 24.50

### Tagesmenü 2

**Gebratenes Saiblingfilet** (Island) mit Kapern und Dill, Limetten Risotto und Peperoni-Fenchelstreifen

CHF 23.50

### Vegetarisches

**Halloumi Grillkäse** mit würzigem Bulgur dazu Auberginen und Zucchini aus dem Ofen und Kurkuma-Orangen Quarkdip

CHF 22.50

### Dessert

Schoggimousse mit Dörrobst und Grand-Marnier

CHF 4.50

Di

23. November 2021

**Wildhackbraten** (Österreich) mit Preiselbeerrahmsauce dazu Kartoffelpüree mit geröstetem Knoblauch und geschmortes Rotkraut

CHF 23.50

**Waadtländer Saucisson** aus dem Gewürz-Sud auf sämigem Kartoffel-Lauchgemüse

CHF 24.00

**Gemüse Curry mit Mango**, Tofuwürfel, Romanesco und Basmati-Sesamreis dazu gebackene Banane

CHF 22.50

Rotweibirne mit Zimt und Rumglacé

CHF 5.50

Mi

24. November 2021

**Pouletrahmplätzli** mit Pastinaken-Kartoffel Gratin und herbstliches Gemüse Mosaik

CHF 24.00

**Gebratenes Forellenfilet** \*schöne Müllerin\* mit gemischtem Wildreis und Lauch à la Crème

CHF 24.50

**Mediterranes Gemüsekarree** mit Kräutern auf Steinpilz-Risotto und Trüffelöl parfümiert dazu Violetter Blumenkohl

CHF 23.50

Lebkuchencreme mit Zwetschgenkompott im Gläsl

CHF 4.50

Do

25. November 2021

**Kalbfleisch- Involtini** mit Estragon-Schmorsauce, Butter Spätzli und grüne Bohnen

CHF 23.50

**Lammstreifen** mit Raz el Hanout gewürzsauce, Couscous mit Rosinen und grilliertes Kürbis-Zucchinigemüse

CHF 25.50

**Champignon und Quorn** an Gemüserahmsauce serviert mit Kürbispüree und Erbsengemüse

CHF 22.50

Hausgemachter Orangen-Ingwer Cake

CHF 3.50

Fr

26. November 2021

**Heilbuttfilet** (Nord-Atlantik) mit Kräuterkruste an Rieslingsauce, gemichter Butter Quinoa und Blattspinat mit Pinienkernen

CHF 23.50

**\* Metzgete \*** mit Blut & Leberwurst dazu Bräterli, Riesling-Sauerkraut und feini Öpfelschnitze

CHF 24.00

**Spanische Gemüse-Reispfanne** mit gebratenem Bio Sojawürstli

CHF 22.50

Vanilleglacé mit Vermicelle und Caramelsauce

CHF 5.50

Sa

27. November 2021

**Zartes Schweinshalsragoût nach Szegediner Art**, Bramatapolenta und gedämpftes Wirzgemüse

CHF 23.50

*Der Chef empfiehlt*  
**Rinds-Rumpsteak vom Grill (150g) mit Kürbis-Currybutter, Pommes frites und Princessböhnli**

CHF 26.50

**Linguini** mit Pesto, gerösteten Kürbiskernen und Pecorinokäse

CHF 21.50

Frischer Orangensalat mit Dattelstreifen

CHF 4.50

So

28. November 2021

**Kalbsgeschnetzeltes** an Champignonrahmsauce, Butter Tagliatelle mit Croûtons und buntes Rüebligemüse

CHF 25.50

**Lachswürfel** (Norwegen) an Prosecco-Safran Sauce mit Zartweizen und Randen aus dem Ofen

CHF 24.50

**Weizen-Steak** vom Grill mit Kräuterbutter auf sautiertem Peperoni-Zucchini Gemüse

CHF 22.50

Meringues Tartelette mit Cassis Sorbet und Rahmrossette

CHF 5.50