

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