

Restaurant Oase

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

Suppe des Tages oder Salat von unserem grossen Buffet

19

Mo



9. Mai 2022

Tagesmenü 1

Ofenfrischer Kalbshackbraten
an Estragonrahmsauce serviert mit
Butter Nüdeli und buntes Karottenallerlei

CHF 23.50

..es ist Spargelzeit..

Forellenfilet (MSC Italien) auf gebratenem
Spargelgemüse mit Basilikumöl dazu
Safranrisotto

CHF 24.50

Vegetarisch

Jaipur Curry mit Kokosmilch
Blumenkohl, Kürbis, Kichererbsen dazu
marinierter Tofu und Basmatireis mit
Mangowürfeli

CHF 23.00

Dessert

kleines Erdbeeren Tartelette
mit Coulis

CHF 5.50

Di

10. Mai 2022

Saftiges Schweinshalsspiessli mit
Pfefferjus, Bräterli und gedünstete
Kohlräbli mit Kerbel

CHF 24.50

Rosa gebratene Entenbrust (Frankreich)
mit Beeren-Cointreausauce, weisser Spargel
und Pilz-Gemüse Strudel

CHF 25.50

Reis-Gemüsebrätling
auf Süsskartoffel-Spargelbeet mit
Limetten-Ingwersauce

CHF 22.50

Mokka Mousse mir Rahmrosette

CHF 4.50

Mi

11. Mai 2022

Pouletschenkelfrikassée
mit Bärlauch, Morcheln und Croûtons,
Kartoffelpürée und glasiertes
Gemüseosaik

CHF 24.50

Lammfilets rosa gebraten (Irland)
an Thymianjus dazu Kaffeeisotto
und Princessböhnli mit Schalotten
und Ofen Tomätli

CHF 25.50

Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne
mit lauwarmer Ziegenfrischkäse
und Olivenöl

CHF 22.50

Nonna's Panna cotta
mit Rhabarber-Erdbeeren Kompott

CHF 5.50

Do

12. Mai 2022

Geschmortes Rindfleisch- Involtini an
Marsalasauce, Pappardelle Teigwaren
und Ratatouille mit Basilikum

CHF 23.50

**Schweins Cordon-Bleu mit Bergkäse und
saftigem Schinken** auf Zitronenjus
dazu Butter Knöpfli
und Blattspinat

CHF 24.00

Grüne Spargeln mit Orangen-Hollandaise
und Frühlingbrätler

CHF 23.50

Karamellisierte Ananas
mit Rosa Pfeffer und Mangosorbet

CHF 6.50

Fr

13. Mai 2022

Ofen Kabeljau mit Mandel-
Bärlauchkruste (Norwegen) auf
Gemüstreifen à la Crème dazu
Pilawreis mit roten Linsen

CHF 24.00

Brätkügelgi und Champignons im
Blätterteigpastetli dazu
Risi-Bisi

CHF 23.50

Buchweizen Crêpes gefüllt mit Gemüse -
Tomatenragoût leicht überbacken mit
Mascarponesauce

CHF 22.50

Marinierte frische Beeren
mit Quark-Zitruscrème

CHF 6.50

Sa

14. Mai 2022

Hausgemachte Lasagne aus dem Ofen
mit Rindfleisch, verschiedenem Gemüse,
Tomaten und mit Parmesan überbacken

CHF 23.50

**...Der Chef empfiehlt...
Spaghetti mit mediterraner Sugo,
Rucola, Dörrtomätli, Grana Padano
und Bärlauch-Öl**

CHF 23.00

Bunter Saison Gemüse-Teller
mit Spiegelei
und neue Patatli

CHF 22.50

Hausgemachter Cake mit Rahm
und Zitronensorbet

CHF 6.50

So

15. Mai 2022

**Kalbsgeschnetzeltes mit Morchel-
Champignonrahmsauce**
serviert mit Butter Rösti
und Frühlingsgemüse Potpourri

CHF 25.00

Filet vom Loup de mer (Türkei) gebraten auf
jungem Blattspinat mit Pinienkernen dazu
Couscous mit Granatapfelkernen

CHF 24.50

Spargel-Gemüse Ragoût an
Orangensauce serviert im
Blätterteigpastetli und Broccoli

CHF 23.50

Trifle mit Mascarpone, Löffelbiscuit
und frischen Erdbeeren

CHF 6.50