

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

48

Tagesmenü 1

Tagesmenü 2

Vegetarisch

Dessert

Mo

Kalbs Piccata

an Tomaten-Basilikum Sugo mit Spaghetti und Ofen-Peperoni-ZucchiniGemüse

29. November 2021

CHF 26.50

Rosa gebratene Entenbrust (Frankreich) an

Zitrus-Cointreausauce, Kartoffelpüree mit geröstetem Knoblauch und gedämpftem Pakchoi

CHF 24.50

Gebratener Reis

mit Gemüse, Ingwer, Koriander und Pecannüsse dazu gebackene Gemüserolle

CHF 22.50

Blätterteig-Roulade mit Apfel und Birnen gefüllt dazu Vanillesauce

CHF 5.50

Di

Heisser Fleischkäse mit Maux- Senf, Rosmarin-

Bratkartoffeln und grüne Bohnen

30. November 2021

CHF 23.50

Poeliertes Poulardenbrüstli

mit Balsamicojus, Safranrisotto und Romanesco mit Mandeln

CHF 24.00

Äplerhörnli

mit Röstzwiebeln, Lauch und Raclettekäse dazu frische Apfelschnitze

CHF 22.50

Cappucinowürfel mit Kaffeesauce

CHF 3.50

Mi

Schwyzter Kalbsvossen mit Rüebli, Sellerie,

Champignon an Rahmsauce dazu Linguine und Broccolirösli

1. Dezember 2021

CHF 23.50

Gebratenes Doradenfilet (Türkei)

mit Zitrusöl, Butterkartoffeln und Rahmfenchel

CHF 24.00

Feines Erbsen Flan mit Minze

auf Safran Eblysotto und grillierte Tomätli mit Thymian

CHF 22.50

Meringue Tartelette mit Kiwi und Mangosauce

CHF 4.50

Do

Schweins Ossobuco mit Weissbier-

Kümmelsauce dazu Knöpfli und geschmortes Rotkraut mit Kastanien

2. Dezember 2021

CHF 23.50

Kalbsbratwurst mit Portwein-Zwiebelsauce,

Gemüse-Kartoffelgalette und Wurzelgemüse

CHF 22.50

Curry von Blumenkohl &Linsen mit

Papaya und Ingwer dazu Basmatireis mit schwarzen Sesam

CHF 22.50

Beeren Mousse mit Kirsch verfeinert und Prussiengebäck

CHF 4.50

Fr

Duett von Lachs & Blacktiger-Crevetten (VT -

ASC & Norwegen) an Kokosrahmsauce serviert im Blätterteigpastetchen auf Blattspinat

3. Dezember 2021

CHF 24.50

Wildschweinpfeffer (Österreich) an Rotwein-

Dattelsauce, Polenta mit Rosinen und Grappa dazu Rosenkohl mit Schalotten

CHF 23.50

Kürbis Ravioli auf sämigem Edelpilzragoût

mit Grana Padano und ein Nüsslisalat

CHF 22.50

Frischer Fruchtsalat mit Clementinen und Trauben Sorbet

CHF 5.50

Sa

Rindsstreifen *Stroganoff*

mit Pilawreis und Kürbis-Erbsengemüse

4. Dezember 2021

CHF 23.50

Der Chef empfiehlt

Tomaten & Thymian Focacciabrot belegt mit grilliertem Gemüse, Feigen und Ziegenfrischkäse mit Rucola

CHF 23.50

Baked Potatoe mit Schnittlauch-Sauerrahm

auf mediterranem Ofen-Gemüse mit Basilikumöl verfeinert

CHF 21.50

mini Vermicelle-Törtchen mit Vanillecrème und Rahmrosette

CHF 3.50

So



Niedergegarter Kalbshalsbraten mit

Steinpilz-Pfefferjus, Kartoffel-Thymiagratin und winterliches Gemüse Potpourri

5. Dezember 2021

CHF 26.50

Gebratenes Zanderrückenfilet (Türkei) auf

gelbem Peperonicoulis mit Noillyprat, Wildreis und Blattspinat

CHF 24.50

Spaghetti *all' arrabiata*

mit Parmesan dazu ein Nüsslisalat mit Kürbiskernen

CHF 21.50

Schwarzwäldertorte im Glas

CHF 5.50