



## Heilig Abend

24. Dezember 2024

### *Amuse-bouche*

\*\*

### *Entenleber (FR)*

Terrine · Kirsche · Brioche

\*\*\*

### *Kokosrahmsuppe*

Tandoori Crevette

\*\*\*\*

### *Swiss Prime Rindsfilet*

Barolojus

Aquarello Risotto · Duett vom Brokkoli

\*\*\*\*

### *Vanille Ricotta*

Honig · Trauben · Mandeln

\*\*\*

### *Glühwein Panna Cotta*

Mandarine · Baumnuss

Menu komplett CHF 92 · 4 Gänge CHF 84 · 3 Gänge CHF 74 · 2 Gänge CHF 62  
inkl. Apéro & Kaffee oder Tee

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über  
Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



## Weihnachten

25. Dezember 2024

### *Amuse-bouche*

\*\*

### *Rauchlachs (NO)*

Avocado · Mango · Wasabi

\*\*\*

### *Rindsconsommé*

Royal · Rindsnocken

\*\*\*\*

### *Kalbsfilet (CH)*

im Bündner Rohschinkenmantel

Sautierte Eierschwämmli · Bramatapolenta · junge Karotten

\*\*\*\*

### *Mandarinensorbet*

Champagner

\*\*\*

### *Giandujamousse*

Blutorange

Menu komplett CHF 92 · 4 Gänge CHF 84 · 3 Gänge CHF 74 · 2 Gänge CHF 62  
inkl. Apéro & Kaffee oder Tee

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über  
Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



## Stephanstag

26. Dezember 2024

### *Amuse bouche*

\*\*

### *Rehterrine (AT)*

Sellerie · Zwetschge · Panko

\*\*\*

### *Seezunge (NL) · grilliert*

Zitronenbutter · Karottenmousseline

\*\*\*\*

### *Swiss Prime Kalbsentrecôte*

Schalottenjus

Topinamburmousseline · Bohnen · Speck

\*\*\*\*

### *Appenzeller Ziegenkäse*

karamellisiert · Pinienkerne · Frisée

\*\*\*

### *Thurgauer Apfel Clafouti*

Cylon-Zimtglace

Menu komplett CHF 92 · 4-Gänge CHF 84 · 3-Gänge CHF 74 · 2 Gänge CHF 62  
inkl. Apéro & Kaffee oder Tee

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über  
Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



## Silvester

31. Dezember 2024

### *Amuse-bouche*

\*\*

### *Kingfischcarpaccio (CN)*

Blätterteig · Ananas · Bagna Cauda

\*\*\*

### *Kürbiscrème*

Paprika · Curryöl

\*\*\*\*

### *Bisonentrecôte (US)*

Kartoffel-Knoblauchpüree  
Artischocke · Aubergine

\*\*\*\*

### *Trüffelbrie*

Konfierte Trauben

\*\*\*

### *Haferflockencrumble*

Joghurtschaum · Beerensorbet

Menu komplett CHF 92 · 4 Gänge CHF 84 · 3 Gänge CHF 74 · 2 Gänge CHF 62  
inkl. Apéro & Kaffee oder Tee

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über  
Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



**Parkrestaurant**

Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57  
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@perlanum.ch



## Neujahr

01. Januar 2025

### *Amuse-bouche*

\*\*

### *Rindscarpaccio*

Meerrettichmousse · Granny Smith Apfel · Brunnenkresse

\*\*\*

### *Zander (EE) · gebraten*

Kürbispüree · Rosenkohl · Trüffelschaum

\*\*\*\*

### *Maispoullarde (FR)*

Mini-Mais · Peperoni  
Schupfnudeln

\*\*\*\*

### *Mango · mariniert*

Chai-Tee Glace

\*\*\*

### *Williams Birne · pochiert*

Bronte Pistazienglace · Maracaibo Schokoladencrème

Menu komplett CHF 88 · 4 Gänge CHF 80 · 3 Gänge CHF 70 · 2 Gänge CHF 58  
inkl. Apéro & Kaffee oder Tee

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über  
Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



**Parkrestaurant**

Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 044 925 06 57  
www.parkrestaurant.ch, parkrestaurant@perlanum.ch



## Berchtoldstag

02. Januar 2025

### *Amuse bouche*

\*\*

### *Rindstatar (CH)*

Trüffel · Eigelbcrème · Brotchip

\*\*\*

### *Crevette (CN) im Kataifi Teig*

Tomaten-Mangosalat · Sakurakresse

\*\*\*\*

### *Kalbskopfbäggli (CH)*

Vanille · Feigenrotkabis · Selleriemousseline

\*\*\*\*

### *Zwetschgensorbet*

Schaumwein

\*\*\*

### *Tonkabohnenparfait*

Variation von Apfel

Menu komplett CHF 88 · 4-Gänge CHF 80 · 3-Gänge CHF 70 · 2 Gänge CHF 58  
inkl. Apéro & Kaffee oder Tee

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über  
Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.