

# VORSPEISEN

## **Schottischer Rauchlachs**

Meerrettichschaum, frittierte Kirschen-Tomate

19 / 35

## **Crevetten-Cocktail**

Toast, Butter

19 / 35

## **Riesencrevetten**

sautierte Chicorée, Dill-Senfsauce

22 / 39

## **Rinds-Carpaccio**

gehobelter Parmesan, Olivenöl aus Griechenland

19 / 35

## **Beefsteak ‚Tatar‘**

Cognac, Toast, Butter

25 / 38

## **6 Schnecken Burgunder-Art**

mit Kräuterbutter im Töpfchen gratiniert

18

## **Förster-Toast**

Pilze, Rahmsauce

18 / 35

## SUPPEN

### **Bouillon**

mit Flädli

11

### **Tomatencremesuppe**

mit Rahmhäubchen

13

und einem Schuss Gin

15

### **Zwiebelsuppe**

mit viel Käse gratiniert

13

## SALATE

### **Saisonsalat**

11 / 9

### **Gemischter Salat**

13 / 11

### **Caprese-Salat**

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln

15 / 13

**Standardportion / Kleine Portion**

Preise in CHF, inkl. MWSt

## VEGETARISCH / VEGAN

### **Klassischer Gemüseteller**

Spiegelei

35 / 30

### **Reisring mit frischem Früchteragout \***

Curryrahmsauce

35 / 30

### **Veganer Pilzrisotto \***

Mischpilze, veganer Parmesan

35 / 30

**\* Gluten- und laktosefreie Variante möglich**

## FISCH

### **Eglifilets im Bierteig gebacken**

Schnittlauchkartoffeln, Blattspinat, Tartarsauce

45 / 39

### **Zander-Piccata**

Tomatensauce, Crema di Balsamico, Safran-Risotto

45 / 39

### **Sautierte Lachsschnitte**

Fischrahmsauce, Butterreis, buntes Gemüse

46 / 40

### **Pochierte Seezungenfilet**

Prosecco-Sauce, Wildreis, Spinat

60 / 54

**Standardportion / Kleine Portion**

Preise in CHF, inkl. MWSt

# FLEISCH

## **Schweins Cordon-bleu**

Pommes-frites, buntes Gemüse

42 / 36

## **Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art**

Rahmsauce, Champignons, Butterrösti

46 / 40

## **Kalbsrückensteak ‚Furtbächli‘**

Baumnußsauce, gemischter Wildreis, buntes Gemüse

55 / 49

## **Original Wiener Schnitzel**

Schnittlauchkartoffeln, Preiselbeeren, Gurken-Dill-Rahmsalat

52 / 46

## **Im Ofen gebratenes Lammrückenfilet**

Knoblauch-Kruste, Kartoffelgratin, buntes Gemüse

52 / 46

## **Rindsfiletwürfel ‚Stroganov‘**

Paprikarahmsauce, Butterspätzli, buntes Gemüse

55 / 49

## **Zartes US-Filetbeefsteak ‚Madagaskar‘**

rassige Pfeffersauce, Butterreis, buntes Gemüse

58 / 52

## **Châteaubriand reichhaltig garniert**

hausgemachte Béarnaisesauce

68 (ab 2 Personen, Preis pro Person)

**Standardportion / Kleine Portion**

Preise in CHF, inkl. MWSt

# EINFACH UND GUT

## **Spaghetti Bolognaise**

Fleischsauce

25 / 21

## **Furtbächli-Rösti**

Schinken, Greyerzerkäse gratiniert, Spiegelei

28 / 24

## **St. Galler Kalbsbratwurst**

Zwiebelsauce, Butterrösti

28 / 24

## **Schweinsschnitzel**

Champignonrahmsauce, Butternudeln

28 / 24

## **Schweinsschnitzel paniert**

Pommes-frites

28 / 24

# INFORMATIONEN UND MITTEILUNGEN

## **Fleisch und Wurstwaren**

Metzgerei Angst, Herdernstrasse 61, 8004 Zürich

Die Metzgerei Angst garantiert Ihnen die einwandfreie Qualität unserer Fleischprodukte.

Unser Fleisch stammt aus folgenden Ländern:

Kalbfleisch: CH / Poulet: CH / Schweinefleisch: CH /

Rindfleisch: Argentinien (Entrecôte\*), USA (Filet\*) /

Lammfleisch: Neuseeland (\*), Australien (\*) /

Wildfleisch: vorwiegend Österreich, mit Ausnahmen Neuseeland (\*)

\*Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

## **Eiprodukte**

LänggerHof, Janine und Markus Meier, 8108 Dällikon

Unsere Frischeier sind Freiland Eier direkt vom Bauernhof.

Alle übrigen Eiprodukte sind ausschliesslich pasteurisiert.

## **Fisch, Krustentiere**

Dörig & Brandl AG, Comestibles, 8952 Schlieren

Mit den Lieferanten von Dörig & Brandl bestehen jahrelange Beziehungen und es handeln sich nur um Betriebe mit entsprechenden Qualifikationen und Zertifizierungen.

Rauchlachs: Schottland / Cocktail-Crevetten: Südostpazifik / Egli: Europa /

Zander: Europa / Lachs: Schottland / Seezunge: Europa / Seeteufel:

Nordostatlantik / Riesenkrebstiere: Mittlerer Westpazifik / Felchen: CH

## **Allergien oder Unverträglichkeiten**

Sollten bestimmte Stoffe Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Wir werden bestrebt sein, Ihnen mit genaueren Infos behilflich zu sein.

## **Öffnungszeiten Restaurant**

Montag – Freitag, 08.30 – 23.00 Uhr

Samstag/Sonntag geschlossen

## **Hahnenwasser**

Die Abgabe von Hahnenwasser ist eine gastgewerbliche Dienstleistung. Für Personalkosten, Gläser, Reinigung, usw. berechnen wir CHF 3.50/Halb-Liter und CHF 5.50/Liter.

## **Gratis WLAN**

Im ganzen Furtbächli steht Ihnen ein kostenloses WLAN zur Verfügung.

Passwort: Furtbaechli8105

## **Keine Hunde im Speiserestaurant und Stübli**

Im Speiserestaurant und Stübli dürfen – auf vielfachen Gästewunsch – keine Hunde mitgeführt werden. Auf der Terrasse sowie in der Gaststube und im Rägi-Separée sind Ihre vierbeinigen Freunde nach wie vor herzlich willkommen. Besten Dank für Ihr Verständnis.