

El Canal 2018

Herzlich willkommen

Die Bäume verfärben sich, die goldene Sonne reflektiert auf dem Fluss. Der Herbst hält Einzug am Letten. Dies zeigt sich auch auf unserer Karte – wir kochen hauptsächlich mit Produkten aus der Schweiz und saisonal. Für zwei Wochen empfangen wir euch von Montag bis Freitag immer abends.

Eine konventionelle Menüfolge gibt es im El Canal nicht – dafür Gaumenfreude in kleinen Portionen, die sich beliebig kombinieren lassen. Viel Spass beim Probieren! Für den normalen Hunger empfehlen wir 4 Teller.

3 Teller	45.00 pro Person
4 Teller	55.00
5 Teller	65.00
6 Teller	75.00

Essen

1. Geschmorte Rindskopfbäggli, weisse Polenta, Portweinjus, Zuckermais, Kürbis, Federkohl
2. Rind Short-Ribs (72 h gegart), blaue St. Galler-Kartoffeln, Kalbsjus, Blumenkohlpüree, Sojabohnen, Röstzwiebeln
3. Saibling Filet gebeizt, Fenchelsalat, Randenpüree, Meerbohnen, Cashewnüsse
4. Seitan gebraten, Auberginenmassala, Crème fraîche, Fladenbrot (vegi)
5. Kalbshaxe gezupft, Kartoffelstock, Rotweinjus, Artischocken, Ofenkarotten
6. Felchenfilet gebraten, Rollgersten, Fischfond-Schaum, Ofenpastinaken, Wirz
7. Flusskrebsravioli, Katzenssee-Krebs-Bisque, Portulak
8. Tofu gebraten, rotes Linsen Dal, Spinat, Tomaten, Koriander (vegi)
9. Pastinaken gebraten, Rollgersten, Rotkabis, Artischocken, Sojabohnen Petersilien Pesto (vegi)
10. Panama-Schokokuchen, Himbeerpulpe, frische Himbeeren (9.-)
11. Vanille Glacé, Rotweinpfeffer, Zwetschgen-Balsamico-Kompott (9.-)

Trinken

Chopfab Hell	5.-
Chopfab Amber	5.-
Cava	9.-
Giselle Spritz	9.-

Weine Rot

Malans Steinböckler Pinot Noir AOC Graubünden	
Flasche 7 dl	45.-
Glas 1 dl	6.5

Sassaia Merlot Ticino DOC Vinattieri	
Flasche 7 dl	45.-
Glas 1 dl	6.5

Weine Weiss

Epresses La République Lavaux AOC	
Flasche 7 dl	50.-
Glas 1 dl	7.5

Stammheim Chardonnay AOC Zürich	
Flasche 7 dl	45.-
Glas 1 dl	6.5

Mineral mit/ohne, 1 l	4.5
Cucumis	5.-
Rhabarberschorle	5.-