

NINETEEN

RESTAURANT & CLUB



SUISSE LIMOUSIN

Das Limousin-Rind ist eine der ältesten Rinderrassen Frankreichs. Sein Fleisch genießt weltweit einen hervorragenden Ruf, es wurde im Jahr 2003 als „bestes Rindfleisch“ ausgezeichnet. Es hat einen ausgeprägten Geschmack, eine einzigartige Marmorierung und ist unglaublich zart. Dieses Zertifikat garantiert die Einhaltung des Natura-Beef-Standards für jedes einzelne Tier in Bezug auf Alter, Herkunft, Haltung & Fütterung. Die Kälber bleiben im Stall und auf der Weide mit ihren Müttern zusammen. Freilandhaltung mit Sommerweide und Winterauslauf ist Voraussetzung.



ERINGER REINES DES REINES

Nachhaltigkeit und die Liebe zu naturnahen Aufzuchtmethoden und zum Erhalt der Schweizer Kulturlandschaft hat uns dazu bewegt, die Rinderrasse, das Walliser Eringer Rind, zu schützen. Wir wollen dazu beitragen, dass alte Rassen erhalten bleiben. Durch saftiges Gras und würzige Bergkräuter wird das Fleisch der Kühe besonders geschmackvoll.



SWISS BLACK ANGUS

Das Label Swiss Black Angus steht für hochwertiges Qualitäts Rindfleisch der Rasse Angus aus Schweizer Mutterkuhhaltung. Die Wertschöpfungskette Swiss Black Angus verfolgt höchste Ansprüche bezüglich der Qualität des Fleisches, der Nachhaltigkeit der Produktionsmethoden, des Tierwohls und der Rückverfolgbarkeit. Swiss Black Angus ist eine geschützte Marke.



Prunotto

– 2017 CERRETTA – BAROLO DOCG, PRUNOTTO

Aus der Einzellage Cerretta aus der Serralunga Region hat Prunotto im Jahre 2017 den ersten Jahrgang auf den Markt gebracht. Ein neuer Stern am Barolo-Himmel!

93/100 Galloni
75cl **165**



– 2019 CARRUBO – PRIMITIVO DI MANDURIA DOC, TORMARESCA

So wunderbar kann Primitivo sein! Kräftige Aromen und eine schier unendliche Vielschichtigkeit zeichnen diesen vollmundigen Prestigewein aus.

92/100 Wine Spectator
75cl **120**

GOLF

UNTERENGSTRINGEN



IHR EVENT BEI UNS

Das NINETEEN Restaurant & Club ist der ideale Ort für gesellige Anlässe von 15 bis 150 Personen. Wir haben ein offenes Ohr für Ihre individuellen Wünsche und freuen uns auf Ihre Anfrage. Unser Gastgeber, Patrick Winter, erstellt Ihnen gerne eine massgeschneiderte Offerte.

ALLE ANLÄSSE
FIRMENANLÄSSE
FAMILIENFESTE
WEIHNACHTSESSEN
EINLADUNGEN
PRÄSENTATIONEN

NINETEEN

RESTAURANT & CLUB



ESSEN

NINETEEN

RESTAURANT & CLUB

Tagessuppe

9

Blattsalat

Geröstete Kerne / Dressing nach Wahl

9

Roter Kabissalat

Lauwarmer Ziegenkäse

15

Graved Lachs

Honig-Senf-Dill-Sauce

18

Rindscarpaccio

Champignons / Stangensellerie / Pesto

19

Beefsteak Tatare vom Walliser Eringer Rind

klassische Garnituren / Toast / Butter

26 (100g) 38 (160g)

Züri Frites

+ 6

VEGI

GANZ OHNE FLEISCH

Kartoffelgnocchi
Wirz / Morcheln / Rahm

34

Kürbisrisotto
Gorgonzola / Parmesan
Baumnüsse

31

PASTA

Spaghetti

Sauce nach Wahl: Pesto / Napoli / Bolognese

18 / 25

NINETEEN G'hacktes mit Hörnli

«Öpfelmues» / geriebener Bio-Käse von Renzo Blumenthal

24 / 29

CHEF TRIO
NINETEEN
KLASSIKER

Ziegler Bratwurst*

Zwiebelsauce

25

NINETEEN Kalbshacktätschli

Rahmsauce / Kartoffelstock / Karotten

36

Kalbs Cordon Bleu*

Bauernschinken / Bergkäse

49 (220g)

Brasato al Barolo

Spätzli / Rotkraut

38

Zürcher Kalbgeschnetzeltes*

(Emmentaler Kalbsfilet)

Champignon Rahmsauce

49 (140g)

Wienerschnitzel vom Kalbsbäggli*

Preiselbeer-Meerrettichsauce

34 (75g) 44 (150g)

Swiss Black Angus Rindsfilet*

Café de Paris Sauce

51 (180g)

Swiss Lachstranche

Safranrisotto / Gremolata

44

Schweizer Egli Knusperli im Backteig

Züri Frites / Tartarsauce

37

*inklusive einer Beilage nach Wahl

Züri Frites / Spätzli / Rösti

Tagliatelle / Rotkraut / Tagesgemüse

zusätzliche Beilage +6



Weitere Info's zu unseren tollen Produkten finden Sie auf der Rückseite.
Bei Fragen über die Zusammensetzung oder den Inhalt unserer Produkte
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.