

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Zurzacherhof!

Schon beim Eintreten ist Ihnen sicherlich die leuchtende Salzwand aufgefallen. Sie zaubert ein schönes warmes Ambiente und stimmt auf das Thema Salz ein, das wir zu unserem Motto gekürt haben. Mit der Redensart „Das Salz in der Suppe“ wird bereits die Wertigkeit und Bedeutung von Salz bei der Speisenzubereitung widerspiegelt.

„Salz ist die beste Würze“

Unsere Speisekarte greift das Salz mit all seinen Facetten auf und überrascht Sie mit unerwartet vielfältigen Geschmackserlebnissen. Unser Küchenchef zaubert leicht gewürzte Speisen auf den Teller. Sie dürfen gerne selber nachsalzen.

Oder wählen Sie Ihr Liebingsalz und bestellen Sie das passende Gericht dazu – wir sprechen Ihnen gerne Empfehlungen aus – kommen Sie auf uns zu!

In der Geschichte von Bad Zurzach spielt Salz eine grosse Rolle.

Zeitzeugen sind die Salzbohrtürme am Rheinknie. Die in grossem Stil abgebauten Salzvorkommen sind auch der Ursprung des heutigen Kur- und Tourismusortes.

1914 wurde nach Salzvorkommen gebohrt und Thermalwasser entdeckt, die Bohrung jedoch wieder verschlossen. Erst 1955 erkannte man den wahren Wert des mit 39,9 Grad Celsius aus der Tiefe sprudelnden Thermalquellwassers, welches Bad Zurzach über die Grenzen hinaus bekannt gemacht hat.

Lassen Sie sich verführen und inspirieren, vor allem aber geniessen Sie mit allen Sinnen!

Birgit Rogg, Leitung, und das ganze Team vom Zurzacherhof



P.S. Gerichte, die wir gerne für Vegetarier und Gäste mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten zubereiten, haben wir mit folgenden Symbolen gekennzeichnet:



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch

SUPPEN, SALATE & KALTE GERICHTE

„Cum grano salis - Ein Körnchen Salz“
(Lateinische Redewendung)



Fleur de Sel

Meersalz wird in Salzgärten aus Meerwasser gewonnen. Durch Sonne und Hitze verdunstet das Wasser in den Gärten, wobei die Salzkonzentration ansteigt. Dabei entstehen an der Wasseroberfläche kleine Salzblumen, „Fleur de Sel.“ Die Salzsichten werden von Hand abgeschöpft und getrocknet. „Fleur de Sel“ wird weder gemahlen noch gewaschen. So bleiben die natürlichen Spurenelemente bewahrt. Der unvergleichliche Geschmack der Salzblume „Fleur de Sel“ wird von Feinschmeckern und Chefköchen besonders geschätzt.

CHF

Tagessuppe

9

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach der Suppe des Tages!

Kartoffelensuppe



13

mit Yakitori-Spiessli, garniert mit frischen Kräutern

Salatvariationen vom Buffet



klein 9

gross 16

nach „Herzenslust“ zusammenstellen

Caesar Salad

klein 11

gross 15

mit Lattichherzen, knusprigen Speckstreifen, Parmesanlamellen und gerösteter Brotscheibe

Bunt gemischter Salatteller „Fläckä“

17

mit lauwarmen Pouletstreifen, Champignons, gerösteten Brotwürfeln und Kernen



Himalaya Salz

Himalaya Salz ist ein Steinsalz, welches im Laufe der Erdgeschichte abgelagert wurde und sich zu Sedimentgestein verfestigte. Trotz seines Namens stammt es allerdings nicht aus dem Himalaya-Gebirge, sondern wird größtenteils im Salzbergwerk Khewra in Pakistan abgebaut, in der zweitgrößten Salzmine der Welt. Der rosa Farbton ist durch den natürlichen Eisengehalt bedingt. Das Salz verleiht den Speisen einen besonders feinen Geschmack.

Zurzihof-Teller

Reichhaltiger kalter Teller mit bunter Mischung von Frisch- und Trockenfleisch, Salami, geräuchertem Lachs, geräucherten Wurstwaren und Hartkäse, reich garniert

klein 19

gross 26

Rindstartar „Tartufi“



100gr. 21

180gr. 29

mit Zwiebeln, Kapern und frischem Chili
parfümiert mit Cognac, serviert mit Toast und Butter

„TOLLE KNOLLE“

Vom 7. Januar – 10. Februar 2019

Kartoffel & Röstiwochen im Restaurant Zurzacherhof

Kartoffelsensuppe „Asiatique“

mit Yakitori-Spiessli, garniert mit frischen Kräutern
13 CHF

Grossmutter`s Kartoffeleintopf

mit Rübli, Bohnen, Lauch und Wienerli
15 CHF

hausgemachte Rösti „Vegi“

mit einem bunten Gemüsebouquet
an fruchtiger Currysauce
24 CHF

Original Appenzeller „Sennerösti“

mit Schinken, überbacken mit Raclettekäse
garniert mit einem Spiegelei
27 CHF

hausgemachte Rösti „Zurzi Metzg“

mit geräucherten Lachsrosetten us de „Zurzi Metzg“
dazu gedämpftes Gemüse an Mandelbutter
28 CHF

hausgemachte Rösti „Marco Polo“

mit sautierten Pouletstreifen und Champignons
an Cognacsauce
32 CHF

hausgemachte Rösti „Zurzihof“

mit sautierten Kalbsleberli, abgeschmeckt
mit einem Hauch Himbeeressig an Kräuterjus
35 CHF

hausgemachte Rösti „Zürich“

mit Kalbfleischstreifen in Champignons-Rahmsauce
dazu gedämpftes Gemüse
37 CHF



HAUPTGERICHTE

*„Eine Mahlzeit ohne Salz ist keine Mahlzeit.“
(Babylonischer Talmud)*




Indisches Schwarzsatz

Das indische Schwarzsatz ist auch unter dem Namen Kala Namak bekannt. Bei der Herstellung des Salzes werden Harad Same, die Früchte des „Terminalia chebula“ Baumes gekocht. Das Salz nimmt hierbei die dunkle Farbe und den Geschmack der Hülsenfrucht an. Ausserdem erhält es durch den hohen Eisengehalt einen roten Schimmer.

Winterlicher Gemüseteller  
mit Kartoffeln und Spiegelei

CHF
24

Sautierte Pouletstreifen und Champignons 
an Cognacsauce mit Paprika und Champignons
auf hausgemachten Pappardelle

29

Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“
an Champignon-Rahmsauce
serviert mit knusprigen Butterrösti

37



Rotes Hawaiianische Alaea Salz

Rotes Alaea Salz ist ein hawaiianisches Meersalz, welches auf dem Molokai Archipel produziert wird. Hergestellt wird es ähnlich wie das „Fleur de Sel“. In einem weiteren Prozess wird das weisse Hawaii Salz mit der roten Vulkantonerde Alaea verbunden. Die rote Farbe ist auf das Eisenoxid zurückzuführen.

Das rote Hawaiianische Alaea Salz schmeckt mild salzig und leicht süßlich im Abklang.

HAUSSPEZIALITÄT -HEISSES EISEN-

*„Wenn Gott nicht gewollt hat, dass wir Salz und Fett essen,
wieso hat er dann dafür gesorgt, dass beides so gut schmeckt?“
(Harry Angstrom)*



Cognac-Rosmarin-Salz

Das Lieblingsalz unseres Küchenchefs. Für unsere Fleischgerichte vom Heissen Eisen hat er eigens ein Salz kreiert. Dafür verwendet er feinsten französischen Weinbrand aus dem Cognacgebiet und intensiv aromatisch duftenden Rosmarin.

	CHF	
	150g	200g
Hausgemachter Natura Beef Burger	27	32
Schweinssteak	31	36
Lammcarré	37	42
Kalbssteak	40	45
Rindsfilet	41	46



Blütensalz



Unser Blütensalz ist eine Mischung aus feinstem Meersalz und erlesenen Blüten von Rosen, Korn-, Sonnen-, und Ringelblumen.

Blütensalz empfiehlt sich besonders gut zu Salaten, Vorspeisen und Fischgerichten. Durch seine ganz besonderes Aroma, wird das Blütensalz auch von Spitzenköchen gerne verwendet.

**Zu unserem Fleisch auf dem Heissen Eisen servieren wir ein saisonales
Gemüsebouquet und ...**

... eine Beilage nach Wahl

hausgemachte Pappardelle | Kartoffelrösti | Reis

... zwei Saucen nach Wahl

Barolosauce | Cognacsauce | Morchelrahmsauce | Pommery-Weissweinsauce | Kräuterbutter

DESSERT

*„Ohne Salz ist das Leben nicht süss.“
(Russisches Sprichwort)*



Schwarzes Vanillesalz

Für die Herstellung des schwarzen Vanillesalz, wird das Meersalz Halen Mon aus Wales mit Tahiti Vanille vermischt. Es gibt unserem Dessert einen faszinierenden süssen und salzigen Geschmack.

	CHF
Tagesdessert Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem Tagesdessert	8
Caipirinha-Parfait auf Limetten-Mangosauce Rahm und Mandelcracker	10
Pommes Frites aus der Süsskartoffel mit Zimt & Zucker serviert mit Apfelmus und Mövenpick Vanilleglacé	10

Weitere Desserts finden Sie in unserer Mövenpick-Glacékarte.

PRODUKTKHERKUNFT

Schweiz: Rindsfilet, Kalb, Schwein, Poulet, Rindsleber, Rindstartar
Südafrika: Strauss | Frankreich: Ente
Norwegen: Lachs, Dorade | Südamerika: Crevetten
Schweiz oder Finnland: Felchen
Niederlande: Jacobsmuscheln

Das Salz und seine Bedeutung



Aufgrund geringer Vorkommen war Salz an manchen Orten in früheren Zeiten so wertvoll, dass die Menschen es mit Gold und Edelsteinen aufwogen. Das brachte dem Salz den Namen „weisses Gold“ ein.

Die Gegenwart von Speisesalz verringert die „Löslichkeit“ der organischen Würzstoffe und erhöht dadurch deren Wahrnehmung im Geschmack.

Würden heute die Ozeane komplett austrocknen, wäre der gesamte Meeresgrund mit einer 60 m dicken Kruste bedeckt, davon bestünden 47,5 Meter aus Salz.

„Wenn das Essen versalzen ist, ist der Koch oder die Köchin verliebt.“

Diese Redewendung hat sich bis heute in unserem Sprachgebrauch gehalten. Die historische Wurzel liegt weit zurück und basiert auf einer speziellen Verwendung von Salz. In der Antike wurde Salz bereits als Aphrodisiakum benutzt. Die alten Griechen glaubten, dass zu wenig Salz die männliche Potenz beeinträchtigt. Verliebte zielten also darauf ab, durch viel Salz im Essen die sexuelle Lust zu steigern.

Zu den besonderen Fundorten von NaCl (Natriumchlorid, Salz) zählt auch der Weltraum. Sternschnuppen transportieren es auf die Erde. Es wird vermutet, dass durch Meteoriten täglich bis zu 300 kg Natriumchlorid auf die Erde rieseln, woraus theoretisch 750 kg Kochsalz generiert werden könnte.