



## CHALTI VORSPISE

### eCHO PLÄTTLI

Coppa | Salsiz | Rohschinken | Bündnerfleisch  
Rohess-Speck | «Gretli» Käse | Appenzeller Extra 22

### CHICORÉESALAT

Orange | Granatapfelkerne | Datteln | Zitronen-  
Vinaigrette 17

### S'eCHO TATAR (CHLI | GROSS)

Rindfleisch | Wachtel Ei | Rucola | Hausgemachte Brioche  
Eingelegtes Gemüse 22 | 36

### DE NÜSSLI – DE WAHNSINN!

Nüsslisalat | eingelegte Randen | Birne | Croutons |  
Walnussdressing 19

## SUPPE

### BÜNDNER GERSTENSUPPE

Rollgerste | Speck | Bündnerfleisch |  
Petersilie 16

### GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE

Kräuteröl | Blätterteigstange 15

## WARMI VORSPISE

### HOKKAIDO KÜRBISRISOTTO

(CHLI | GROSS)  
Federkohl | Sbrinz | Kürbiskernöl 23 | 33

### ÄLPLERMAGRONEN

(CHLI | GROSS)  
Kartoffel | Magronen | Bergkäse | Röstzwiebeln |  
Apfelpüree | Kräutersauce 25 | 35



Teile dein eCHO Moment mit uns  
@echorestaurant



Vegetarisch

Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% Mwst.  
Bei eventuellen Allergien oder Fragen zu Zusatzstoffen,  
sprechen sie bitte mit unseren Mitarbeitern.

## HAUPTGANG

### ZÜRI GSCHNÄTZLETS – EN KLASSIKER!

Kalbfleisch | Champignon-Rahmsauce | Buttrrösti  
Nierli – mit oder ohne? 45

### CORDON BLEU

Biertreber-Edelschwein | Limmattaler Rohschinken  
«Natürli Sternenberger Rezent» Käse | St. Galler  
Blaukartoffeln | Kürbispüree | Blattspinat 43

### CHLI RINDIGS VOM GRILL

Entrecote | Zweierlei Pastinaken | Kartoffelgratin |  
Maggia Pfefferjus 52

### HACKTÄTSCHLI

Rindfleisch | Baby Karotten | Petersilienwurzel | Kartoffelpüree  
Jus 44

### ÖPIS GSCHMORTS

Lammhaxe | Grossmutter's Garniture (Speck, Croutons,  
Petersilie, Silberzwiebeln) | Glasiertes Wurzelgemüse |  
Spinatrisotto 48

### LACHS BASLER ART

Lachs | Karamelisiertes Zwiebelpüree | Salzkartoffeln |  
Rotweinjus 43

### EUSES FONDUE – DAS MUESCH PROBIERE!

Fondue Hausmischung | Weisswein | Kirschwasser  
Ruuchbrot | Essiggemüse 36

#### Beilagen zum Fondue:

Kartoffeln 7

Ananas 7

Kirschnaps 2cl 11

Apfel 7

Birne 7

Gemischtes Gemüse 7

### DREIER FÜR 69

Stellen Sie sich Ihr eigenes 3-Gang-Menü  
mit Ihren Lieblingsgerichten aus unserer  
Speisekarte zusammen, ganz nach  
Ihrem Gusto! Eine Vorspeise, Ein  
Hauptgang und Ein Dessert.  
Für nur CHF 69 pro Person.

(Angebot gilt nicht in Verbindung mit anderen Promotionen  
und nur für Vorspeise, Hauptgang und Dessert)