

# MITTAGSKARTE

Freitag 03.07.2026

---

## SPITZ LUNCH Inklusive Suppe oder Salat

### Grilliertes Zanderfilet 34

mit kalter Paprika-Chili Sauce und Mangold-Bratkartoffeln

### Grillierte Wassermelone 30

mit Fetakäse, Wildkräutern, Zitronendressing und Baumnüssen

### Farfalle 30

mit Tomaten-Pesto, Basilikum und Grana Padano



## A LA CARTE

### Vospeisensalat 9

### Tagessuppe klein/Gross 9/16

### Salate aus dem Garten 29

mit saisonalem Gemüse, gebratenen

Bio - Pouletstreifen und Pilzen

### Tatar vom Black Angus Rind 25/36

mit eingemachtem Gemüse

### Alpen Ceviche vom Bremgartener Saibling 36

mit Limette, Gurke, Staudensellerie

## DESSERT

Handgerührter Eiskaffee – mit Vanilleglace, Rahm und Hippen 10.5

Süssigkeiten – mit einem Kaffee oder Espresso gereicht 10.5

Affogato – Vanilleglace mit Espresso 10.5

Glace von Sorbetto – Passionsfrucht, Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella 6.5

---

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### STÄFNER RÄUSCHLING 1dl 11

Weingut Rebhalde, Familie Hohl, Stäfa  
AOC Zürichsee 2023

### Trebbiolo 1dl 10.5

La Stoppa  
Emilia Romagna 2023  
*Barbera, Bonarda*

## HAUSGEMACHTE & REGIONALE GETRÄNKE

Wasser mit / ohne 6 p. P.

Bio-Süssmost 3dl 6.5

Hibiskus Eistee 3dl / 5dl 6.5 / 9.5

Ingwer & Zitrone 3dl 7

Cassis & Basilikum 3dl 7

Grapefruit & Rosa Pfeffer Chinotto 3dl 7

Vivi BIO Mate mit Cascara 3.3dl 6.5

## KAFFEE & TEE

Bio-Kaffeespezialitäten, geröstet von Stoll in Zürich

Espresso 4.8

Cappuccino 6.5

Kaffee Crème 5

Latte Macchiato 7

Althaus Tees, diverse Sorten 6.5

## WEINE OFFEN pro dl

### SCHAUMWEIN

---

**De Facto Pet' Nat`** 10

La Colombe, Laura Paccot

La Côte AOC, Vaud 2024

*Chasselas*

**Sekt Extra Brut, Fred Loimer** 12.5

Langenlois, Kamptal

*Pinot Noir, Zweigelt, Chardonnay*

### WEISSWEIN

---

**Freiheit** 9

Bianca & Daniel Schmitt, Rheinhessen 2023

*Grauburgunder, Ortega, Huxelrebe, Muskateller, Weissburgunder*

**L'Initié** 10.5

Domaine Henri Cruchon, Vaud 2024

*Chasselas*

### ROTWEIN

---

**Huuswii Pinot Noir Klettgau** 11

AOC Schaffhausen Markus Ruch 2023

*Pinot Noir*

**Blaufränkisch Astral** 11

Andreas Gsellmann, Gols, Burgenland 2021

### ALKOHOLFREI

---

**Fjell (Gebirge)** 10

Vilbrygg, Oslo

*Preiselbeeren, Birkenblätter, Rosmarin und*

*Zitronengras*

**I'm not Full Rosé** 11

Christopher Full, Deutschland

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% Mehrwertsteuer, Poulet CH/Rind CH/Saibling CH/Zander CH/Brot CH

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.