

MITTAGSKARTE

Montag 07.09.26 – Donnerstag 10.09.26

SPITZ LUNCH Inklusive Suppe oder Salat

Kalbshackbraten 34

mit Stampfkartoffel, Pilzsauce und Erbsen

Überbackene Süsskartoffel 30

mit Feta, dazu Wallnussvinaigrette und Wildkräutersalat

Orechiette 30

mit getrockneten Tomaten Pesto, Minze und Grana Padano



A LA CARTE

Vorspeisensalat 9

Tatar vom Black Angus Rind 25/36

mit eingemachtem Gemüse

Tagessuppe Klein/Gross 9/16

Kotelett vom Apfelschwein 45

mit gebratenem Bimi, Polenta und Rotweinjus

Salate aus dem Garten 29

mit saisonalem Gemüse, gebratenen

Bio – Pouletstreifen und Pilzen

DESSERT

Crème Brûlée – mit Schlagrahm und frischen Beeren 10.5

Süssigkeiten – mit einem Kaffee oder Espresso gereicht 10.5

Affogato – Vanilleglace mit Espresso 10.5

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

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

STÄFNER RÄUSCHLING 1dl 11

Weingut Rebhalde, Familie Hohl, Stäfa

AOC Zürichsee 2024

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

Mikucha mit wilden Blaubeeren 2dl 8.5

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

RADICI 10.5

Francesco Vitali, Wir Komplizen, Wartberg

Winterthur 2023

Pinot Noir

DETONATION EXTREME 10.5

Weingut Immich-Batterieberg, Mosel 2023

Riesling

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, Deklarationen: Kalb CH/Rind CH/Schwein CH/Brot CH
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.