

MITTAGSKARTE

Montag, 14.04. – Donnerstag, 17.04.2025

SPITZ LUNCH Inklusive Suppe oder Salat

Knuspriger Schweinebauch an Honigsauce 32
mit Kartoffel–Meerrettichstampf und Spitzkabis

Burratina auf Zitronen–Cous Cous 28
mit Basilikumpesto und geröstetem Romanesco

Äpler Magronen 28
mit Apfelmus und Röstzwiebeln



A LA CARTE

Vorspeisensalat 9

Tagessuppe klein / gross 9/16

Tatar vom Black Angus Rind 25/36
mit eingemachtem Gemüse

Marinierter Fenchel 22/34
mit Fenchelsalami und Ziegenfrischkäse

Salate aus dem Garten

mit gebratenen Pilzen 27

mit gebratenen Rindsstreifen 29

Mit Bärlauch gefüllte Maispouardenbrust 44
mit Tagliatelle, Bimi und Eierschwämmli sauce

Portobello mit Frischkäse gefüllt 37
dazu Zartweizenragout mit Frühlingsgemüse

DESSERT

Gebrannte Creme mit Rahm 10.5

Süssigkeiten, mit einem Kaffee oder Espresso gereicht 10.5

Affogato, Vanilleglace mit Espresso 10.5

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Les Gras Moutons 8.5
Domaine la Pépière, Maisdon–sur–Sèvre,
Loire 2020
Muscadet

Humagne rouge 10.5
Cave Caloz, Miège,
Valais AOC, 2022

HAUSGEMACHTE & REGIONALE GETRÄNKE

Bio-Most vom Lützelsee 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
El Tony Mate 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

SCHAUMWEIN

De Facto Pet' Nat` 10
La Colombe, Laura Paccot,
La Côte AOC, Vaud 2023

Extra Brut, Fred Loimer 12.5
Langenlois, Kamptal

WEISSWEIN

Frei.körper.kultur N, 8
Bianca und Daniel Schmitt,
Rheinhessen 2022
*Grauburgunder, Ortega, Huxelrebe,
Muskateller, Weissburgunder*

Jeninser Sauvignon Blanc 10.5
Jürg Obrecht Weine, Jenins AOC,
Graubünden 2022

ROTWEIN

Who the f* is barbera** 11
Familie Hohl, Weingut Rebhalde,
Stäfa 2023 11 Barbera

Terre a Mano 10
Rosso, IGT Fattoria di Bacchereto, Toscana
Sangiovese

ALKOHOLFREI

Skog (Der Wald) 10
Vilbrygg, Oslo
Birke, Fichtenschössling, Zitronengras, Schafgarbe

Fjell (Der Berg) 10
Vilbrygg, Oslo
Zitronengras, Preiselbeere, Rosmarin