

MITTAGSKARTE

Freitag 15.05.2026

SPITZ LUNCH Inklusive Suppe oder Salat

Gebratener Saibling 32

auf Safran-Risotto und Limettensauce

Auberginen Steak 28

mit jungen Kartoffeln und Minzjoghurt

Fusilli 28

mit Parmesancreme und Schmelztomaten



A LA CARTE

Vorspeisensalat 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

Cordon Bleu vom Apfelschwein 44

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Glutgemüse aus der Holzkohle 38

Mit Petersilienwurzel-Püree, Rande, Schalotten,

Urkarotte und Lauch

DESSERT

Spargel-Rhabarberwähe – mit Rahm und Beeren 10.5

Süssigkeiten, mit einem Kaffee oder Espresso gereicht 10.5

Affogato, Vanilleglace mit Espresso 10.5

Glacé von Sorbetto, Vanille, Schokolade, Erdbeere, Ingwer-Limette, Stracciatella 6.5

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

DER OTT 12

Bernhard Ott

Feuersbrunn, Wagram 2023

Grüner Veltliner

TREBBIOLO 10.5

Emilia Rosso, 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

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

Eng (Die Wiese) 10

Vilbrygg, Oslo

Koriandersamen, Zitronengras, Mädesüss

I'M NOT FULL ROSÉ 11

Christopher Full, Deutschland

Pinot Noir

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

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