

# MITTAGSKARTE

Montag 15.12 – Donnerstag 18.12.2025

## SPITZ LUNCH Inklusive Suppe oder Salat

### Kalbsragout an Paprikasauce 32

mit gebratenem Quark-Pasta Taler im Speckmantel, geröstetem Blumenkohl und Creme Fraiche

### Kürbis-Kräuter Auflauf 28

mit Rotkrautpüree und eingelegten Radieschen

### Penne an Salbeibutter 28

mit gerösteten Pastinaken und Belper Knolle



## 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

### Geschmorte Rinderroulade 44

mit Zwiebeln und Essiggurken auf Schwarzer Polenta vom Tessin und gebratenem Federkohl

### Bio-Rande vom Holzkohlegrill 38

mit gebratenem Ribalmais, knusprigem Salbei und Balsamico-Reduktion

## DESSERT

### Zwetschgenkompott mit Zimtglace 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 5.5

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### HÜLS Schieferspiel 10

Markus Hüls

Kröv, Mosel 2021

Riesling

### Vino Rosso Vasca 8.5

Poderi Cellario,

Piemont, 2022

Freisa, Dolcetto, Sangiovese

## 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 2024

*Chasselas*

**Sekt Extra Brut, Fred Loimer** 12.5

Langenlois, Kamptal

*Pinot Noir, Zweigelt, Chardonnay*

### WEISS WEIN

**Fendant** 9

Cave Caloz, Miège, Valais 2021

*Chasselas*

**Côte du Jura Blanc AC** 12

Château d'Arlay, Jura AC 2018

*Chardonnay, Savagnin*

### ROT WEIN

**Nudo e Crudo** 11

Francesco Vitali, Neftenbach 2022

*Pinot Noir*

**Blaufränkisch Astral** 11

Andreas Gsellmann, Gols, Burgenland 2021

### ALKOHOLFREI

**Eng** (Die Wiese) 10

Vilbrygg, Oslo

*Koriandersamen, Zitronengras, Mädesüss*

**Mikucha** 8

Zürich

*Blueberry-Kombucha*