

# 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 Fraiché

### Kürbis-Kräuter Auflauf 28

mit Rotkrautpüree und eingelegten Radieschen

### Penne an Salbeibutter 28

mit gerösteten Pastinaken und Belper Knolle

**BEAUJOLAIS  
NOUVEAU**  
Sebastian Besson  
1dl 9.5

## 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 Ribelmais, 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*