

MITTAGSKARTE

Montag 15.06 – Donnerstag 18.06.2026

SPITZ LUNCH Inklusive Suppe oder Salat

Grill Spieß vom Greifensee Rind 34

auf Ratatouille und Ofenkartoffeln mit Sauerrahm Dip

Fenchel-Safran Risotto 30

mit geschmolzenen Tomaten

Orecchiette 30

mit Tomatensauce, Basilikumpesto, Auberginen und Grana Padano



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

Thurgauer Apfelschwein Kotelett 45

mit Pfefferjus, grünem Spargel und cremiger Polenta

Glutgemüse aus der Holzkohle 38

Mit Petersilienwurzel-Püree, Rande, Schalotten, Urkarotte und Lauch

DESSERT

Marillen-Haselnusswähe – Puderzucker und Rahm 10.5

Süssigkeiten, mit einem Kaffee oder Espresso gereicht 10.5

Affogato, Vanilleglace mit Espresso 10.5

Glacé von Sorbetto, Passionsfrucht, Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella 6.5

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

STÄFNER RÄUSCHLING 1dl 11

Weingut Rebhalde, Familie Hohl, Stäfa
AOC Zürichsee 2023

TREBBIOLO 1dl 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 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

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

Fjell (Gebirge) 10

Vilbrygg, Oslo

Preiselbeeren, Birkenblätter, Rosmarin und

Zitronengras

I'M NOT FULL ROSÉ 11

Christopher Full, Deutschland

Pinot Noir

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

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