# MITTAGSKARTE

Montag 23.11.2026 – Donnerstag 26.11.2026

## SPITZ LUNCH Inklusive Suppe oder Salat

**Geschmorrte Kalbsbäggli** 34
mit Dörrbohnen, Kartoffelpüree, Aromatischer Jus

**Knusprig gebackener Blumenkohl** 30
mit herzhaftem Linsenragout und Kräuterquark

**Hörnli mit Ghackets** 34
mit hausgemachtem Apfelmus

Frischer HOCHSTAMM-MOST vom Bio Hof 3dl 6.5

## 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

**Hirschentrecôte** 45
mit Rotkraut, Spätzli und Wacholderrahmsauce

## DESSERT

**Coupe Nesselrode -** mit Marronieis, Meringue, Vermicelles mit Kirsch, Rahm 10.5
**Süssigkeiten –** mit einem Kaffee oder Espresso gereicht 10.5
**Affogato –** Vanilleglace mit Espresso 10.5
**Glace von Sorbetto –** Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella 6.5

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

**STÄFNER RÄUSCHLING** 1dl 11
Weingut Rebhalde, Familie Hohl, Stäfa
AOC Zürichsee 2024

**PRÜNENT** 1dl 12
Cantine Garrone, Domodossola,
Piemont 2019
*Nebbiolo*

## 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
Mikucha aus Orange und Zimt 2dl 8.5
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

**Cremant de Bourgogne** 12
Domaines Chermette, AC Bourgogne
Chardonnay-Brut Nature

**Sekt Extra Brut, Fred Loimer** 12.5
Langenlois, Kamptal
*Pinot Noir, Zweigelt, Chardonnay*

### WEISSWEIN

**SAFARI** 10.5
Weingut Schödel, Loidesthal,
Weinviertel 2025
Weissburgunder, Grüner Veltliner,
Muskateller, Welschriesling

**DETONATION EXTREME** 10.5
Weingut Immich-Batterieberg, Mosel 2023
Riesling

### 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

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% Mehrwertsteuer, Deklarationen: Hirsch CH/Poulet CH/Kalb CH/Rind CH/Brot CH
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.