

# MITTAGSKARTE

Freitag 24.04.2026

---

## SPITZ LUNCH Inklusive Suppe oder Salat

### Pochiertes Lachsfilet 32

auf Schwarzen Risotto mit Kohlrabi-Gemüse und Limettensauce

### Alpines-Kartoffel-Gemüseragout 28

mit Kräuter Pesto und Wildkräutersalat

### Tomaten-Zucchini-Lasagne 28

mit Grana Padano und Rucola



## 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

### Wiener Schnitzel 44

mit Peterli-Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone

### Glutgemüse aus der Holzkohle 38

Mit Petersilienwurzel-Püree, Rande, Schalotten,

Urkarotte und Lauch

## DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel – mit Vanilleglace und Rahm 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/Kalb CH/Lachs CH/Brot CH

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