

MITTAGSKARTE

Montag 24.08.26 – Donnerstag 27.08.26

SPITZ LUNCH Inklusive Suppe oder Salat

Rind Stroganoff 34

Rindfleisch mit Paprika in Stroganoff-Sauce, dazu knuspriges Kartoffelrösti

Rollgersten-Risotto 30

mit karamellisierten Haselnüssen, frischer Zitrone und Bitterkräutersalat

Penne 30

mit Thunfisch-Tomatensauce und Chili

Fermentiert und lecker!
Mikucha
mit Blaubeeren und
Tonkabohnen
2dl 8.5

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

Rib-Eye-Steak 45

mit Chimichurri und Pommes Dauphine

DESSERT

Profiteroles – mit Vanillecreme und Schokoladensauce 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

Trebbiolo 1dl 10.5

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

Mikucha mit wilden Blaubeeren 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

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

RADICI 10.5

Francesco Vitali, Wir Komplizen, Wartberg

Winterthur 2023

Pinot Noir

AUXERROIS 11.5

Weingut Odinstal, Thomas Hensel, Deutschland

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: Poulet CH/Schwein CH/Rind CH/Brot CH
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.