MITTAGSKARTE

Montag 02.11 bis Donnerstag 05.11.2026

SPITZ LUNCH Inklusive Suppe oder Salat

Geschmorrte Rindsbäggli 34
mit Parmesan-Polenta, gebratenem Bimi und Rotweinjus

Gerösteter Spitzkohl 30
mit Belougalinsenragout, Selleriemousseline und gerösteten Haselnüssen

Orecchiette alla Bolognese bianca 30
geschmortes Kalbsragout mit frischem Rosmarin und Zitrone

Frischer HOCHSTAMM–MOST vom Bio Hof Lützelsee 3dl 6.5

À 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

Rosa gerbatener Kalbshohrücken 45
mit Kartoffelgratin, Babykarotten und Thymianjus

DESSERT

Pochierte Portweinbirne – mit Rosmarincrumble, Tonkabohnen–Glace und Salzkaramell 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 vom Lützelsee 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

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 2023

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