

MITTAGSKARTE

Montag 27.10 – Donnerstag 30.10.2025

SPITZ LUNCH Inklusive Suppe oder Salat

Gebratene «Pulled Pork» Schnitte 32

auf Schupfnudeln mit Waldpilzsauce und gebratenem Kürbis

Hausgemachte Spätzli an Bio Bergkäse Sauce 28

dazu Röstzwiebeln und karamellisierte Apfelspalten

Rigatoni 28

mit Tomaten-Salbei Sauce und Pecorino



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

Kalbs Cordon Bleu 44

mit Züri Frites und Marktgemüse

Bio-Rande vom Holzkohlegrill 38

mit gebratenem Ribelmais, knusprigem Salbei
und Balsamico-Reduktion

DESSERT

Honig-Rosmarin-Panna-Cotta mit karamellisierten Baumüssen 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 5.5

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Est/Ouest 9

Domaine Ozil, Rhône 2020

Grenache Blanc, Marsanne, Rousanne,

Sauvignon Blanc, Viognier, Muscat

Vino Rosso Vasca 8.5

Poderi Cellario,

Piemont, 2022

Freisa, Dolcetto, Sangiovese

HAUSGEMACHTE & REGIONALE GETRÄNKE

Bio–Most vom Lützelsee 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
El Tony Mate 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 8
Bianca und Daniel Schmitt,
Rheinhessen 2022
*Grauburgunder, Ortega, Huxelrebe,
Muskateller, Weissburgunder*

Jeninser Sauvignon Blanc 10.5
Jürg Obrecht Weine, Jenins AOC,
Graubünden 2022

ROTWEIN

Nudo e Crudo 11
Francesco Vitali, Neftenbach 2022
Pinot Noir

Les Grézeaux 10.50
Bernard Baudry, Chinon AC, Loire 2020
Cabernet Franc

ALKOHOLFREI

Eng (Die Wiese) 10
Vilbrygg, Oslo
Koriandersamen, Zitronengras, Mädesüss

Mikucha 8
Zürich
Blaubeer–Kombucha