

MITTAGSKARTE

Montag 31.08.26 – Donnerstag 03.09.26

SPITZ LUNCH Inklusive Suppe oder Salat

Bœuf Bourguignon 34

mit Silberzwiebeln, Speck, Champignons, Karotten,
dazu Kartoffelpüree

Auberginensteak 30

mit Basilikum-Pesto und Grana Padano

Farfalle 30

mit Basilikum-Pesto und Grana Padano

*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

Kotelett vom Apfelschwein 45

mit gebratenem Bimi, Polenta und Rotweinjus

DESSERT

Crème Brûlée – mit Schlagrahm und frischen Beeren 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

DETONATION EXTREME 10.5

Weingut Immich-Batterieberg, Mosel 2023

Riesling

ROTWEIN

Huuswii Pinot Noir Klettgau 11

AOC Schaffhausen Markus Ruch 2023

Pinot Noir

Blaifränkisch 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: Schwein CH/Rind CH/Brot CH

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