

VORSPEISEN

Sauerteigbrot von der Tsugi Bäckerei 3 pro Person
mit gesalzener Butter und unserem Dip der Woche

Buttermilch-Kaltschale 17
mit Heu und gebratenem Pak Choi

Bunte Sommertomaten 16
mit Burrata, Basilikum und roten Zwiebeln

Pfirsichsalat 16
mit mariniertem Rucola und Ziegenfrischkäse

Hausgemachte Capunsrolle 19
mit Bergkäse, Baumnüssen und Wiesenkräutern

Alpen Ceviche vom Bremgartner Bachsaibling 24
mit Limetten, Gurken und Staudensellerie

Handgeschnittenes Tatar vom Black Angus Rind klein 26 / gross 38
mit sauer eingelegtem Gemüse, Eigelbcreme und geröstetem Hausbrot

HAUPTGÄNGE

VOM HOLZKOHLEGRILL

Unsere Fleisch- und Fischgerichte stehen für sich.

Die Beilagen wählen sie nach Ihrem Geschmack – zum Teilen in der Tischmitte oder individuell. Ganz wie sie wünschen.

Filet vom Bremgartner Saibling 42

marinierte Gurken und Zitronenbutter

Offenes Mistkratzerli, im Heu geräuchert 46

mit Eierschwämmli à la crème

Black Angus Ribeye Steak vom Greifensee (240g) 49

Chimichurri

Cut der Woche aus dem Zürcher Umland Preis nach Tagesangebot

BEILAGEN ZUM TEILEN

Cremiges Risotto 6.5

Knoblauch–Stampfkartoffel 6.5

Mangold–Bratkartoffeln mit Limette und körnigem Dijonsenf 7

Gebratene Eierschwämme mit Schalotten und Petersilie 9

Sommerliches Gemüse 6.5

Grillierte Zucchetti mit Chili, Knoblauch und Zedernkernen 7.5

Babyspinat mit Knoblauch und Schallotten 6

DESSERT

Melissen-Parfait 15

mit frischen Erdbeeren und Schokoladen – Crumble

Aprikosenwähe 16.5

mit Joghurtcreme und Zitronensorbet

Hausgemachte Glace & Sorbets pro Kugel 7

Zitrone, Erdbeere, Schokolade

Zweierlei Käse des Tages 15

mit Feigensenf

Zweierlei Süssigkeiten 15

mit einem Kaffee oder Espresso