ABENDKARTE

Die Tage werden kürzer, die Abende länger. Im Wald stehen die Steinpilze, das Wild zieht durchs Unterholz, auf den Feldern werden Kürbisse, Randen und Wurzeln geerntet. Jetzt ist die Zeit für kräftige Aromen und Gerichte, die wärmen.
Wir holen den Herbst an den Tisch – gut gekocht und reduziert auf das Wesentliche.

Herkunft unserer Produkte

Wir legen grossen Wert auf Transparenz und kurze Lieferwege.
Fleisch: Schweiz
Wild: Österreich
Lachsforelle: Bremgarten, Aargau
Zander: Schweiz
Brot & Backwaren: Schweiz
Auch unsere Käse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

Unsere Produzenten & Partner

Mistkratzerli, Flanksteak und Kalbsleber stammen von Metzgereien aus dem Zürcher Umland
Schweizer Käse – Jumi, Emmental
Sauerteigbrot – Tsugi Bäckerei, Zürich

SCHAUMWEINE

Sekt Extra Brut 12.5
Fred Loimer, Langenlois, Kamptal
Grüner Veltliner, Pinot Noir, Zweigelt

Crémant de Bourgogne 12
Domaines Chermette, AC Bourgogne
Chardonnay – Brut Nature

I'm not Full Rosé 11
Christopher Full, Pfalz

Fjell 10
Vilbrygg, Oslo
Zitronengras, Preiselbeere, Rosmarin

VORSPEISEN

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

Kürbiscremesuppe 14
mit Amaretto und Kürbiskernöl

Herbstlicher Apfel–Baumnusssalat 16
mit mariniertem Sellerie, Bergthymian–Dressing, Bitterkräutersalat und Haselnussajo

Hausgemachte Kalbsleberterrine 21
mit Nussbutter und geröstetem Sauerteigbrot von der Tsugi Bäckerei

Nüsslisalat 19
mariniert mit French–Dressing, dazu Speck, Belper Knolle und Bio–Stundenei

Gebeizte Bremgartner Lachsforelle 22
mit Kohlrabi, geräucherter und knuspriger Kartoffel und Schnittlauchöl

Chioggia–Randen–Carpaccio 17
mit Randen–Meerrettich–Schaum und Orangen–Vinaigrette

HAUPTGÄNGE

Steinpilzrisotto 36
mit eingelegten Steinpilzen, Selleriecreme und Petersilie

Gefüllte Wirzroulade 34
mit Sauerteigbrotkruste, Wildkräutersalat und Selleriemousseline

Pochiertes und grilliertes Zanderfilet 44
mit Zitronenthymian–Beurre–Blanc und grilliertem Lauch

Mariniertes Flanksteak 42
vom Holzkohlegrill mit Totentrompetencreme

Grilliertes Mistkratzerli 46
mit Steinpilzsauce

Wildschweinragout 37
mit Mezzi Rigatoni, Kräuterseitlingen und kaltgerührten Preiselbeeren

Rehrücken für zwei 52 pro Person
mit Pilzrahmsauce und Rotkraut

Cut der Woche Preis nach Tagesangebot

BEILAGEN ZUM TEILEN

Grillierter Lauch 7.5

Spätzli 7

Serviettenknödel 7

Bohnengemüse 6.5

Cremiges Risotto 6.5

Butterrösti 7

Wurzelgemüse 6.5

DESSERT

Pochierte Birne 14
mit Rosmarin–Crumble, Tonkabohnen–Glace und Salzkaramell

Karamellköpfli 12
mit eingelegten sauren Zuger Kirschen und Schlagrahm

Zweierlei Süssigkeiten 15
mit einem Kaffee oder Espresso

Käseauswahl von der Käserei Jumi 18
mit Früchtebrot und Trüffelhonig

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% Mehrwertsteuer
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten