

MITTAGSKARTE

Freitag 30.10.2016

SPITZ LUNCH Inklusive Suppe oder Salat

Gebratener Lachs 34

mit Gnocci, grilliertem Lauch und dazu eine Weissweinsauce

Chili sin Carne 30

mit Bulgur, gemischtem Gemüse und Bohnen

Spaghetti alla Carbonara 30

mit knuspriger Guanciale, Ei, Pecorino Romano, Parmigiano und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer.

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

Gebratene Rehmedaillons 45

mit soufflierten Spätzli, Rotkraut und pochierter
Apfel mit Preiselbeeren

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: Guancale IT/ Poulet CH//Rind CH/Lachs CH/Reh CH/Brot CH
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.