

MITTAGSKARTE

Freitag, 28.03.2025

SPITZ LUNCH Inklusive Suppe oder Salat

Gebratene Egli-Hacktätschli mit Pilawreis 32
dazu Bärlauchsauce und geröstete Karotten.

Gebratene Spargeln 28
mit Bräterli und Sauce Hollandaise.

Puschlaver Pizzoccheri gratiniert 28
dazu Tomatensugo und Erbsen.

NEU
ZUR TECHNO
AUSSTELLUNG IM
MUSEUM
El Tony Mate
0.33l 6.5

A LA CARTE

Vorspeisensalat 9

Tagessuppe klein/gross 9/16

Tatar vom Black Angus Rind 25/36
mit eingemachtem Gemüse

Rindscarpaccio mit Rucola 22/34
Olivenöl und Parmesanhobel

Salate aus dem Garten 28

mit gebratenen Pilzen oder Rindstreifen

Hausgemachte Kalbs-Cordon-Bleu 44
dazu lauwarmer Kartoffelsalat und Gurken

Absinth – Grünkernrisotto mit Randen 37
dazu Fenchelsprossen und Federkohlchips

DESSERT

Beeren-Streuselkuchen mit Weisssem Schokoladenmousse 10.5

Süssigkeiten, mit einem Kaffee oder Espresso gereicht 10.5

Affogato, Vanilleglace mit doppeltem Espresso 10.5

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Les Gras Moutons 8.5
Domaine la Pépière, Maisdon-sur-Sèvre,
Loire 2020
Muscadet

Humagne rouge 10.5
Cave Caloz, Miège,
Valais AOC, 2022

HAUSGEMACHTE & REGIONALE GETRÄNKE

Hochstamm – Most vom
Bio Hof 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

KAFFEE & TEE

Kaffeespezialitäten, geröstet von Stoll in Zürich

Espresso 4.8
Cappuccino 6.5
Kaffee Crème 5

Althaus Tees, diverse Sorten 6.5

WEINE OFFEN

SCHAUMWEIN

Prosecco Brut 11
Althea, Confin, Veneto

Extra Brut, Fred Loimer 12.5
Langenlois, Kamptal

WEISSWEIN

Frei.körper.kultur N, 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

Who the f* is barbera** 11
Familie Hohl, Weingut Rebhalde,
Stäfa 2023 11 Barbera

Terre a Mano 10
Rosso, IGT Fattoria di Bacchereto, Toscana
Sangiovese

ALKOHOLFREI

Skog (Der Wald) 10
Vilbrygg, Oslo
Birke, Fichtenschössling, Zitronengras, Schafgarbe

Fjell (Der Berg) 10
Vilbrygg, Oslo
Zitronengras, Preiselbeere, Rosmarin