

### SALAT | SUPPE | SNACKS

**Blattsalat mit Rüeblli und Sellerie**  
CHF 12.50

**mediterrane vegane Bruschetta**  
CHF 10.50

**„Zur Au“ sautierte Mehlwürmer**  
CHF 6.-

**Tagessuppe**  
CHF 9.50

### FISCH

**Schweizer Forelle aus dem Ofen**  
(als Schmetterling)  
CHF 1.30 pro 10g

**„zur Au“ Muscheltopf marinière  
mit Knoblauch-Ciabatta**  
CHF 18.- klein / CHF 38.- gross

**Zanderknusperli  
mit Hausmayonnaise**  
CHF 35.-

### VEGAN

**Weisser Spargel mit Kartoffeln  
und Schnittlauch-Véganaise**  
CHF 30.-

**Veganes „pulled pork“ (Jackfruit)  
auf getoastetem Ciabatta**  
CHF 28.50

**Gebackener Blumenkohl  
mit veganem Käse, Nüssen  
und Gemüse-Jus**  
CHF 28.50

### FLEISCH

**Tatar vom Rind mit Eigelb  
und Knoblauch-Ciabatta**  
CHF 21.- klein / CHF 43.- gross

**Spezialitätenwurst mit Jus**  
CHF 26.-

**Pouletschenkel ohne Knochen  
mit pikanter Chilisaucе**  
CHF 33.50

**Schulterfilet vom Rind mit Jus**  
CHF 39.50

**Geschmortes, gezupftes Rind  
mit Senf-Mayonnaise  
auf getoastetem Ciabatta**  
CHF 34.-

### DESSERT

**Apfelstrudel  
mit warmer Vanillesauce**  
CHF 12.-

**Saftiger, glutenfreier Mohnkuchen  
mit Sauerrahmglacé**  
CHF 12.-

**Vegane Schoggischnitte  
mit Fruchtsauce und veganer Sahne**  
CHF 12.-

**Schweizer Rohmilchkäse  
mit Chutney und Fruchtebrot**  
CHF 17.50

**Kugel Glacé**  
CHF 3.-

### BEILAGEN

**Pommes frites**

**Risotto**

**Gemüse**

**Bratkartoffeln**

**eine Beilage pro Fleisch- oder  
Fischhauptgang ist inklusive  
jede weitere Beilage**  
CHF 6.50

### SALAD | SOUP | SNACKS

**mixed garden greens  
with carrots and celery**  
CHF 12.50

**mediterranean vegan Bruschetta**  
CHF 10.50

**„zur Au“ sauteed mealworms**  
CHF 6.-

**daily soup**  
CHF 9.50

### FISH

**Swiss trout from the oven**  
(butterfly-cut)  
CHF 1.30 per 10g

**„zur Au“ mussels hotpot marinière  
with garlic bread**  
CHF 18.- small / CHF 38.- main

**beer battered pike perch filets  
with house mayonnaise**  
CHF 35.-

### VEGAN

**white asparagus with potatoes  
and chives-véganaise**  
CHF 22.- small / 30.- main

**vegan „pulled pork“ (jackfruit)  
on toasted ciabatta**  
CHF 28.50

**oven-roast cauliflower  
with vegan cheese, nuts  
and vegetable gravy**  
CHF 28.50

### MEAT

**steak tartare of Swiss beef  
with egg yolk and garlic bread**  
CHF 21.- small / CHF 43.- main

**speciality sausage with gravy**  
CHF 26.-

**boneless chicken leg  
with spicy chili sauce**  
CHF 33.50

**shoulder filet of local beef w/ gravy**  
CHF 39.50

**pulled Swiss beef  
with mustard mayonnaise  
on toasted ciabatta**  
CHF 34.-

### DESSERT

**apple strudel  
with warm vanilla sauce**  
CHF 12.-

**juicy gluten-free poppyseed cake  
with sour cream ice cream**  
CHF 12.-

**vegan chocolate cake  
with berry coulis and vegan cream**  
CHF 12.-

**Swiss raw milk cheese with chutney**  
CHF 17.50

**scoop of ice cream**  
CHF 3.-

### SIDE DISHES

**french fries**

**risotto**

**vegetables**

**roast potatoes**

**one side per meat and fish main  
course is included  
each additional is charged**  
CHF 6.50

DECLARATION: MEAT IS SWISS

PRICES INCLUDE 7.7% VAT

CHEF: TOMAS KOVACS

We are keen to consider your allergies within our capabilities. Please speak to our head waiter.