

VORSPEISEN

*Leberpaté mit Baumnussbrioche und Zwetschgen	15.-
Wochensalat French oder Balsamico (vegan)	12.50
Bruschetta mit Grillgemüse Rande und Nüssen (vegan)	10.50
Tagessuppe (vegan)	9.50
Sautierte Mehlwürmer	6.-

VEGAN / VEGETARISCH

Polenta mit Pilzen, Federkohl und Kernen	27.50
Blumenkohl mit veganem Käse veganem Jus und Nüssen	28.50
Käsespätzle (vegetarisch) mit Röstzwiebeln und Apfelmus	28.50

METZGETE (vom Bio-Schwein*)

*Gebratene grobe Blutwurst mit karamellisiertem Apfel	klein 18.- gross 34.-
*Leberwurst, gebratene Blutwurst und Spezial-Saucisson	35.-
*Spezialitätenwurst mit Jus	26.-
Schüfeli mit Senfsauce	33.-
*Cut of the day Tagespreis	
*Saltimbocca	32.-

pro Hauptgang ist eine Portion Sauerkraut und eine weitere Beilage inklusive

FISCH UND FLEISCH

Tagesfisch aus dem Ofen (verschiedene Kräuter, Ingwer, Lemongrass)	35.-
Egliknusperli mit Hausmayonnaise	35.-
Tatar vom Rind mit Eigelb und Knoblauch-Ciabatta	klein 21.- gross 43.-
Rindsschulterfilet mit Jus	39.50

pro Hauptgang ist eine Beilage inklusive

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	12.-
Saftiger, glutenfreier Mohnkuchen mit Sauerrahmglace	12.-
Warme Zwetschgen mit Sauerrahmglacé	9.-
Pannacotta mit PawPaw*-Fruchtpüree (*Indianerbanane, wächst am Zürichsee, hat ein spezielles, exotisches Aroma)	9.-
Dreierlei Käse	17.50
Kugel Glacé	3.-

BEILAGEN

Pommes frites	
Spätzli	
Gemüse	
Gschwellti (Bergkartoffeln)	
Polenta	
jede weitere Beilage	6.50

PREISE INKL. 7.7% MWST

KÜCHENCHEF: TOMAS KOVACS

Über Allergene, welche in unseren Speisen enthalten sind geben wir gerne Auskunft. Fragen Sie den Chef.

FLEISCH: SCHWEIZ || FISCH: WECHSELND SCHWEIZ/FAO 27/FAO 37 || EGLI: EE/PL/RU//KAZ || GEMÜSE: SCHWEIZ/EU

STARTERS

*liver patè with walnut brioche and plum	15.–
weekly salad French or Balsamico (vegan)	12.50
bruschetta with grilled vegetables beetroot and nuts (vegan)	10.50
daily soup (vegan)	9.50
sauteed mealworms	6.–

VEGAN AND VEGETARIAN

polenta with mushrooms, kale and kernels	27.50
ovenroast cauliflower with vegan cheese, nuts and vegan gravy	28.50
cheese spätzli (vegetarian) with crispy onions and apple compote	28.50

METZGETE (*organic pork)

*seared black pudding with caramelized apple	klein 18.– gross 34.–
*liver sausage, seared black pudding and special saucisson	35.–
*speciality sausage with gravy	26.–
cured ham with mustard sauce	33.–
*Cut of the day daily price	
*Saltimbocca	32.–
one portion of sauerkraut plus one side dish per main course are included	

FISH & MEAT

daily fish from the oven (fresh herbs, ginger, lemongrass)	35.–
beer battered perch filets with house mayonaise	35.–
beef steak tartar with egg yolk and garlic ciabatta	small 21.– main 43.–
beef shoulder filet with gravy	39.50
one side dish per main course is included	

SIDE DISHES

french fries	
spätzli	
vegetables	
boiled potatoes	
polenta	
each additional side dish	6.50

DESSERT

homemade apple strudel with warm vanilla sauce	12.–
Pannacotta with paw paw* fruit puree (*indian banana, grows on the shores of lake Zurich and has a special exotic taste)	9.–
chestnut vermicelles with vanilla ice cream and meringue	10.–
vegan chocolate cake with sour cherry sorbet	12.–
trio of cheese	17.50
scoop of ice cream	3.–

PRICES INCLUDE 7.7% VAT

CHEF: TOMAS KOVACS

We are keen to give you advice about allergenes contained in our dishes. Please ask the head waiter.

MEAT: SWITZERLAND || FISH: CHANGINGLY SWITZERLAND /FAO 27/FAO 37 || PERCH: EE/PL/RU/KAZ || VEGETABLES: SWITZERLAND/EU