

VORSPEISEN

| | |
|---|-------|
| 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*)

| | |
|---|--------------------------|
| *Leberpaté mit Brioche und Zwetschgen | 17.- |
| *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 | |

BEILAGEN

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

DESSERT

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

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

| | |
|---|-------|
| 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)

| | |
|--|--------------------------|
| *liver patè with walnut brioche and plum | 17.- |
| *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 | |

MEAT & FISH

| | |
|--|-------------------------|
| beef steak tartar with egg yolk and garlic ciabatta | small 21.- main 43.- |
| beef shoulder filet with gravy | 39.50 |
| daily fish from the oven (fresh herbs, ginger, lemongrass) | 35.- |
| beer battered perch filets with house mayonnaise | 35.- |
| 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 sauce (*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