

# Mittag | Lunch

von Donnerstag 15.11. bis Mittwoch, 21.11.2018

V = Vegetarisch  
V+= Vegan  
G = Glutenfrei  
L = Laktosefrei

## WÄHLEN SIE IHRE VORSPEISE:

Tagessuppe oder Blattsalat (French oder balsamico Dressing)

### WOCHENSALAT

<b>Salatschüssel mit Pflaume, Nüssen und Croûtons</b> <sup>V/V+</sup> (French oder Balsamico Dressing)	19.-
mit Schweizer Kalbspastrami (dünn geschnitten)	25.-
mit Schweizer Rindfleischstreifen	28.-
mit Egliknusperli und Hausmayonnaise	29.-

### WOCHENGERICHT

<b>Polenta mit Gemüse und Kernen</b> <sup>V+</sup>	24.-
<b>Tagesfisch</b> (wechselnd FAO 27/FAO 37/CH) mit Bratkartoffeln und Gemüse	27.50
<b>Schweizer Schinkli mit Senfsauce</b> Polenta und Sauerkraut	27.-

### KLASSIKER

<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und Apfelmus <sup>V</sup>	24.-
Schweizer <b>Rindstatar</b> mit Eigelb, dazu Toast und Butter <sup>L</sup>	35.-
<b>Spezialitätenwurst von dasPure</b> mit Pommes frites und Senfmayo <sup>GL</sup>	26.-
<b>Egliknusperli</b> mit Pommes und Hausmayonnaise	29.-

### DESSERT

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleglace	9.-
<b>Schoggischnitte</b> mit Fruchtsauce <sup>V+</sup>	12.-
<b>Pannacotta</b> mit Paw Paw Fruchtpüree <sup>G</sup> *Indianerbanane, wächst am Ufer des Zürichsees und hat einen speziellen exotischen Geschmack	9.-
<b>Affogato al caffè</b> (Vanille-Glacé mit einem Espresso übergossen)	6.-

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Allergene, welche in unseren Speisen enthalten sind.  
Fragen Sie den Chef.

alle Preise inklusive 7.7% MwSt

**Z  
AU  
R**

Fleischherkunft: Schweiz  
Fischherkunft: Egliknusperli EE/PL/RU/KAZ

# Mittag | Lunch

von Donnerstag 15.11. bis Mittwoch, 21.11.2018

V = Vegetarisch  
V+= Vegan  
G = Glutenfrei  
L = Laktosefrei

## CHOOSE YOUR STARTER:

daily soup or mixed leaf salad (French or balsamico dressing)

### WEEKLY SALAD

<b>salad bowl with plum, nuts and croûtons</b> <sup>V/V+</sup> (French or balsamico dressing)	19.-
with Swiss veal pastrami (thinly sliced)	25.-
with Swiss beef strips	28.-
with beer battered perch filets and house mayonnaise	29.-

### WEEKLY DISH

<b>polenta with vegetables and kernels</b> <sup>V+</sup>	24.-
<b>daily fish</b> (changingly FAO 27/ FAO 37/ CH) with roast potatoes and vegetables	27.50
<b>Swiss cured ham w/ mustard sauce, roast potatoes and sauerkraut</b>	27.-

### KLASSIKER

<b>cheese spätzle</b> with crispy onions and apple compote <sup>V</sup>	24.-
<b>Swiss beef steak tartare</b> with egg yolk, toast and butter <sup>L</sup>	35.-
<b>speciality sausage by dasPure</b> with french fries and mustard mayo <sup>GL</sup>	26.-
<b>beer battered perch filets</b> with French fries and house mayonnaise	29.-

### DESSERT

<b>apple strudel</b> with vanilla ice cream	9.-
<b>chocolate cake</b> with fruit sauce <sup>V+</sup>	12.-
<b>pannacotta</b> with PawPaw* fruit purée <sup>G</sup> <small>*indian banana, grows on the shores of lake Zurich and has a special exotic taste</small>	9.-
<b>Affogato al caffè</b> (vanilla ice cream topped with a hot espresso)	6.-

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Allergene, welche in unseren Speisen enthalten sind.  
Fragen Sie den Chef.

alle Preise inklusive 7.7% MwSt

**Z  
AUR**

Fleischherkunft: Schweiz  
Fischherkunft: Egliknusperli EE/PL/RU/KAZ