

Vorspeisen

- Grünes aus der Nachbarschaft**
mit Hausdressing 12
- Randen Panna cotta**
mit Rettich Frühlingsrolle und
Hafermilch Mayonnaise 16
- Kalte Tomatenconsommé**
mit confierten Tomaten und
Schafsbröckli Sorbet 18
- Geräucherte Peperonicremesuppe**
mit Rosmarin Espuma 12
- Bunter Tomatensalat**
vom Enikerhof mit Basilikumspunge und
Burrata aus Marbach 24
- Ceviche vom Züriseefisch**
an einer Gurken-Gin-Marinade und Labneh 20
- Entenlebermousse Praline**
im Pumpernickel mit Cassisgel und
hausgemachter Brioche 26
- Wurstsalat**
auf Laugenbrötli mit gesalzenen Kürbiskernen 16

Fisch, Fleisch und Gemüse stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Gerne informieren wir Sie über Allergene in unseren Gerichten. Alle Preise in CHF, inkl. MWST.

Hauptgänge

Karotten-Ingwer Buchweizen
mit Rüblikraut und Salzorange 29

Planted Chicken
an grüner Tomatensalsa, Pura Verdura
Gemüse und Stunden-Ei 36

Marinierte Aubergine
auf Kreuzkümmel-Zitronen Labneh und
Brunnenkresse 26

Linsen Cassoulet
mit Reita, Brunnenkresse und Bubble Bread 28

Tomaten Dinkelrisotto
mit Zitronen Ricotta und Basilikum 32

Zürichsee Bouillabaisse
Fischeinlage nach Fang des Tages von
Adrian Gerny – mit Sauce Rouille und
hausgemachter Brioche 19/38

Zweierlei von der Malanser Ente
auf Erbsenpürre mit Preiselbeeren und
geschmorter Pastinake 43

Ragout vom Jersey-Ochsen
von Martin Schuler (Hünenberg) auf
Selleriepürre und Saisongemüse 38

Freilandpoulet aus Malans
auf orientalischer Hirse mit Aprikosen-
Kardamom Chutney und Sauerrahm 32

Bier-Menü

Vorspeise

Roggensalat mit Weizensorbet

Suppe

Bier-Brot-Suppe

Hauptgang

Sellerie im Tempurateig mit Apfelchutney und
Saisongemüse

oder

Geschmorter Schweinebauch an Dunkelbier-Jus mit
Kartoffelschnee und grünem Bohnengemüse

Dessert

Aprikosen Pale Ale Vanille Tortilla

Pro Person

Vegi 68/Fleisch 70

Fisch, Fleisch und Gemüse stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Gerne informieren wir Sie über Allergene in unseren Gerichten. Alle Preise in CHF, inkl. MWST.

Desserts

Cheesecake

mit Mandel Sablé, Pfirsich Brunoise und Pfirsich Sorbet (glutenfrei)

12

Blaues Entlein

gefüllt mit Zitronengel und weissem Schokoladenmousse

16

Macadamia-Kokosnuss

Panna Cotta

mit Limettengel und Aprikosen

12

Mille-Feuille

mit Erdbeeren, Vanillecreme und Holunderblüten Gel

12

Sorbet/Glace:

Erdbeere, Himbeere, Sauerrahm, Schoggi
Pro Kugel

5

Käseplatte

mit Hausgemachtem Früchtebrot und hausgemachtem Senf

18

Fisch, Fleisch und Gemüse stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Gerne informieren wir Sie über Allergene in unseren Gerichten. Alle Preise in CHF, inkl. MWST.

Unsere Partner

Mehl für Teige, Brot, etc.: Mühlerama Tiefenbrunnen

Gemüse: Pura Verdura Balgrist, Juker Farm Jona,
Hubihof Bellikon, Enikerhof Cham

Waldstaudenroggenrisotto: Böhler Mellikon

Milch, Quark, Frischkäse etc: Höhn Hirzel,
Amselspitz Bergdietikon

Pilze: Fine Funghi Gossau

Fisch: Adrian Gerny Wollishofen

Wagyu: Sahra Balzli Wiler

Ente: Clavadetscher Malans

Fleisch: Brönnimann Jona