

**SCHAUMWEIN** ————— 1 dl / Fl.

Prosecco Brut DOCG 9.<sup>50</sup> / 57  
Nani Rizzi, Valdobbiadene

Vin Mousseux Méthode Traditionelle Extra Brut 12 / 72  
Weingut Pircher, Stadtberg Eglisau (Pinot Noir, Zero Dosage)

**WEISS** —————

Cuvee Madame Rosmarie Mathier AOC Valais 2020 10 / 60  
Adrian & Diego Mathier, Salgesch (Sylvaner, Pinot Gris, Pinot blanc & Petite Arvine)

Grüner Veltliner Ried Weichselberg DAC 2022 9.<sup>50</sup> / 57  
Weingut Birgit Eichinger, Kamptal Österreich

Blangé Arneis Langhe DOC 2022/23 10.<sup>50</sup> / 63  
Azienda Agricola Ceretto, Alba (Arneis)

**ROSE** —————

L'Oeil de Perdrix Sélection Tradition 2023 10 / 60  
Château d'Auvernier, Neuchâtel (Pinot Noir)

**ROT** —————

Zwanzig 13 AOC Zürich 2021 10.<sup>50</sup> / 63  
Daniel Schweizer, Stäfa (Cabernet Cubin, Cabernet Dorsa, Marechal Foch)  
Kelterung: Erich Meier, Uetikon a. See

Brancaia Tre IGT Toscana 2021 Bio 9.<sup>50</sup> / 55  
Familie Widmer, Radda in Chianti  
(Sangiovese, Merlot & Cabernet Sauvignon)

Moulin Haut-Laroque AOC 2018 Bio 11.<sup>50</sup> / 69  
Familie Hervé (65% Merlot, 20% C.F., 10% C.S. & 5% Malbec)

**SÜSS** ————— 1 dl

Cuvée Auslese 2020 14.<sup>50</sup>  
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz (Muskat Ottonel)

**MITTAG**

**MENÜ** —————

Zum Menü gibt's einen kleinen Menusalat oder eine kleine Tagessuppe.

Hausgemachte Spätzli mit Krautstiel 30  
Bündner Bergkäse, Kräutersaitlinge

Kalbshackbraten an Sherryrahmsauce mit Kartoffelstock 34  
Rüebli (Schweizer Fleisch von der Metzgerei Widmer, Lichtensteig)

Schwedenbraten gefüllt mit Pflaumen 32  
Tagliolini, buntes Gemüse (Schweizer Fleisch von der Metzgerei Ziegler, Zürich)

**VORSPEISE** —————

Menusalat oder Menüsuppe 7

Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Nüssen 15

Hausgebeizter Randenlachs mit Kürbispüree 22  
Granny-Smith-Apfel-Würfel, Orangen-Anis-Sauce und Kräutersalat  
(Swiss Alpine Lachs, Lostalio)

Ziegenfrischkäse mit Waldhonig 24  
Spinatsalat, Preiselbeerdressing, Kürbiskerne und Birnen  
(Ziegenkäse vom Biohof Enzenen, Muotathal)

Rindscarpaccio mit Rucolasprossen 26  
Gebratene Eierschwämmli, Trüffel-Aioli  
(Schweizer Fleisch von der Metzgerei Ziegler, Zürich)

**HAUPTGÄNGE** —————

Cremige Trüffelpolenta mit Stunden-Ei 34  
Cima di Rapa, Belper Knolle

Gebratenes Felchenfilet mit karamellisierten Marroni 47  
Butter-Fregola-Sarda, Rotchabis-Salat (Fisch von Sämi Weidmann, Stäfa)

Appenzeller Entenbrust mit Honig gebraten 52  
Liscio-Püree, confierter Chicorée (Appenzeller Alpstein Ente, Bianchi)