

ALKOHOLFREI 1 dl

Blå, Bio-Sparkling Tea - Jasmine / White Tea / Darjeeling 11.⁰⁰
Copenhagen Sparkling Tea Company, Dänemark

Lysegrøn, Bio-Sparkling Tea - Sencha / Green Tea / Citrus 11.⁰⁰
Copenhagen Sparkling Tea Company, Dänemark

Hirschbirne Well, Edition Sommelier 2020 9.⁸⁰
Obsthof Retter. Steiermark

Quitte Wild, Edition Sommelier 2021 11.⁰⁰
Obsthof Retter. Steiermark

SCHAUMWEIN 1 dl / Fl.

Prosecco Brut DOCG 9.⁵⁰ / 57
Nani Rizzi, Valdobbiadene

Franciacorta Rosé Millesimato 2018 14.⁵⁰ / 87
Castello Bonomi, Lombardei (Pinot Noir)

WEISS

Freisamer AOC Zürichsee 2020 9.⁵⁰ / 57
Weingut Schipf, Herrliberg

Fendant AOC Valais 2023 10.⁵⁰ / 63
Denis Mercier, Sierra (Chasselas)

Sauvignon blanc «Castel Ringberg» DOC 2022 11.⁵⁰ / 69
Elena Walch, Alto Adige - Südtirol

ROT

Blaufränkisch AOC Zürichsee 2016 11.⁰⁰ / 65
Schwarzenbach Weinbau, Meilen

Zweigelt «Alte Reben» 2019 9.⁵⁰ / 57
Paul Achs, Burgenland

Finca La Revilla Crianza DOC 2020 10.⁵⁰ / 63
Valtravieso, Ribera del Duero (Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot)

SÜSS

Cuvée Auslese 2020 14.⁵⁰
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz (Muskat Ottonel)

MITTAG

MENÜ

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

Hausgemachte Auberginenravioli 32
Dörrtomaten und Rucola

Frittierter Hecht aus dem Zürisee 36
Tartarsauce und Zitronenreis (Fisch von Sämi Weidmann, Stäfa)

Toggenburger Schweinskotelett 34
Pommes rissolées und Wirz (Schweizer Fleisch von Urs Widmer, Lichtensteig)

VORSPEISE

Nüsslisalat mit französischer Salatsauce 18
Pochiertes Bio-Ei, Croûtons 5 + Bio-Speck vom Uelihof

Noix-Gras-Mousse mit Trüffel 26
Birnenkompott, Gewürzbrot und Kohlröschen

Tatar von Randen und Shiitakepilzen 24
Nüsslisalat und Röstbrotstücken

Hausgemachte Gnocchi aus Agraria Kartoffeln 22 / 34
Herbsttrompeten, Wirz und Bündner Bergkäse

Hausgemachte Kalbfleisch-Baumnuss-Ravioli 24 / 36
Salbeibutter und 4-jähriger Sbrinz

HAUPTGANG

«Cordon-Bleu» aus Kürbis und Bündner Bergkäse 39
Räuschling-Risotto und geräuchertes Zwiebelconfit

Bio-Lachsforelle mit Estragon-Sauce-Allemande 49
Venerereis und Kardy (Fisch von der Familie Glauser, Bachs)

Züri-Geschnetzeltes mit Rösti und Tagesgemüse 48
Geschnetzeltes auf Wunsch auch ohne Nierli (Schweizer Fleisch von Urs Widmer, Lichtensteig)