

SCHAUMWEIN

	1 dl / Fl.
Prosecco Brut DOCG Nani Rizzi, Valdobbiadene	9. ⁵⁰ / 65
Blanc de Noir Brut Méthode Traditionelle Weingut Familie Hansruedi Adank, Fläsch (Pinot Noir)	11. ⁵⁰ / 79

WEISS

Coteau de Verschiez AOC 2018 Bernard Cave, Ollon (Chasselas)	9. ⁰⁰ / 60
Grüner Veltliner «Ried Wechselberg» DAC 2022 Weingut Birgit Eichinger, Kamptal / Austria	8. ⁵⁰ / 55
Saint-Péray «Le Mialan» AOC 2021 Ferraton Père & Fils, Tain l'Hermitage (100% Marsanne)	9. ⁵⁰ / 65

ROT

Sottorocchia DOC Ticino 2021 Tenuta San Giorgio, Cassina D'Agno (Merlot & Cabernet Franc)	9. ⁵⁰ / 65
Syrah AOC Valis 2019 Adrian & Diego Mathier, Salgesch	10. ⁵⁰ / 70
Châteauneuf-du-Pape «Calice de Saint Pierre» AC 2020 Domaine Pères de l'Eglise, Rhône (Grenache, Syrah & Mourvèdre)	12. ⁰⁰ / 80

SÜSS

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

MITTAG

MENU

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

Bramata-Polenta mit pochiertem Uetliberg-Ei Gebratener Cima di Rapa	30
Kalbshackbraten an Sherryrahmsauce mit Kartoffelstock Rüebli (Schweizer Kalb von der Metzgerei Widmer, Lichtensteig)	34
Gedämpftes Lachsfilet mit Dill-Sauce Butter-Reis, Bohnen & gelbes Randen-Gemüse (MSC-Lachsfilet, Norwegen)	37

VORSPEISE

Menüsalat oder Menüsuppe	7
Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Nüssen	15
Winter-Nüsslisalat mit French-Dressing, Speck, Ei & Croûtons	18
Bunter Randensalat mit Ziegenkäsestrudel Zitrusfrucht-Marinade & Kräutersalat (Ziegenfrischkäse vom Bio-Hof Enzenen, Muotathal)	24
Gebratene Wachtel Supreme und Ei Linsen-Birnen-Salat, Erbsen-Sauce und Cicorino Rosso (Wachtel aus Frankreich)	28

HAUPTGÄNGE

Waldpilz-Tagliatelle mit karamellisierten Baumnüssen Pflaumen-Sauce und mariniertes Rucola	34
Gebratene Zürichsee Eglifilets mit Weissweinsauce Pastinaken-Püree, Krautstiel-Gemüse (Zürichsee-Eglifilets von Sämi Weidmann, Stäfa)	49
Kalbsteak mit gebratenem Chicorée Peterli-Spätzli & Jus (Schweizer Kalb von der Metzgerei Ziegler, Zürich)	48