

Tagesangebot

Bei allen warmen Hauptgerichten ist ein kleiner Pastasalat inbegriffen

Mit Ricotta gefüllte Zucchini, Cherrytomaten und Bratkartoffeln 17.50

Lammcurry mit Auberginen und Pilawreis 25.50
(Lamm von der Metzgerei Rust, Neu St.Johann)

„Insalata Caprese“ Vorspeise 14.50
Bunte Tomaten vom Markt mit Büffelmozzarella und Basilikum

Unsere Wochenpasta: Penne alla Carbonara 16.50

Trutenbrustschnitzel mit Kräuterbutter und Blattsalat 26.50
(Bergtrute von Kari Laimbacher, Rickenbach bei Schwyz)

Salat von MSC-Meeresfrüchten auf Rucolabeet 28.50
(MSC Meeresfrüchte aus nachhaltigem Fischfang)

Gebratene Rindsfiletspitzen mit Pfeffersauce 34.00
Tagliatelle und Frühlingszwiebeln (Rind von der Metzgerei Rust, Neu. St.Johann)

Dauerbrenner Mittag

Züri Gschnätzlets mit Butterrösti 40.00
(Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art)

Saisonaler Blattsalatteller mit KAG Bio-Freilandeier 16.50

Minidessert

Wein crème mit frischen Beeren vom Bürkliplatz 7.50

Weine

	Suure Moscht vom Seehaldenhof in Mammern TG	3 dl	4.50
weiss	Riesling „Ürziger Würzgarten“ Kabinett 2015 Joh. Jos. Christoffel Erben / Robert Eymael, Mosel	1 dl Flasche	9.00 63.00
	Petit Gris IGT 2011 Andy Cook & Philippe Gard, Côtes Catalanes (Grenache Gris & Carignan Gris)	1 dl Flasche	8.00 54.00
	Viognier 2017 Kopp von der Crone Visini MDVS, Barbengo	1 dl Flasche	8.50 59.00
rosé	Lazarra D.O. 2016 Familia Piqueras, Valencia (Garnacha Tintorera, Monastrell, Syrah, Merlot und C.S.)	1 dl Flasche	7.00 47.00
rot	Chianti Classico “Cortevecchia” Riserva 2014 Alessandro e Andrea Sderci, Toscana	1 dl Flasche	7.00 47.00
	La Revilla 2012 Familie González Beteré, Ribera del Duero (Tinta Fina)	1 dl Flasche	8.50 57.00
	Terraferma 2010 Christian Zündel MDVS, Beride (Merlot, Barrique)	1 dl Flasche	10.50 72.00