

Tagesangebot

Bei allen warmen Hauptgerichten ist ein kleiner Neumarktsalat inbegriffen

KAG Spiegelei mit Blattspinat und Bütterösti		16.50
Ravioli del Plin mit Salzeibutter (mit Fleischfüllung)		24.50
Caprese mit frischem Basilikum und erstklassigem Olivenöl	Vorspeise	16.00
Unsere Wochenpasta: Orecchiette mit Geissenfrischkäse Zitrone und Zucchettiwürfel		16.50
MSC-Schollenfilet auf Spargelragout Bratkartoffeln (MSC Fisch aus nachhaltigem Fischfang)		26.50
Krustenbraten von der Schweinsbrust Bio-Nudeln und Kohlrabi (Schwein von der Metzgerei Rust, Neu St. Johann)		27.50
Schenkel vom Ribbelmaispoulet Kräuter Couscous und Pak Choi		28.00
Rindsfiletspitzen mit Rotwein-Schalottensauce Kartoffelstampf und Frühlingszwiebeln (Fidelio Rind vom Bio-Metzger Hansruedi Meier, Windisch)		34.00

Dauerbrenner Mittag

Gebratene Felchenfilets mit Weissweinsauce Pilawreis und Blattspinat (Felchen von unserem Berufsfischer Sämi Weidmann, Männedorf)		36.00
Züri Gschnätzlets mit Butterrösti (Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art)		40.00
Saisonaler Blattsalatteller mit KAG Bio-Freilandeier		16.50

Minidessert

Neumarkt-Schnapstopf mit Zimtglace		7.50
------------------------------------	--	------

Weine

weiss	Botijo Blanco I.G.P. 2016 Valdejalón / Aragón, Bodega Frontonio (Garnacha Blanca)	1 dl Flasche	7.50 49.00
	Lorcher Riesling Trocken 2016 Rheingau, Eva Fricke	1 dl Flasche	8.00 54.00
rot	Blauburgunder 2016 Uetikon, Weingut Schnorf	1 dl Flasche	7.50 49.00
	Gran Sello 2014 Toledo, Vino de la Tierra de Castilla (Garnacha, Syrah, Tempranillo)	1 dl Flasche	7.50 49.00
	Pio della Rocca 2009 Ticino, Adriano Kaufmann MDVS (Merlot, C.S.)	1 dl Flasche	11.50 79.00