

Tagesangebot

Bei allen warmen Hauptgerichten ist eine Steckrübensuppe inbegriffen

Zwiebel-Speckquiche mit Blattsalat (Schwein von der Metzgerei Rust, Neu St.Johann)	17.50
KAG Bio-Freiland Spiegeleier auf frischem Blattspinat mit La Ratte Kartoffeln	22.50
Bio-Orangen-Dattelsalat mit Chicorino rosso und Estragon	Vorspeise 14.50
Unsere Wochenpasta: Penne alla puttanesca (Tomatensugo, Oliven, Kapern, wenig Knoblauch und erstklassiges Olivenöl)	16.50
Brätkügeli an Champignonrahmsauce mit Erbsen und Blätterteigkissen (Schwein von der Metzgerei Rust, Neu St.Johann)	25.50
Ragout von der Bergtrute Bio-Nudeln und Flowersprouts (Bergtrute von Kari Laimbacher, Rickenbach bei Schwyz)	27.50
Gebratenes Schweinshalssteak mit Senfkruste und Jus Pommes frites und Peperonata (Schwein von der Metzgerei Rust, Neu St.Johann)	28.50
Gebratene Rindsfiletspitzen mit grünem Pfefferjus Butterspätzli und Rosenkohl (Rind von unserem Bio-Metzger Hansruedi Meier, Windisch)	32.00

Dauerbrenner Mittag

Gebratenes Forellenfilet mit brauner Butter Weissweinrisotto und Krautstiel (Bio-Forelle von der Familie Glauser, Bachs)	36.00
Züri Gschnätzlets mit Butterrösti (Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art)	40.00
Saisonaler Blattsalatteller mit KAG Bio-Freilandeier	16.50

Minidessert

Hausgemachte Apfelchüechli mit Vanilleglace	7.50
---	------

Weine

Weiss	Räuschling x Neumarkt 2016	1dl	8.50
	Alain Schwarzenbach, Rico Lüthi, und Martin Schnorf, Meilen	Flasche	56.00
	Chenin Blanc 2008	1dl	9.00
	Domaine des Balisiers, Genf MDVS	Flasche	62.00
rot	Blaufränkisch am Turm 2015	1 dl	8.50
	Felix Peters, Rheinhessen	Flasche	56.00
	Fumin 2011	1dl	9.00
	Michel Vallet, Aostatal	Flasche	62.00
	Clos des Corbassières, 2009	1 dl	10.50
	Domaine Cornullus, Valais (Gamay Vieilles Vignes)	Flasche	74.00