

## Tagesangebot

---

Bei allen warmen Hauptgerichten ist ein kleiner Blattsalat mit gebratenen Pilzen inbegriffen

**Blätterteig-Gemüsestrudel auf Tomatensugo** 16.50  
(Broccoli, Sellerie und Lauch)

**Gebackene Albeli im Bierteig mit hausgemachter Mayonnaise** 25.50  
Pilawreis und Fenchel (Albeli von Sämi Weidmann, Stäfa)

---

**Bio-Geissenfrischkäse mit Blattsalat und Baumnüssen** Vorspeise 16.50  
(Muotathaler Geissenfrischkäse von Patrizia Oechslin)

**Unsere Wochenpasta: Fusilli alla Putanesca** 16.50  
(Mamma Pellicorio`s Tomatensauce, Salzkapern und Oliven)

**Maispouardenbrust gefüllt mit Spinat und Hüttenkäse** 26.50  
Bratkartoffeln und Kohlrabi

**Kalbsbrustschnitte mit Weissweinsauce** 27.50  
Kartoffelstock und Rüebl (Kalb von der Metzgerei Rust, Neu St.Johann)

**Rindsfiletspitzen mit Rotwein-Schalottensauce** 38.00  
Bio-Nudeln und Flower Sprout (Fidelio Rindsfleisch von dem Bio-Metzger Hansruedi Meier, Windisch)

## Dauerbrenner Mittag

---

**Gebratenes Zanderfilet mit brauner Butter** 36.00  
Randenrisotto (MSC-Zander aus nachhaltigem Fischfang)

**Züri Gschnätzlets mit Butterrösti** 40.00  
(Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art)

**Saisonaler Blattsalatteller mit KAG Bio-Freilande** 16.50

## Minidessert

---

**Öpfelchüechli mit Vanillesauce** 7.50

## Weine

---

<b>weiss</b>	Freisamer 2011	1 dl	8.50
	Meilen, Weingut Schwarzenbach MDVS	Flasche	59.00
	Schloss Saarstein Alte Reben 2013	1 dl	9.50
	Saar, Christian Ebert (Riesling)	Flasche	65.00
<b>rot</b>	Rossese Di Dolceacqua DOC 2015	1 dl	8.50
	San Biagio della Cima / Liguria, Maccario-Dringenberg	Flasche	59.00
	Magallanes DO 2012	1 dl	9.50
	Ribeira del Duero, César Munoz (Tempranillo)	Flasche	65.00
	Malanser Pinot Noir 2010	1 dl	13.00
	Malans, Thomas Studach	Flasche	89.00