

Tagesangebot

Bei allen warmen Hauptgerichten ist ein kleiner Neumarktsalat inbegriffen

Auberginen Piccata mit Mamma Pelicorio`s Tomatenspaghetti 16.50

Gebratener Rotlachs mit Kerbelrahmsauce 26.50
 Bratkartoffeln und Broccoli (MSC Rotlachs aus nachhaltigem Fischfang)

„Salad Niçoise“ Vorspeise 16.50
 Blattsalat mit weissem Thunfisch, Grünen Bohnen, Tomaten, Oliven und Zwiebeln
 (MSC Thunfisch aus nachhaltigem Fischfang)

Unsere Wochenpasta: Pasta alla Contadina 16.50
 (Orecchiette mit Champignonrahmsauce und Erbsen)

Trofie alla Genovese 18.50
 Basilikumpesto, Kartoffelwürfel, grüne Bohnen und wenig Knoblauch

Paniertes Schnitzel (Fidelio-Schweinsbägli) 25.50
 Pommes Frites und Kohlrabi (Schwein vom Bio-Metzger Hansruedi Meier, Windisch)

Pochierter Kabeljau mit Verjus-Olivenölsauce 29.50
 Pilawreis und gebratener Fenchel (MSC-Kabeljau aus nachhaltigem Fischfang)

Sauerbraten vom Fidelio Rindsschulterspitz mit Americano Trauben 31.00
 Weisse Bio Polenta und Rüebl (Rind von der Hansruedi Meier, Windisch)

Dauerbrenner Mittag

Züri Gschnätzlets mit Rösti (Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art) 40.00
 (Kalb von der Metzgerei Rust, Neu St. Johann)

Saisonaler Blattsalatteller mit KAG Bio-Freilandeier 16.50

Minidessert

Coupe Dänemark 7.50

Weine

weiss	Côtes du Rhône blanc 2015	1 dl	7.50
	Rhône, E. Guigal (65% Viognier, 15% Roussanne, 8% Marsanne, 8% Clairette, 2% Bourboulenc, 2% Grenache blanc)	Flasche	49.00
	Coò 2010	1 dl	10.00
	Ticino, Christian Zündel (Chardonnay) MDVS	Flasche	67.00
rosé	Clair de Rose 2016	1 dl	6.50
	Pays d'Oc, Les Jamelles (Grenache & Cinsault)	Flasche	43.00
rot	Dôle 2013	1 dl	7.80
	Valais, Anne-Catherine & Denis Mercier (Gamay, Pinot Noir) MDVS	Flasche	52.00
	Scalin 2014	1 dl	8.70
	Ticino, Cantina Kopp von der Crone Visini (Merlot) MDVS	Flasche	58.00
	Saint Joseph "Vignes de L'Hospice" 2010	1 dl	14.00
	Rhône, E. Guigal (Syrah)	Flasche	95.00