

Tagesangebot

Bei allen warmen Hauptgerichten ist eine kleine Kartoffel-Lauchsuppe inbegriffen

Erbsenrisotto mit Mascarpone 17.50

Gebratener Seelachs mit Verjus-Olivenölsauce 26.50
Belugalinsen und Lauch (MSC-Seelachs aus nachhaltigem Fischfang)

„Insalata Caprese“ Vorspeise 15.50
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und erstklassiges Olivenöl Hauptgang 23.50

Kalt aufgeschnittenes Siedfleisch mit Gemüsevinaigrette Vorspeise 18.50
(Rind von der Metzgerei Rust, Neu St. Johann)

Unsere Wochenpasta: Penne mit Basilikumpesto 16.50

Pouletoberschenkel mit hausgemachter Sweet-Chilisauce 24.50
Bratkartoffeln und Peperonata (Schweizer Poulet)

Gebratenes Schweinssteak mit Pommerysensaft 27.00
Pommes frites und Kohlrabi (Schwein von der Metzgerei Rust, Neu St. Johann)

Gebratene Scholle mit brauner Butter 29.00
Couscous und Fenchel (MSC-Scholle aus nachhaltigem Fischfang)

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-Freilandei 16.50

Minidessert

Rhabarberkompott mit Vanilleglace 7.50

Tagesdessert

Portion frische Erdbeeren 10.50
Mit Rahm 11.50

Weine

weiss	Côtes du Rhône blanc 2014	1 dl	7.50
	Rhône, E. Guigal (65% Viognier, 15% Roussanne, 10% Marsanne, 8 % Clairette, 2% Bourboulenc)	Flasche	49.00
	Terre Alte Bianco di Merlot 2016	1 dl	8.00
	Ticino, Gialdi MDVS (Merlot)	Flasche	54.00
rosé	Rosato di Martinella Etna DOC 2015	1 dl	9.00
	Sicilia, Familie Vivera (Nerello Mascalese)	Flasche	60.00
rot	Nebbiolo Langhe 2014	1 dl	8.00
	Piemont, G.D. Vajra (Nebbiolo)	Flasche	54.00
	Rosso del Ticino "SottoRoccia" 2013	1 dl	9.00
	Ticino, Mike Rudolph (Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon)	Flasche	60.00
	Saint-Joseph, Domaine du Tunnel 2013	1 dl	9.50
	Rhône, Stéphane Robert (100% Syrah)	Flasche	64.00