

## Tagesangebot

---

Bei allen warmen Hauptgerichten ist eine kleine Rüeblisuppe inbegriffen

Gersotto mit glacierten Randen und Bio-Pecorino		17.50
Rindsschulterspitz in Merlot geschmort Kartoffelstock und Rosenkohl (Rind von Hansruedi Meier, Windisch)		26.50
Nüsslisalat mit gehacktem KAG Bio-Freilandeier, Speck und Croûtons	Vorspeise	14.50
Unsere Wochenpasta: Paccheri mit Tomatensugo und Büffelmozzarella		16.50
Lammhacktätschli mit Jus Pilawreis und Peperonata (Lamm von Holzen Fleisch GmbH, Ennetbürgen)		26.50
Ravioli bianchi mit Salbeibutter (Spinat-Ricotta Ravioli von Scala Gusti, Leissingen)		26.50
Plätzli von der Bergtrute mit Marsalasaucce Bio-Nudeln und Broccoli (Bergtrute von Kari Laimbacher, Rickenbach bei Schwyz)		27.50
Ragout vom Hirsch Serviettenknödel, Rotkraut und Marroni (Hirsch von Holzen Fleisch GmbH, Ennetbürgen)		31.00
Gebratenes Forellenfilet mit Nussbutter Weissweinsrisotto und Fenchel (Forelle von der Bio-Zucht 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 Vanillesauce		7.50
---	--	------

## Weine

---

weiss	Räuschling x Neumarkt 2016	1dl	8.50
	Alain Schwarzenbach, Rico Lüthi und Martin Schnorf, Meilen	Flasche	56.00
	Heida „Tradition“ 2014	1dl	9.50
	Robert Taramarcaz, Wallis MDVS	Flasche	66.00
	Brauneberg Juffer Sonnenuhr, Riesling Trocken GG 2012	1dl	11.50
	Fritz Haag, Mosel	Flasche	79.00
rot	Blaufränkisch am Turm 2015	1 dl	8.50
	Felix Peters, Rheinhessen	Flasche	56.00
	Pinot Noir R 2014	1 dl	9.50
	Familie Baumann, Oberhallau, MVDS	Flasche	66.00
	Barolo Bussia DOCG 2012	1 dl	11.50
	Fratelli Giacosa, Piemont (Nebbiolo)	Flasche	79.00