

Tagesangebot

Bei allen warmen Hauptgerichten ist ein kleiner Lattichsalat mit Kräuter-Joghurtsauce inbegriffen

Auberginenpicatta mit Spaghetti und Mamma Pellicorio's Tomatensauce 16.50

Mediteran geschmorte Kalbsschulter 24.50
Bio-Nudeln (Kalb von der Metzgerei Rust, Neu St.Johann)

“Insalata Caprese” Vorspeise 14.50
Tomaten vom Bürkliplatz mit Büffelmozzarella, erstklassiges Olivenöl und Basilikum

Unsere Wochenpasta: Penne all'arrabbiata 16.50

MSC Egli-Knusperli mit Blattsalat und hausgemachter Joghurt-Mayonnaise 26.50
(MSC Egli aus nachhaltigem Fischfang)

Hacktätschli vom Black Angus Rind mit Jus 26.50
Pommes frites und geschmorter Lattich (Rind von Holzen Fleisch GmbH, Ennetbürgen)

Gebratene Maispouardenbrust mit „Café de Paris“ 27.50
Kräuterreis und Ofenkabis

Rindsfiletspitzen an Pfefferjus 34.00
Kartoffelstock und Cocobohnen (Fidelio-Rind von Hansruedi Meier, Windisch)

Dauerbrenner Mittag

Züri Gschnätzlets mit Butterrösti 40.00
(Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art)

Saisonaler Blattsalatteller mit KAG Bio-Freilandeier 16.50

Minidessert

Rhabarberkompott mit Fior di Latte Schaum 7.50

Weine

weiss	Petit Gris 2011	1dl	8.00
	Roussillon, Consolation (Grenache Gris, Carignan Gris)	Flasche	54.00
	Riesling Trocken „Tonschiefer“ 2016	1 dl	8.50
	Oberhausen, Hermann Dönnhoff	Flasche	57.00
rosé	Lazarra D.O. 2016	1 dl	7.00
	Valencia, Bodegas Piqueras (Garnacha Tintorera, Monastrell, Syrah, Merlot und C.S.)	Flasche	47.00
	Rose La Liaudisaz 2016	1 dl	8.00
	Fully, Marie-Thérèse Chappaz MDVS (Merlot, Pinot Noir, Gamay und Humagne Rouge)	Flasche	54.00
rot	Blauburgunder 2016	1 dl	7.50
	Uetikon, Weingut Schnorf	Flasche	49.00
	Zündel x Neumarkt 2015	1 dl	9.50
	Ticino, Christian Zündel MDVS (Hauswein, Merlot)	Flasche	65.00