

Tagesangebot

Bei allen warmen Hauptgerichten ist ein kleiner Rüeblisalat inbegriffen

Herdöpfel-Broccoli-Gratin	16.50
Rindsgulasch mit Sauerrahm und Butterspätzli (Rind von dem Bio-Metzger Hansruedi Meier, Windisch)	24.50
Geissenfrischkäse mit Cikorino Rosso und Verjussauce (Geissenfrischkäse von Patrizia Oechlin, Muotathal)	Vorspeise 16.50
Unsere Wochenpasta: Spaghetti Carbonara (Speck, Bio-Pecorino und Ei)	16.50
Venererisotto mit geschmorten Cikorino Rosso	19.50
Mistkratzerli aus dem Ofen Rosmarinkartoffeln und Frühlingszwiebeln	25.50
Geschmorte Kalbsbrustschnitte mit Jus Bio-Nudeln und Rüeblli (Kalb von der Metzgerei Rust, Neu- St.Johann)	28.50
Rindsfiletspitzen mit Rotwein-Schalottensauce Kartoffelstock und Kohlrabi (Rind von dem Bio-Metzger Hansruedi Meier, Windisch)	29.00

Dauerbrenner Mittag

Gebratene Felchenfilet mit brauner Butter Pilawreis und Blattspinat (Felchen von unserem Berufsfischer Sämi Weidmann, Stäfa)	36.00
Züri Gschnätzlets mit Butterrösti (Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art)	40.00
Saisonaler Blattsalatteller mit KAG Bio-Freilandeier	16.50

Minidessert

Crème brûlée von weisser Schokolade mit Orangenfilets (Grand Cru Opus Blanc Schoggi von Felchlin, Schwyz)	7.50
--	------

Weine

weiss	Botijo Blanco I.G.P. 2016 Valdejalón / Aragón, Bodega Frontonio (Garnacha Blanca)	1 dl Flasche	7.50 49.00
	Scheurebe AOC Zürichsee 2013 Männedorf, Susan und Rico Lüthi	1 dl Flasche	8.40 58.00
	Grain Cinq 2012 Wallis, Marie-Thérèse Chappaz MDVS (Petite Arvine, Païen, Ermitage, Sylvaner, Pinot blanc)	1 dl Flasche	11.50 77.00
rot	Moragon D.O. 2012 Yecla, Bodega Castano (Monastrell)	1 dl Flasche	7.50 49.00
	La Colombe Noire Réserve 2013 Waadt, Violaine & Raymond Paccot MDVS (Pinot Noir)	1 dl Flasche	9.00 60.00
	Pio della Rocca 2009 Ticino, Adriano Kaufmann MDVS (Merlot, C.S.)	1 dl Flasche	11.50 79.00