

# Essen

Mit erstklassigen Frischprodukten von Grund auf selber gekocht

## Vorspeise

---

Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und frischer Minze	11.50
Neumarkt Blattsalat mit gehacktem KAG Ei, gepoppten Rapssamen und Kresse	12.00
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und erstklassiges Olivenöl	14.50
MSC-Eismeergarnelen, gebratene Zucchettiwürfel, Grünerbsensauce	18.00
Marinierte Bio-Gerste, Aubergine, Portulak, mit oder ohne Gewürzspeck	15.00
Tartar vom Innerschweizer Angusrind, Toast und Butter	24.00
(Dem Fleischgeschmack zuliebe dezent gewürzt und garantiert ohne Ketchup)	Portion 35.00

## Hauptgang

---

Grosser Sommersalat, hausgemachte Gemüsefalafel, Joghurt- Koriandersauce	27.00
Hacktätschli vom Innerschweizer Wollschwein, Feta- Peperonicreme	31.00
Toggenburger Kalbsrückensteak mit Cafe de Paris Butter	44.00
Matzes Rotes Curry von Kari Laimbachers Bio- Bergtrute	32.00
Züri Gschnätzlets (Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art)	35.00
Gebratenes Fischfilet je nach Fang, Räuschlingsauce (Zürichsee-Felchen von Sämi Weidmann, Bio Forelle der Fischzucht Glauser oder MSC Meerfisch)	30.00
Mediterranes Gemüse-Kichererbsenragout mit frittierten Auberginen	31.00
Ravioli Bianchi (Ricotta, Spinat) mit NEUMARKT- Tomatensauce	29.50
Beilagen: Marktgemüse, Blattspinat, Rüebl, Salat, Pilawreis, Bio-Nudeln,	eine 7.00
Rosmarinkartoffeln, Dicke Pommes, Butterrösti (+3.00)	zwei 11.00

## Dessert

---

Mini-Dessert	7.50
Meringue von Angélo Rime, frische Erdbeeren und Schlagrahm	12.50
Gebrannte Creme wie sie Rolf Pfenninger macht	12.00
Leichtes Himbeertiramisu	16.00
Mousse von dunkler Felchlin „Grand Cru“ Schokolade mit Schlagrahm	15.00
Hausgemachte Farina Bona Glace mit lauwarmem Blaubeerenkompott	13.00
Zitronensorbet mit Schnaps (Gingo oder Wodkari von schnaps.ch)	15.00