

Weine

Schaumweine

	1 dl
Champagne Théophile Brut Rosé	19
Champagne Théophile Brut	17
Schum Wii	9 ½
Landolt Weine, Zürich, Schweiz	

Weissweine

Cuvée weiss No. 1	11
Winzerei zur Metzg, Zürich, Schweiz, 2016	
Inopia blanc	12
Rotem & Mounir Saouma, Côtes du Rhône Villages AOP, Frankreich, 2015	
Neuburger - Freyheit	13
Weingut Heinrich, Burgenland, Österreich 2015	
A.R.H.	16
Olivier Pittet, Wallis, Schweiz, 2015	

Rotweine

Château Belle-Vue	12
Château Belle-Vue, Bordeaux, Haut-Medoc, Frankreich, 2015	
Vigoria Merlot	13
Kopp von der Krone, Tessin, Schweiz, 2016	
Pandolfo	13
Superiore Riserva, Pandolfa Noelia Ricci, Emilia Romagna, Italien, 2015	
Pinot Noir Höcklistein	14
Weingut am Zürichsee, AOC St. Gallen, Schweiz, 2013	

Süssweine

	½ dl
Truttiker Essentia	9 ½
Familie Zahner, Zürich, Schweiz, 2014	
Riesling Spätlese Abtsberg	7
Maximin Grünhaus, Mosel, Deutschland, 2016	

Gerne beraten wir Sie bei Allergien, Intoleranzen und Unverträglichkeiten.

Unser Fleisch ist ausschliesslich aus der Schweiz.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Unsere Weine enthalten Sulfite.

Klassiker

Gemischte Ackersalate mit Röstnüssen und Urdinkelcroûtons	✓	13
Distelschaumsuppe mit Zandersalat und Rapskrokant		17
Rindstatar scharf oder mild nach Ihren Wünschen gewürzt mit Buttertoast und Garnituren		25 37
Wiener Kalbschnitzel mit Jumi Butter gebraten, Pommes Frites und Preiselbeeren		37 47
Zürcher Geschnetzeltes		37 47
Streifen von Kalbshuft mit Wiesenchampignons, Rahmsauce und knuspriger Rösti		
Schweizer Rindsfilet am Knochen gereift, mit Kräuterasche gebraten, Gänsedistel-Kartoffelpüree und gepfefferte Honigrüben		61
Fisch von Schweizer Gewässern nach Tagesangebot mit Beilagen nach Ihrer Wahl		37 47
Gebratene Wurzeln vom Schönegg, Strudel von Dallenwiler Ziegenfrischkäse und Waldpesto	✓	37
Bandnudeln mit Nachtschattengewächsen, Rauchtöfu im Eichelmehl gebacken und Wiesensalbeischaum	✓	37
Gerstenrisotto mit gelben Randen, Rosmarinpilzen und gehobeltem Pfefferkäse	✓	36

Dessert

Mousse von Zürcher Edelschokolade mit saisonalen Aromen und Blaubeerenmeringue		13 17
Guavensorbet mit Bananenbrochips, Schokoladenschaum und Passionsfrucht		18
Eiskaffee mit Hausgemachter Kaffeeglace und eingelegter Zuger Kirsche		14
Hausgemachte Glaces und Sorbets mit Schweizer Rahm		7
Glaces: Vanille, Schafsmilch, Sauerampfer, Mocca Sorbets: Birne, Waldbeere, Ananas, Kakao, Exotisch		
Berner Edelpilzkäse mit Vogelbeerencoulis, Ganzkornbrot und Lärchenhonig		25