


Kalte Vorspeisen

Blattsalat mit Sonnenblumenkernen	10
Bunt gemischter Sommersalat	12
Gebackener Ricotta mit grüner Melone und Gurke	17
Sommerlicher italienischer Brotsalat mit geräucherter Forelle	20
BIO - Rindstatar mit Holzofenbaguette	25/ 35
- auf Wunsch mit Café de Paris überbacken	+ 5
Asiatischer Salat an Limettendressing mit hausgemachter Sojasauce, Koriander und Basilikum	
- mit Rindfleisch	22
- mit Tofu 	17

 Vegan

Unsere Hausdressings:
Italienisch
Französisch
Balsamico

Warme Vorspeisen

„Falsche Schiff-Schneggen“ Felchenfilet gratiniert mit hausgemachter Café de Paris dazu servieren wir Holzofenbaguette	18
--	----

Suppen

Kalte Pfirsichgazpacho mit Amaranth	12
--	----

Paprikasuppe mit Feta	11
--------------------------	----

Unsere Fleischspezialitäten

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ mit goldbrauner Rösti und Doppelrahm	39 / 44
Kalbs-Cordon-bleu mit Pommes frites und marktfrischem Tagesgemüse	48
Rindsfiletspitzen mit Ratatouille-Sauce dazu Tagliatelle aus dem Bergell und Ruccola	48 / 53
Knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen auf einem Kräuternest mit Pommes allumettes	39
Sanft gegarter und gezupfter Schweinehals mit BBQ-Sauce dazu grilliertes Focaccia und hausgemachtes, eingelegtes Gemüse	36

Fleisch-Deklaration
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch

Unsere Fischspezialitäten

Egli	- gebacken	47
	- Urenkel *	49
	- in brauner Butter	49
Felchen	- gebacken	44
	- Urenkel *	46
	- in brauner Butter	46
Zander	- gebacken	46
	- Urenkel *	48
	- in brauner Butter	48

* Urenkelart: grilliert mit Tomatenconcassées und Salsaverde

Zu unseren Fischspezialitäten servieren wir Ihnen
Salzkartoffeln oder Reis als Beilage.
Vorweg eine Schüssel Blattsalat.

Fisch – Potpourri (ab 2 Personen)
unsere Fischspezialitäten auf 3 verschiedene Arten zubereitet 62

Grilliertes Zanderfilet 41 / 46
mit Kräutersauce
dazu Risotto
und sautierte Tomaten

Knusprige ganze Felchen 48
dazu Sauce Tartar
und Salzkartoffeln

Fischer Michel und Hermann Weber und André Züger aus Hurden versorgen uns
täglich mit Fisch aus dem Zürichsee. Gerne Informieren wir Sie über den heutigen
Fang. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fisch.

Fleischlos glücklich

Risotto
mit Spinat, Mascarpone
und Haselnüssen 26 / 31

Blumenkohlnuggets 
mit Limettenmayo
und rotem Linsenhummus 27 / 32

Desserts

Kirschtorte	9
Hausgemachtes Caramelköpfl	11
Mousse von der Zartbitterschokolade	11 / 13
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Rahm	11
Pfirsich Melba mit Vanilleglace und Himbeersauce	13
Sommerlicher Beerencocktail mit Basilikumsorbet von der Glacemanufaktur „Eiszeit“	14