

SCHAUMWEIN

Prosecco Brut DOCG	1 dl / Fl.	9. ⁵⁰ / 65
Nani Rizzi, Valdobbiadene		
Blanc de Noirs Brut AOC Zürichsee		13. ⁵⁰ / 85
Lüthi Weinbau, Männedorf (Pinot Noir)		

WEISS

Ville de Sion Terre Promise 2020		8. ⁰⁰ / 50
Adrian & Diego Mathier, Salgesch (Chasselas)		
Sauvignon Blanc AOC Zürichsee 2022/23		9. ⁵⁰ / 65
Weinbau Schwarzenbach, Meilen		
Grüner Veltliner «Ried Wechselberg» DAC 2022		8. ⁵⁰ / 55
Weingut Birgit Eichinger, Kamptal / Austria		

Rose

Pinot Rose 2022		9. ⁵⁰ / 65
Zweifel Weine, Zürich-Höngg		

ROT

Terre Alte Merlot 2022		9. ⁰⁰ / 60
Gialdi, Mendrisio		
Crozes-Hermitage «Les Meysonniers» AOC 2021	Bio	9. ⁵⁰ / 65
M. Chapoutier, Vallée du Rhône (Syrah)		
El Puño «Old Vine Garnacha» 2020		10. ⁵⁰ / 70
Norrel Robertson, Calatayud / Katalonien (Garnacha)		

SÜSS

Cuvée Auslese 2020	1 dl	14. ⁵⁰
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz (Muskat Ottonel)		

MITTAG

MENU

Zum Menü gibt's einen kleinen Blattsalat oder eine kleine Tagessuppe.

Quark Pizokel mit Oliven-Tapenade	30
Braune Champignons	
Kalbshackbraten an Sherryrahmsauce mit Kartoffelstock	34
Rüebli (Schweizer Kalb von der Metzgerei Widmer, Lichtensteig)	
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce	32
Bratkartoffeln und Mais (80-erli Bratwürste von der Metzgerei Ziegler, Zürich)	

VORSPEISE

Menüsalat oder Menüsuppe	7
Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Nüssen	15
Kalbszungen Carpaccio mit Schalottenvinaigrette	24
Gebackene Cornichons, Mayonnaise & Kräutersalat (Schweizer Kalb von der Metzgerei Ziegler, Zürich)	
Bunter Spargelsalat mit pochierem Ei	26
Cherrytomaten, Pinienkerne und Speck	
Geräuchertes Forellenfilet mit Rapssamen	28
Gemüsebrotsalat und Verjussauce	

HAUPTGÄNGE

Lauwarmer Beluga-Linsensalat mit Ricotta	32
Grüner Spargel und Mini Rüebli	
Gebratenes Lachsfilet mit Zitrusfrucht Beurre Blanc	49
Pinienkern-Risotto und Fenchel (Lachs aus Lostallo von Swiss Lachs AG)	
Schweizer Lammfilet mit Kräuterpesto	52
Peperoni-Gerste und Grill Lauch (Schweizer Lamm von der Metzgerei Ziegler, Zürich)	