

SCHAUMWEIN _____ 1 dl / Fl.

Prosecco Brut DOCG 9.⁵⁰ / 65

Nani Rizzi, Valdobbiadene

Blanc de Noirs Brut AOC Zürichsee 13.⁵⁰ / 85

Lüthi Weinbau, Männedorf (Pinot Noir)

WEISS _____

Grüner Veltliner «Ried Wechselberg» DAC 2022 8.⁵⁰ / 55

Weingut Birgit Eichinger, Kamptal / Austria

Sauvignon Blanc AOC Zürichsee 2022/23 9.⁵⁰ / 65

Weinbau Schwarzenbach, Meilen

Aigle «Cuvée des Immortels » Grand Cru Réserve 2020 10.⁵⁰ / 70

Pierre Latine, Yvorne (Chasselas)

ROT _____

Pinot Noir «Vully» AOC Vully 2022 Demeter 9.⁵⁰ / 65

Cru de L'Hopital, Môtier-Vully

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 _____ 1 dl

Cuvée Auslese 2020 14.⁵⁰

Weinlaubenhof Kracher, Illmitz (Muskat Ottonel)

MITTAG

MENU _____

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

Pfeffer-Polenta mit pochiertem Ei 30

Bunte eingelegte Randen

Kalbshackbraten an Sherryrahmsauce mit Kartoffelstock 34

Rüebli (Schweizer Kalb von der Metzgerei Widmer, Lichtensteig)

Alpsteiner Pouletbrust mit Haselnussbutter 36

Thymian-Couscous und Ofenrüebli

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)

Hausgemachte Faux Gras (Vegan) mit Butterbrioche 28

Eingelegte Feigen und Portweingelée (Faux Gras aus Cashewnüssen, Baumnüsse & Champignons)

HAUPTGÄNGE _____

Rhabarber-Risotto mit Ziegenfrischkäse 32

Marinierter Blattspinat mit Himbeerdressing

Gebratenes Lachsfilet mit Zitrusfrucht Beurre Blanc 49

Pinienkern-Risotto und Fenchel (Lachs aus Lostallo von Swiss Lachs AG)

Rindsfiletwürfel vom Angusrind mit Buchenpilzen 52

Aniskartoffeln und gehobelte Pfälzer Rüebli (Schweizer Rind von der Metzgerei Ziegler, Zürich)