

Unsere Speisekarte Our menu

„Vegi One Pot Pasta“ 15,50 €

Dicke Bandnudeln^{a=Weizen}, mit gebratenen Zuckerschoten, Kirschtomaten und gerösteten Haselnüssen, Rucola und leichter Kräutersauce^g, Burrata^g

„Vegi One Pot Pasta“

Broad noodles served with fried snow pea pod^{a=wheat}, cherry tomatoes and roasted hazelnuts, rocket salad and a light herb sauce^g, burrata^g

„Aus den Weltmeeren“ 22,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten^g

auf mediterraner Tomaten – Zucchini-sauce und Rosmarinkartoffeln^g

„From the oceans“

Pike-perch fillet fried on skin^g, served on top of a Mediterranean tomato - zucchini sauce and rosemary potatoes^g

„Klassiker mal anders“

Geschnetzelte Poulardenbrust „Züricher Art“

mit Kartoffel-Kürbiskernrösti und mariniertem Feldsalat

17,50 €

„Classic with a difference“

Sliced breast of poulard „Zurich style“

with potato-pumpkin seed hash browns and marinated lamb's lettuce

„Hof – Küche“

Gegrilltes Wildschweinsteak

mit Bördegemüse, Zwiebel-Portweinsöße

und gebratenen Serviettenknödeln^{c,g}

22,00 €

„Farm cuisine“

Grilled wild boar steak

served with regional vegetables, onion-port wine sauce and roasted dumplings^{c,g}

„Herbstlich“

Knackiges Blattsalat Fünferlei

mit leichtem Joghurt^g - Senfdressing

Melone und mariniertem Mozzarella², Ofenbaguette^{a=Weizen}

15,50 €

„Autumnal“

Mixed crisp lettuce salads with a slight yoghurt-mustard dressing,

melon and marinated mozzarella², served with oven baguette^g

Liebe Gäste,
Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen,
*wir arbeiten und verarbeiten in unserer Küche
nach allen derzeit geltenden Richtlinien zum Infektionsschutzgesetz.*

Dear guest,
*your health is important to us, therefore we handle all food
according to the current guidelines of the Infection Protection Act.*

Die genaue Kennzeichnung der Produkte mit Allergenen entnehmen Sie bitte dem Allergen-Ordner!
For the exact labelling of the products with allergens, please refer to the allergen folder!