

Salat

Buntä Blattsalat mit mä Brotchip	7.00 Fr.
Gmischtä Salat	10.00 Fr.
Tricolore • Fleischtomatä, Avocado und Büffelmozzarella	16.00 Fr.
Grillierti Wassermelonä mit Rucola, caramelisierte Baumnüss und Fetachäs	22.00 Fr.

Suppä

Gazpacho Andaluz	12.00 Fr.
Tomatäsüpli mit Basilikum-Krokant und Mozzarella	12.00 Fr.
Piniächernsuppe mit Cava und Truubä	14.00 Fr.

Vorspissä

Bruschetta mit Parmesanspäh	14.00 Fr.
Tatar für de chlini und grossi Hungär	18.00 Fr. • 28.00 Fr.

vom Rind

Filet vom Rindsspitz uf Portwiijus, mit Gratin und änere Grilltomate	42.00 Fr.
Stroganoff im Pfännli mit Reis	38.00 Fr.
Rindshohruggä Steak mit Pommes, Grillgmüäs, BBQ und Chrüterbutter	36.00 Fr.
Rindfleischwürfel mit Linguini anere Tomatäcurrysauce	34.00 Fr.

vom Schwein

Panierts Schnitzel mit Pommes und ächli Gmüäs	23.00 Fr.
Schwiins Cordon Blöö mit Pommes und ächli Gmüäs	31.00 Fr.
Tomahawk mit Pommes, BBQ, Chrüterbutter und änere Grilltomatä	39.00 Fr.
Schweinshals Steak mit Pommes, Grillgmüäs, BBQ und Chrüterbutter	31.00 Fr.
Sparerips mit Pommes, Grillgmüäs, BBQ und Chrüterbutter	33.00 Fr.

vom Chalb

Chalbsgschnetzlets nach Zürcher Art im Pfännli mit Butterrösti	37.00 Fr.
Chalbs Cordon Blöö mit Pommes und ächli Gmüäs	44.00 Fr.

vom Huän

Lauwarmä Poulet Curry Salat mit Frücht	23.00 Fr.
Pouletschänkel Steak mit Pommes, Grillgmüäs, BBQ und Chrüterbutter	28.00 Fr.

usäm Meer

Loup de mer méditerranée	32.00 Fr.
Gräuchereti Rieserörettä mit Ruccola und Passionsfruchtdressing	34.00 Fr.

us de Natur und so...

Summerbowl mit Quinoa und gepickletem Gmüäs	24.00 Fr.
Ravioli mit tröchnätä Tomatä und Frischchääs	24.00 Fr.
Vanillerisotto mit caramelisierte Endiviezapfä	23.00 Fr.
Spanischi Tortillä	21.00 Fr.
Nudlä aglio e olio	19.00 Fr.
Tessiner Röshti mit Tomatä und Mozzarella	25.00 Fr.

für di Chlinä

Schnipo	16.00 Fr.
Rahmschnitzäli mit Nudlä	18.00 Fr.
Mini Cordon Blöö mit Pommes	19.00 Fr.
Spaghetti Napoli	10.00 Fr.
Poulet Chnusperli	2.00 Fr. pro Stk.
Portion Pommes	6.00 Fr.

für di süüssä

Erdbeertäller (CH) Romanoff	14.00 Fr.
Lauwarms Schoggichüächli mit Vanilleglace	14.00 Fr.
Crema Catalana	12.00 Fr.
Coupe Dänemark	chli 6.00 Fr. • gross 12.00 Fr.
Iiskafi	11.00 Fr.

für di coolä

Glace	
Vanille, Schoggi, Erdbeer, Kafi, Caramel und Joghurt	3.50 Fr
Sorbet	
Passionsfrucht-Mango und Zitrone	3.50 Fr.
Schlagrahm	1.50 Fr.

Deklaration & Herkunft

Rind	Schwiiz
Schwein	Schwiiz
Chalb	Schwiiz
Gflügäl	Schwiiz
Loup de mer	Spaniä
Cröveltä	Vietnam

Euisi Partner

Fleisch	Metzgerei Köferli, Döttingen
Gmüäs	Friedli Wohlenschwil / Schuppisser Niederrohrdorf
Fisch	Döhrig und Brandel, Dietikon
Eier (Freilandhaltig)	Geflügelhof Gisi, Mellingen

Mir achtet sehr druff, dass euises Gmüäs, d'Frücht und s'Fleisch regional, frisch und hochwertig sind.

Euises Fleisch stamm us nachhaltiger und artgerächter Haltig.

Allergiä

Euises Personal berätet Sie gärn bezüglich Nahrigsmittelallergiä