

Salat

Buntä Blattsalat mit mä Brotchip	7.00 Fr.
Nüsslisalat mit Speck und Ei	13.00 Fr.
Grafflätä Muskatchürbis mit caramelisiertem Ziegächääs und Chärnä	14.00 Fr.

Suppä

Spinatsüppi mit Suurrahm und ämä Blätterteiggebäck	11.00 Fr.
Chürbissuppä mit ächli Rahm und Amaretti	11.00 Fr.
Marronisüppi mit Härdöpfel und Späck	12.00 Fr.

Vorspissä

Bruschetta mit Parmesanspään	14.00 Fr.
Tatar für de chlini und grossi Hungär	18.00 Fr. • 28.00 Fr.
Carpaccio vom Weide Rind mit Parmesanspään für de chlini und grossi Hunger	19.00 Fr. • 36.00 Fr.

vom Rind

Rindsbägglifilet mit Trüffeljus, Dauphinehärköpfel und Buttergmüäs	42.00 Fr.
Stroganoff im Pfännkli mit Riis	38.00 Fr.
Tortiglioni (Röhränudlä) mit Rindfleischwürfel anere Tomatäcurrysauce	34.00 Fr.

vom Schwein

Panierts Schnitzel mit Pommes und ächli Gmüäs	23.00 Fr.
Cordon Blöö mit Pommes und ächli Gmüäs	31.00 Fr.

vom Chalb

Chalbs Cordon Blöö mit Pommes und ächli Gmüäs	44.00 Fr.
---	-----------

vom Hün

Pouletgschnätzlets nach Zürcherart im Pfännkli mit Riis	26.00 Fr.
Mini Pouletfilet ufämä Beet us Härköpfel, Chürbis und Romanesco	25.00 Fr.

usäm Meer

Loup de mer uf mediterranä Härköpfel	32.00 Fr.
Steak vom Zander in Chorizo Öl bratä mit Wiiswiirisotto	33.00 Fr.

für di Wildä

Rehpfäffer mit Spätzli und so...	36.00 Fr.
Rehschnitzel mit Preiselbeerrahmsauce und Spätzli und so...	42.00 Fr.
Hirschentrecôte im Späckmantel mit Wachholderjus und Schupfnudlä und so...	38.00 Fr.
Wildschweinrack mit Schupfnudlä und so...	38.00 Fr.
und so...: ä Herbstgarnitur us Rotchrut, Marroni, Rösälischöl und Rotwiibirä	

us de Natur

Ravioli mit tröchnätä Tomatä und Frischchääs	24.00 Fr.
Nudlä mit Waldpilzragout	26.00 Fr.
Chürbisrisotto	23.00 Fr.
Huusgmacht gräuchereti Gnocchi's mit Birächips und Gorgonzola	27.00 Fr.
Buntä Herbsttäller (ä Wildtäller ohni s`Wild)	25.00 Fr.

für di Chlinä

Schnipo	15.00 Fr.
Rahmschnitzäli mit Nudlä	16.00 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

Ä lauwarms Schoggichüächli mit Vanilleglace	14.00 Fr.
Cräm Brülee	13.00 Fr.
Vermicelles	9.00 Fr.
Coupe Nesselrode	13.00 Fr.
Coupe Dänemark	chli 6.00 Fr. • gross 12.00 Fr.
Iiskafi	11.00 Fr.
Ä Chuglä Vanilleglace mit Chürbischärnöl	6.00 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
Zander	Estland
Wildschwein	Schwiiz und Östrich
Rehschnitzel	Östrich
Rehpfeffer	Östrich
Hirsch	Neuseeland

Euisi Partner

Fleisch	Metzgerei Köferli, Döttingen
Gmüäs	Friedli Wohlenschwil
Tomatä (saisonal)	Meier Gemüse, Rütihof
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 beratet Sie gärn bezüglich Nahrungsmittelallergiä