

Salat

Buntä Blattsalat mit mä Brotchip	7.00 Fr.
Nüsslisalat mit Speck und Ei	13.00 Fr.
Rüäblisalat mit bränttä Mandlä und Orangäfilet	10.00 Fr.

Suppä

Spinatsüpli mit Suurrahm und ämä Blätterteiggebäck	11.00 Fr.
Gälberbsäsüpli mit Chnuspärspäck	11.00 Fr.
Thai Curry Suppä	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.
Huusbeizte Lachs mit lauwarmäm Gurkägümüäs und ämä Röstindli	18.00 Fr.

vom Rind

Rindsbägglifilet mit Trüffeljus, Dauphinehärdöpfel und ächli Ggmüäs	42.00 Fr.
Stroganoff im Pfändli mit Riis	38.00 Fr.
Tortiglioni (Röhränudlä) mit Rindfleischwürfel anere Tomatäcurrysauce	34.00 Fr.
Rindschopfbäggli mit Serviettäknödäl und Rotchruut	33.00 Fr.
Rütihof Börger mit Country Cuts	23.00 Fr.
Hacktäschli nach Mami's Art mit Brathärdöpfeli und glasierte Rüepli	26.00 Fr.

vom Schwein

Panierts Schnitzel mit Pommes und ächli Gmüäs	23.00 Fr.
Cordon Blöö mit Pommes und ächli Gmüäs	31.00 Fr.
Schweinsfiletmedaillons im Späckmänteli mit römischä Gnocchi's und Brokkoli	38.00 Fr.

vom Chalb

Chalbs Cordon Blöö mit Pommes und ächli Gmüäs	44.00 Fr.
Wienerschnitzel mit Preiselbeerli und Pommes	43.00 Fr.
Chalbsläberli anärä Zwibläsauce mit Rösti	34.00 Fr.
Zürigschnätzlets mit Rösti und ächli Gmüäs	37.00 Fr.

vom Lamm

Lammracks mit Brathärdöpfeli und ächli Ratatouille	43.00 Fr.
--	-----------

vom Huän

Pouletgschnätzlets nach Zürcherart im Pfännli mit Riis	26.00 Fr.
Mini Pouletfilet mit Brathärdöpfeli und Ofägmüas	25.00 Fr.

usäm Meer

Steak vom Zander in Chorizoöl bratä mit Wasabi-Härdöpfälstock	33.00 Fr.
Poschertä Steiibutt mit Venere Riis und ämä drüerlei vo dä Erbsä	46.00 Fr.

us de Natur

Fiigä Pecorino Ravioli	24.00 Fr.
Nudlä mit Waldpilz	26.00 Fr.
Erbsärisotto	23.00 Fr.
Huusgmacht Gnocchi's mit Birächips und Taleggiochääs	27.00 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.
Panna Cotta mit warmä Beeri	12.00 Fr.
Kaiserschmarrä mit Preiselbeeri	13.00 Fr.
Huusgmachts Meringues mit Rahm (und villicht ämä Chugeli Glace?)	8.00 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
Lamm	Neuseeland
Zander	Estland
Steinbutt	Niederland

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 euses Gmüäs, d'Frücht und s'Fleisch regional, frisch und hochwertig sind.

Euses Fleisch stamm us nachhaltiger und artgerächter Haltig.

Allergiä

Euses Personal beratet Sie gärn bezüglich Nahrungsmittelallergiä