

Saisonale Leckerbissen

Vorspeisen

Gazpacho Andaluz Shot^G	8
mit Sommersalat im Knusperchörbli garniert mit Blüten vom Serranoschinken	
Büffelmozzarella mit Datteltomaten^V	12/20
und frischem Basilikum	
Roastbeef^{G,L}	12/26
rosa gebratenes Entrecôte vom Rind fein aufgeschnitten und mit Sauce Tartare serviert	
Thunfisch - Carpaccio^L	13/28
mit hausgemachter Kapernmayonnaise, Olivenöl und Fleur de Sel	

Hauptgänge

Burger vom Schottischen Hochlandrind^{G,L}	29
mit Schalotten - Confit, würzigem Bergkäse und Spinat im Ciabatta Brötli serviert, dazu Pommes Allumettes	
Saftiges Kalbskotelette^{G,L}	38
mit Kräuter - Senfkruste auf mediterranem Gemüse dazu gebackene Risottokugeln	
Frisches Zanderfilet^{G,L}	34
mit gebratener Wassermelone und Minze an leichter Orangensauce, serviert mit Wildreis	

Bewusst halten wir unsere Speisekarte straff, damit wir Ihnen nur das Frischeste, Frechste und (G)luschtigste servieren können. Unsere Burger vom Hochlandrind beziehen wir direkt von der Familie Eggimann in Embrach.

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% MwSt.

Klassiker - Vorfreude auf Bewährtes

Salate

Marktfrische Blattsalate^V 8

Gemischte knackige Salate^{V,G,L} 9

Marinierter Spinatsalat^V 8
mit knackigen Kernen und Sprossen garniert
an Ananas - Peperoncinidressing

„Caesar Salat“^{V,G,L} 9
marinierter Eisbergsalat an Parmesandressing
mit Speckstreifen und Brotcroûtons

Hausgemachte Dressings nach Ihrer Wahl...
Französisch, Italienisch oder
Ananas - Peperoncini Dressing

Übrigens...unsere Dressings können Sie auch
Zuhause geniessen. In der praktischen 0,5l Pet - Flasche 8

Suppen

Dättliker Weinschaumcrème^{G,L} 9
verfeinert mit Riesling von Ernst Müller

Rüebli Ingwercrèmesuppe^{V,L} 8
mit frischen Gartenkräutern und Rahmhaube

Im Mass liegt die Harmonie. Für unsere Gerichte verwenden wir frische Produkte aus vorwiegend naturgerechtem Anbau der Region. Ohne künstliche Zusätze bereiten wir alles in der Traube selbst zu.

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% MwSt.

Hauptgänge

Zarte Rindsfilet Medaillons^L mit hausgemachter Kräuterbutter serviert mit Pommes Allumetes und Marktgemüse	45
Knackige Riesencrevetten^L in Olivenöl gebraten mit einem Hauch Knoblauch und Frühlingszwiebeln auf sämigem Chorizo - Risotto	34
Frische Kalbsleber^{G,L} an Zwiebel - Rotweinsauce mit Knusperröschi und Gemüsebouquet	33
Mistkratzerli aus dem Ofen^G fein mariniert und knusprig gebacken serviert auf Romarinkartoffeln und Grillgemüse die Vorfreude dauert ca. 20 Minuten	30
Appenzeller Schweins Cordon bleu^{G,L} gefüllt mit würzigem Alpkäse und Mostbröckli mit Pommes frites und Marktgemüse	32
„Schnipo“^{G,L} paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	24
Raffiniert gewürztes Rindfleischtatar^{G,L} mit gehobeltem Belper Knollen dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter	21/29
Baumnuss Ravioli^{V,G,L} aus italienischer Manufaktur, in Butter geschwenkt mit frischer Birne und Ruccola	14/28

V = Vegetarisches Gericht G = Gericht mit Gluten L = Gericht mit Laktose

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% MwSt.

Fitnesssteller

Bunt gemischter Salatteller
nach Ihren Wünschen serviert mit ...

... paniertem Schweinsschnitzel

23

... gebratenen Pouletbruststreifen

25

... gebackenen Egliknusperli

dazu Remouladen - Dip

28

... knusprigen Risottokugeln

23

„Caesar Salat“

marinierter Eisbergsalat an Parmesandressing

mit Speckstreifen, Brotcroûtons

und gebratenem Poulet

23

Fleisch- und Fischdeklaration

Schweine-, Kalb-, Poulet-,
Pferd- und Rindfleisch sind aus der Schweiz.
Hochlandrind aus Embrach ZH
Riesencrevetten aus Vietnam
Zander aus Deutschland

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% MwSt.