



Saisonale Leckerbissen

Vorspeisen

Kürbiscrème mit Rahmhaube und Kürbiskernöl aus der Steiermark	8
Gorgonzola, Birne und Grappa auf einem knusprigen Hausbrot überbacken, herbstlich garniert auf dem Schieferplättli	10
Carpaccio vom Hirschkalb auf mariniertem Kräutersalat mit schwarzen Nüssen, Peccorino und Fleur de Sel	17/27 
Markbein aus dem Ofen mit Rauchsalz und Feigen, dazu geröstetes Hausbrot mit einem Hauch Knoblauch	12

Hauptgänge

Filetsteak vom kanadischen Bison mit hausgemachter Kräuterkugel, farbenfrohem Gemüsebouquet und Pommes Allumettes	54 
Hausgebeizter Hirschkraut serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Maronen	33
Rosa gebratenes Rehschnitzel an Wildrahmsauce und frischen Pilzen mit unseren Herbstbeilagen serviert	43




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

Alle mit  gekennzeichneten Speisen sind glutenfrei zubereitet.


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

Klassiker - Vorfreude auf Bewährtes

Salate

Marktfrische Blattsalate	8	
Gemischte knackige Salate	9	
Nüsslisalat mit...		
Ei und Brotcroûtons	10.5	
Speck und Waldpilzen	12.5	
„Caesar Salat“	9	
marinierter Eisbergsalat an Parmesandressing mit Speckstreifen und Brotcroûtons		
Hausgemachte Dressings nach Ihrer Wahl. Französisch, Italienisch oder Waldbeer Dressing		
Übrigens...unsere Dressings können Sie auch Zuhause geniessen. In der praktischen 0,5l Pet – Flasche	8	

Suppen

Dättliker Weinschaumcrème	9	
verfeinert mit Riesling von Ernst Müller		
Edelpilz - Kraftbrühe	8	
mit Kräutern und Single Malt Whisky		

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

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

Hauptgänge

Frische Kalbsleber 34
an Zwiebel - Rotweinsauce
mit Knusperröschi und Bohnenbündeli

Winzer Kalbsgeschnetzeltes 35
mit Trauben und grünem Lauch
an Safranrahmsauce, dazu Tagliatelle ohne Fleisch 22

Klassisches Schweins Cordon bleu 29
gefüllt mit Schinken und würzigem Bergkäse
mit Pommes frites und Marktgemüse

„Schnipo“ 23
Paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes frites und Gemüse

Raffiniert gewürztes Rindfleischtatar 21/29
mit gehobeltem Belper Knollen
dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter

Gebratenes Saiblingsfilet 32 
an Zitrusrahmsauce auf sämigem Spinatrisotto

„Rotkäppchen - Teller“ 27
fleischloser Wildgenuss mit glasierten Marroni,
Rosenkohl, Rotkraut, Pilzragoût und Spätzli

Burger vom Schottischen Hochlandrind 29
mit Zwiebelconfit und würzigem Bergkäse
im Ciabatta Brötli serviert, dazu Pommes Allumettes

Steinpilz Ravioli aus italienischer Manufaktur 14/27
in Rosmarinbutter geschwenkt
mit frischen Waldpilzen

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 Eglknusperli
dazu Tartarsauce**

28

**... gebackenen Frühlingsrollen
dazu Sojasauce**

23

**Nüsslisalat mit gebratenen
Speckstreifen und Waldpilzen
mit Knoblicroûtons**

25

Fleisch- und Fischdeklaration

Schweine-, Kalb-, Poulet-,
Pferd- und Rehfleisch sind aus der Schweiz
Rindfleisch aus Embrach
Saibling aus Deutschland
Bison aus Kanada

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