





Saisonale Leckerbissen


Vorspeisen

Gazpacho Andaluz Shot mit Sommersalat im Knusperchörbli garniert mit Blüten vom Serranoschinken	8
Büffelmozzarella mit Datteltomaten und frischem Basilikum	12/20 
Marinierter Spinatsalat mit knackigen Kernen und Sprossen garniert an Ananas - Peperoncinidressing	8 
Thunfisch - Carpaccio mit hausgemachter Kapernmayonnaise, Olivenöl und Fleur de Sel	14/23 

Hauptgänge

Burger vom Schottischen Hochlandrind mit Schalotten - Confit, würzigem Bergkäse und Ruccola im Brötli serviert, dazu Pommes Allumettes	29
Saftiges Kalbskotelette mit Kräuter - Senfkruste auf mediterranem Gemüse dazu gebackene Risottokugeln	37
Frisches Zanderfilet mit gebratener Wassermelone und frischer Minze an leichter Orangensauce, serviert mit Wildreis	34 

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 mit  gekennzeichneten Speisen sind glutenfrei zubereitet.
Alle Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt.

Klassiker - Vorfreude auf Bewährtes

Salate

Marktfrische Blattsalate 7

Gemischte knackige Salate 8

Siedfleisch Carpaccio 11/23 
an Kräutervinaigrette und frischem Meerrettich
garniert mit Salatbouquet und Radisli

„Caesar Salat“ 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 9
verfeinert mit Riesling von Ernst Müller

Blumenkohlcrème mit Bourbon Vanille 8 
dazu erfrischendes Apfelsorbet

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. 8% MwSt.

Hauptgänge

„Entrecôte Traube“ mit Café de Paris überbacken serviert mit Pommes Allumetes und Gemüse	38	
Knackige Riesencrevetten in Olivenöl gebraten mit etwas Knoblauch und Frühlingszwiebeln auf sämigem Chorizo - Risotto	33	
Frische Kalbsleber an Zwiebel - Rotweinsauce mit Knusperröschi und Gemüsebouquet	33	
Maispouladenbrust aus dem Ofen an Kräuterschaumsauce auf gebratenem Romanesco und getrockneten Tomaten dazu Spinatspätzli	30	
Klassisches Schweins Cordon bleu gefüllt mit würzigem Bergkäse und Schinken mit Pommes frites und Marktgemüse	29	
„Schnipo“ paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	24	
Raffiniert gewürztes Rindfleischtatar mit gehobeltem Belper Knollen dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter	21/28	
Knusprige Risottokugeln auf Tomatenspiegel und farbenfrohem Gemüsebouquet mit Serranoschinken	25	31

In der Natur liegt die Inspiration. Aber auch alte Rezepte und Erfahrungen aus Reisen bilden einen reichen Ideenfundus für die Kreation des regelmässig, wechselnden Angebots
Alle Preise verstehen sich inkl. 8% 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. 8% MwSt.