



Auf diesem Menu finden sich schon die ersten Kräuter, Blüten und Sprossen aus unserem Garten. Vieles haben wir jedoch im Wald und auf den Wiesen gesammelt: Waldmeister, Bärlauch- und Löwenzahnkapern, Salatkräuter, Brennnesseln, Tannenschössling.

Neben dem Nose to tail-Prinzip bleiben wir auch unseren kleinen Tellern treu. Wie immer ist mindestens die Hälfte davon vegetarisch. - En Guete!

Kleine Teller

Snacks

Mixed Pickles — 5

Mandeln, Angostura & Rosmarin — 5

Grüne Cerignola-Oliven — 5

Homemade Fenchelsalami — 9

Cured Beef, Trockenfleisch — 9

Blumenkohl

Geröstet, Bärlauchkapern & Gremolata

11

Eierschwämmli

Mayoran, Parmesan & rohes Bio-Eigelb

16

Alles Erbse

Purée, Relish, Sprossen, Ziegenricotta & Minze

12

Panzanella

Sardi- und Cherrytomaten, Spargeln, Rucola, Oliven, Basilikum & geröstete Focaccia

13

Fenchel

Kohlräbli, Kerbel, Waldmeisteressig & Saubohnen

12

Bio-Poulet-Herzli

Aji Amarillo, Koriander, Frühlingszwiebeln & Limette

12

Rindstatar

Flugfischrogen, crispy Roggenbrot & Brunnenkresse

19

Lachsforelle

roh, Löwenzahnkapern, Sauerklee & Senfmayonnaise

18

Grosse Teller

Spargeln

mit Löwenzahn, Estragon, Sauce Hollandaise & neuen Kartoffeln

31

Quiche

Spargeln, Erbsen, Geissechäs & Tomaten-Minze-Salat

28

Ravioli

Ricotta, Zitrone, Hopfenspargeln & Peterli

31

Grünzeug

Spinat, Stangensellerie, Broccoli, Cocobohnen, Maggikrautpesto & Gerstenvinaigrette

28

Grünzeug mit Tagliata

Rindstagliata, Spinat, Stangensellerie, Broccoli, Cocobohnen, Maggikrautpesto & Gerstenvinaigrette

36

Bio-Poulet

Kichererbsen, Schalotten, Zitrone, Rosmarin & confierte Tomaten

38

Hausgemachte Wurst

Rinds-Wurst mit Kreuzkümmel & Chili, gebratene Kartoffeln & Zwiebeln

28

Kalbsragoût

Morcheln, Wildspargeln, Broccoli & Kartoffelstampf

40

Klassiker

Gartensalat

Frühlingsblätter & Gemüse

10.50

Schnitzel

Panierte Kalbsschnitzel mit brauner Kapernbutter, Sardellen & Kartoffelsalat

42

Kalbsgschnätzlets Züri

mit Rösti

39/33

Kalbsleberli

mit Rösti

36/30

Burger

100% Fleisch, ohne Brötli, mit Ziegelhütte Fries & Tomatensalsa

32

Vom Holzkohlegrill

Côte de Boeuf

4 Wochen trockengereift, ab 600 g

13/100 g

Long Ribs vom Rind

72 Stunden konfiert

Für 2 Personen

35 pro Person

Skirt Steak

27

Allergene: Unsere Mitarbeitenden stehen Ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung.

Beilagen

Tagesgemüse — 8

Kichererbsen — 8

Gebratene Kartoffeln & Zwiebeln — 8

Kartoffelstampf — 8

Neue Kartoffeln — 8

Pommes — 7

Im Rindsfett frittierte Pommes — 8

Herkunft unserer Produkte

Poulet von Gallina-Bio, Malans; Rind 100% grasgefüttert (Tatar, Wurst, Tagliata) von Eric Meili, Bubikon; Rind (Côte de Boeuf, Long Ribs) und Kalb vom Schrofenhof, Kreuzlingen; Angus-Rind (Burger, Skirt Steak, Tagliata) von Holzenfleisch, Ennetbürgen; Kalb von Metzgerei Reif; Lachsforelle vom Forellenhof Spielhofer, Luzern; Ravioli von Patrizia Fontana

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Dessert & Käse

FrISCHE Erdbeeren — 9.50

Rhabarber

Honigstreusel & Sauermilchglacé — 12

Rosige Eton-Mess

(fast ein britischer Klassiker)

Mascarpone, Rosenwasser, Granatapfelsirup, Meringues, Erdbeeren & Erdbeersorbet — 12

Aprikosen Mille Feuille

mit Marzipan — 9

Birnen-Estragon Sorbet

mit Prosecco — 10

Meringues

mit Rahm — 10

Warmes

Schoggiküchlein

mit hausgemachtem Sauerrahm-Minzeglacé — 13

Hausgemachte Kuchen

nach Tagesangebot

Coupes

Coupe Romanoff — 14 / 11.50

Eiskaffee — 12 / 9.50

Coupe Dänemark — 12 / 9.50

Glacé

hausgemacht: Birne, Erdbeer, Sauerrahm-Minze, Sauermilch

4.50/ Kugel

Vanille, Kaffee, Zitrone, Schoggi

3.50/ Kugel

mit Rahm + 1.50

Käse

Dzorette

Rohmilchkäse mit Tannennadeln & Tannenschösslihonig — 12