

Vorspeisen

Marinierter Stoffel-Schafskäse mit frischem Kräutersalat <i>Marinierte Stoffel-Schafchäs mit frischem Kräutersalat</i>	15.–
terroir-Salat – frische, saisonale Blattsalate <i>Taufrischi, bunti Salatmischig</i>	11.–
Geräucherter Felchen mit Meerrettichschaum und Salatbouquet <i>Gräuchte Felche mit Meerrettichschuum und Salatbouquet</i>	16.–
Wurst-Käse-Salat <i>Wurscht-Chäs-Salat</i>	12.–

Suppen

Tomatencreme-Suppe mit Crème fraîche <i>Tomatesuppe mit Rahm verfieneret</i>	12.–
Buchstabensuppe <i>Buechstäblisuppe</i>	9.–

Fisch

Gegrillter Zander mit Zitronensauce, Tessiner Basmatireis und Gemüse <i>De Königsfisch us em Süesswasser mit Tessiner Ris und Gmües</i>	43.–
Ganzer Bachtel-Lachs «Müllerin Art» mit Petersilienkartoffeln <i>In Butter bratene, ganze Lachs mit Peterlihärdöpfel</i>	38.–

Fleisch

Rindfleisch-Tatar mit Butter und Toast <i>Oise rohi Klassiker vo mild bis scharf</i>	28.–
Gehacktes vom Kalb mit Drachenhörnli und Apfelmus <i>Ghackets vom Chalb mit Drache-Hörnli und Öpfelmues</i>	25.–
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti <i>Züri-Gschnätzlets mit Röschi</i>	38.–
Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Karotten <i>Hackbrate mit Gummelistunggis und Rüebli</i>	35.–
Zunftbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti <i>Zunftbratwurscht a Böllesauce mit Röschi</i>	23.–
Geschnetzelte Kalbsleber mit Salbei und Rösti <i>Gschnätzleti Kalbsläberli mit Salbei und Röschi</i>	33.–
Gegrilltes Rinds-Entrecôte überbacken mit Café de Paris, Streichholzkartoffeln und saisonales Gemüse <i>Grillierts Rinds-Entrecôte überbache mit Café de Paris, Pommes allumettes und saisonales Gmües</i>	46.–
Cordon Bleu vom Kalb mit Streichholzkartoffeln <i>Cordon Blö vom Chalb mit Pommes allumettes</i>	38.–
Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit feinen Nudeln <i>Chalbsrahmschnitzel mit feine Nüdeli</i>	38.–

Vegetarisch

Frisches Saisongemüse mit Kartoffelstock <i>Saisonal wächselnds Gmües mit Gummelistunggis</i>	24.–
Kartoffel-Zucchini-Rösti mit Spiegelei <i>Härdöpfel-Zucchini-Röschi mit eme Schpiegelei</i>	21.–

Käse und Desserts

Auswahl delikater Schweizer Käse <i>Feini Schwiizer Chäsuswahl</i> Bergfichte, Tomme, Gruyère und Tête de Moine	17.-	26.-
Hausgemachtes Caramelköppli <i>Husgmachts Caramelchöpfli</i>		9.-
Meiringer Meringues mit Vanilleglacé <i>D'Spezialität us Meiringe</i>		12.-
Hausgemachtes Schokoladenküchlein <i>Husgmachts Schoggichüechli</i>		10.-
Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanillesauce <i>Wunderbari Öpfelchüechli mit Vanillesauce</i>		12.-

Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln / unsere Lieferanten

Fleisch

Zunftbratwurst, Cervelat, Kalbfleisch, Kalbshack, Kalbskotelett.....	Metzgerei Heinzer, Muotathal (SZ)
Kalbsnuss, Kalbsleber	Metzgerei Angst, Zürich (ZH)
Lammkoteletts, Rindsentrecôte.....	Metzgerei Zanetti, Poschiavo (GR)
Wyländer Rauchfleisch Spezialitäten.....	Martin Rubli Marthalen AG, Marthalen (ZH)

Fisch

Bachtel-Lachs	Y.C. Sacher, Gibswil-Ried (ZH)
Egli, Rotauge, Felchen.....	Fischerei Ruf, Au (ZH)
Zander, Forelle	Bianchi Comestibles, Zufikon (AG)

Gemüse / Früchte / Beilagen

Backwaren	Bäckerei W. Buchmann AG, Zürich (ZH)
Basmatireis, Risotto.....	Terreni alla Maggia, Ascona (TI)
Boskoop-Äpfel.....	Urs Stalder, Aesch (LU)
Eier.....	Jud Freilandgeflügelhof, Kaltbrunn (SG)
Gemüse, Kräuter, Früchte.....	Marinello, Zürich (ZH)
Kartoffeln	Hans Guggisberg, Eggenwil (AG)
Salat.....	Beat Keller Früchte & Gemüse, Rorbas (ZH)
Teigwaren	Molino e Pastificio SA, Poschiavo (GR)

Milch & Käse

Glacé.....	Bäckerei-Konditorei Knobel, Altendorf (SZ)
Joghurt, Rahm, Käse.....	Chäs & Co., Käsehandel GmbH, Zürich (ZH)
Käse	Sélection Rolf Beeler, Nesselbach (AG)
Schokolade.....	Carma, Dübendorf (ZH)

*terra
vite
vita*

**Unser Leitmotiv «terra vite vita» weist uns den Weg.
Und symbolisiert unsere Erdverbundenheit, Achtung vor der Natur und Lebensfreude.**