

# MITTAGSKARTE

Montag 13.04 – Donnerstag 16.04.2026

---

## SPITZ LUNCH Inklusive Suppe oder Salat

### Kalbshackbraten 32

mit Kartoffelpüree, Erbsen und Pilzrahmsauce

### Alpines-Kartoffel-Gemüseragout 28

mit Meerrettich

### Tomaten-Zucchini-Lasagne 28

mit Grana Padano und Rucola



## A LA CARTE

### Vorspeisensalat 9

### Tagessuppe klein/gross 9/16

### Salate aus dem Garten 29

mit saisonalem Gemüse, gebratenen Bio-Pouletstreifen und Pilzen

### Tatar vom Black Angus Rind 25/36

mit eingemachtem Gemüse

### Geschmortes Short Rib 44

mit Selleriecreme, Buttergemüse und Rotweinjus

### Glutgemüse aus der Holzkohle 38

Mit Petersilienwurzel-Püree, Rande, Schalotten, Urkarotte und Lauch

## DESSERT

**Dunkles Schokoladenmousse** – mit frischen Beeren und Rahm 10.5

**Süssigkeiten**, mit einem Kaffee oder Espresso gereicht 10.5

**Affogato**, Vanilleglace mit Espresso 10.5

**Glacé** von Sorbetto, Vanille, Schokolade, Erdbeere, Ingwer-Limette, Stracciatella 6.5

---

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### DER OTT 12

Bernhard Ott

Feuersbrunn, Wagram 2023

Grüner Veltliner

### TREBBIOLO 10.5

Emilia Rosso, La Stoppa

Emilia Romagna 2023

Barbera, Bonarda

## HAUSGEMACHTE & REGIONALE GETRÄNKE

Bio-Most vom Lützelsee 3dl 6.5  
Hibiskus Eistee 3dl / 5dl 6.5 / 9.5  
Ingwer & Zitrone 3dl 7  
Cassis & Basilikum 3dl 7  
Grapefruit & Rosa Pfeffer Chinotto 3dl 7  
Vivi BIO Tea Mate 3.3dl 6.5

## KAFFEE & TEE

Bio-Kaffeespezialitäten, geröstet von Stoll in Zürich  
Espresso 4.8  
Cappuccino 6.5  
Kaffee Crème 5  
Latte Macchiato 7  
Althaus Tees, diverse Sorten 6.5

## WEINE OFFEN

### SCHAUMWEIN

---

**De Facto Pet' Nat`** 10  
La Colombe, Laura Paccot  
La Côte AOC, Vaud 2024  
*Chasselas*

**Sekt Extra Brut, Fred Loimer** 12.5  
Langenlois, Kamptal  
  
*Pinot Noir, Zweigelt, Chardonnay*

### WEISSWEIN

---

**FREIHEIT** 9  
Bianca & Daniel Schmitt, Rheinhessen 2023  
*Grauburgunder, Ortega, Huxelrebe, Muskateller, Weissburgunder*

**L'INITIÉ** 10.5  
Domaine Henri Cruchon, Vaud 2024  
*Chasselas*

### ROTWEIN

---

**HUUSWII PINOT NOIR KLETTGAU** 11  
AOC Schaffhausen Markus Ruch 2023  
*Pinot Noir*

**Blaufränkisch Astral** 11  
Andreas Gsellmann, Gols, Burgenland 2021

### ALKOHOLFREI

---

**Eng (Die Wiese)** 10  
Vilbrygg, Oslo  
*Koriandersamen, Zitronengras, Mädesüss*

**I'M NOT FULL ROSÉ** 11  
Christopher Full, Deutschland  
*Pinot Noir*