

MITTAGSKARTE

Montag 29.06. – Donnerstag 02.07.2026

SPITZ LUNCH Inklusive Suppe oder Salat

Bœuf Stroganoff von der Rindshuft 34
mit Rösti und Petersilie

Grillierte Wassermelone 30
mit Fetakäse, Wildkräutern, Zitronendressing und Baumnüssen

Farfalle 30
mit Tomaten-Pesto, Basilikum und Grana Padano



A LA CARTE

Vospeisensalat 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

Alpen Ceviche vom Bremgartener Saibling 36
mit Limette, Gurke, Staudensellerie

DESSERT

Handgerührter Eiskaffee – mit Vanilleglace, Rahm und Hippen 10.5

Süssigkeiten – mit einem Kaffee oder Espresso gereicht 10.5

Affogato – Vanilleglace mit Espresso 10.5

Glace von Sorbetto – Passionsfrucht, Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella 6.5

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

STÄFNER RÄUSCHLING 1dl 11
Weingut Rebhalde, Familie Hohl, Stäfa
AOC Zürichsee 2023

TREBBIOLO 1dl 10.5
La Stoppa
Emilia Romagna 2023
Barbera, Bonarda

HAUSGEMACHTE & REGIONALE GETRÄNKE

Wasser mit / ohne 6 p. P.

Bio-Süssmost 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 Mate mit Cascara 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 pro dl

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

Fjell (Gebirge) 10

Vilbrygg, Oslo

Preiselbeeren, Birkenblätter, Rosmarin und

Zitronengras

I'M NOT FULL ROSÉ 11

Christopher Full, Deutschland

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% Mehrwertsteuer, Poulet CH/Rind CH/Brot CH

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.