

## Tapas

zum Apéro, als kleine Vorspeise oder „zum Teile“

Tataki vom Bio-Lachs mit Soja-Ingwer-Sauce und Sesam GF (Roher Lachs, nur ganz kurz und heiss im Sesamöl angebraten)	10
Sizilianische Caponata mit Burrata und Meersalz GF/V	10
Knuspriges Knoblauchbrot v	8
Kleiner Couscous-Salat mit Merguez (Pikantes Lamm-Rind-Würstchen)	9
Gemüse-Tempura mit Miso-Sauce v	8
Hausgemachte Falafel mit Peppadew-Dip v	8
Crostini mit Labneh-Frischkäse und Za'atar-Gewürz v	8
Brötli zu Tapas, Stück	1

## Bunte Tapas-Platte

Alle Tapas gemischt, ab 2 Portionen  
 pro Portion

19

GF = glutenfrei / V = vegetarisch / VN = vegan / (VN) = vegan möglich

Die meisten Gerichte können durch Austauschen der Stärkebeilage glutenfrei serviert werden. Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie uns. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

## Vorspeisen und Suppen

Ceviche von der Ottiker Lachsforelle mit Süsskartoffeln, roten Zwiebeln und Koriander GF	18
Vegi-Tartar mit eingelegten Mischpilzen und knusprigem Weizenbaguette VN als Hauptgang	17 28
Rinds-Tartar mit roten Zwiebeln und knusprigem Weizenbaguette als Hauptgang	18 30
Gartensalat mit Avocado und gebratenen Riesencrevetten, Pilzen und gerösteten Pinienkernen GF Als Hauptgang	18 28
Bunter Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen GF / V (VN)	9
Gemischter Haussalat Blatt- und Gemüsesalate mit roten Zwiebeln und gerösteten Brotcroûtons V (VN)	10
Gazpacho andaluz mit Brotcroûtons VN (Kalte spanische Tomaten-Gurken-Suppe)	10
Thai-Curry-Suppe mit Shitake und Koriander GF / V	10

## Hauptgerichte

Sanft gegartes Kalbssiedfleisch mit grobem Meersalz auf buntem Bio-Gemüse mit Kräuter-Vinaigrette GF	33
Schweizer Bio-Rindsfilet mit Kräuter-Senf-Kruste Flammierte Bratkartoffeln und Bio-Gemüse	58
Knuspriges Bio-Pouletschenkelsteak aus Malans mit Butter-Chicken-Sauce, Bio-Gemüse und Basmatireis GF	32
Engadiner Lammgigotwürfel mit Zitronenthymian-Jus Hausgemachte Kartoffel-Ricotta-Gnocchi mit Rucola, Bratgemüse und Oliven	40
Gebratene Bio-Lachswürfel und Riesencrevetten mit pikanter Tomaten-Kokos-Sauce und Basmatireis GF	37
Poké-Bowl mit Sesam-Soja-Dressing frische Gemüse- und Blattsalate mit Quinoa, Avocado, Linsen, Edamame, Kichererbsen und Sprossen GF/VN	28
<i>wahlweise mit rohen Bio-Lachswürfeln GF</i>	36
<i>oder Burrata mit Meersalz und Olivenöl GF/V</i>	31
Hausgemachte Falafel mit Peppadew-Dip auf Bio-Gemüseragout mit Dukkah v	28
Tandoori-Tofuwürfel mit Gemüse und roter Currysauce im Basmatireisring mit Cashewkernen GF/VN	28

## Desserts und Käse

Erdbeer-Mascarpone-Crème mit frischen Beeren GF/V	12
<i>Mini-Version</i>	7
Hausgemachter New York Cheesecake mit Chriesibrägel v	12
<i>Mini-Version</i>	7
Honig-Mohn-Parfait mit marinierten Erdbeeren GF/V	12
Mille Feuille vom Milkschokolademousse mit Amaretto v	12
<i>Mini-Version</i>	7
Don Pedro	12
Crémiges Frappé aus Südafrika mit einem Schuss Amarula GF/V	
«Natürli» Käse aus dem Zürcher Oberland	16
mit hausgemachtem Panforte und Aprikosen-Chutney v	
Kleine Portion	12

Alle Preise in CHF, inklusive MWSt

### Da kommt's her:

Rindsfilet	Bio Qualität aus der Schweiz von Pico Bio
Kalbfleisch, Tartar, Merguez	CH, Metzgerei Lehmann, Gröningen
Lamm	Bacharia Reto Zanetti, Sent im Unterengadin
Poulet	Gallina Bio AG, Malans
Lachsforelle	aus der Zucht von Felix Heusser in Ottikon ZH
Bio-Lachs	Bianchi Comestibes, Zucht in Schottland
Riesencrevetten	Bianchi, Golden Shrimps aus nachhaltiger Zucht in Vietnam
Gemüse, Früchte und Salat	Müller Biogemüsehof, Ottikon ZH und Pico Bio in Dietikon, ZH