

Tapas

zum Apéro, als kleine Vorspeise oder „zum Teile“

Tataki vom Swiss Lachs mit Soja-Ingwer-Sauce und Sesam GF	10
Roher Lachs, kurz und heiss im Sesamöl angebraten	
Papas arrugadas con Mojo verde VN / GF	8
Kleine Kartoffeln mit Meersalz und pikanter Sauce von den Kanaren	
Gemüse-Tempura mit Miso-Dip v	9
Pulpo Gallega GF	10
Gebratener Tintenfisch mit Paprika	
Hausgemachte Lamm-Meat Balls mit kleinem Bulgur-Salat	10
Hausgemachte Falafel auf Peppadew-Dip vN	8
Knuspriges Ofen-Chnolibrot v	8
Brötli zu Tapas pro Stück	1
Bunte Tapas-Platte	
Alle Tapas gemischt, ab 2 Portionen pro Portion	19

Vorspeisen und Suppen

Frühlingsalat mit grünen Spargeln und Burrata an Soja-Sesam-Dressing V/GF	18
Lachsforellen-Ceviche mit Spargeln und Koriander GF	18
Bio-Rindfleischtartar mit knusprigem Weizenbaguette	18
Marktsalat mit halbgekochtem Ei, Croûtons und Knusperspeck	14
Bunter Blattsalat V(VN)/GF mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen	10
Gemischter Haussalat V(VN) Blatt- und Gemüsesalate mit roten Zwiebeln und knusprigen Brotcroûtons	11
Spargelcrèmesuppe mit Morcheln V/GF	12
Massaman Curry-Suppe mit Kokosmilch und Koriander VN/GF	11

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.

Hauptgerichte

Geschnetzeltes vom Farmer-Kalb mit Senf-Thymian-Sauce Hausgemachte Spätzli und Bio-Gemüse	42
Engadiner Lammgigot-Schnitzel mit Zitronenthymian-Jus Ricotta-Kartoffel-Gnocchi mit Bratgemüse und Oliven	39
Tagliata vom Bio-Galloway-Entrecôte mit Schalotten-Confit und Dukkah Spargeln und neue Bratkartoffeln GF	56
Ostschweizer Maispoulardenbrust an Morchelrahmsauce mit grünen Spargeln und Tagliatelle	38
Grilliertes Kotelett vom Kräuterschwein mit Pfefferschrot und Merlot-Jus Bio-Gemüse und neue Bratkartoffeln GF	33
Bachtel-Lachsforellenfilet mit Limonensauce Basmati-Mischreis und frisches Bio-Gemüse GF	39
Swiss Lachs und Alpen-Zander mit Muscat-Buttersauce auf Carnaroli-Risotto mit grünen Spargeln GF	45
Grünes Thai-Gemüsecurry mit Edamame im Basmatireisring mit Koriander VN/GF	28
Grüne und weisse Spargeln mit Morchelrahmsauce und neuen Bratkartoffeln V/GF	35
Fregola Sarda (Kügeliteigwaren aus Sardinien) mit Artischocken, Cherrytomaten, Kräuterseitlingen, Rucola und Tomatensauce mit schwarzen Oliven VN	28

Desserts und Käse

Geschichtetes Erdbeer-Mascarpone-Töpfli mit Rhabarber-Kompott und Mandelstreuseln v/(GF)	13
<i>Mini-Version</i>	7
New York Cheesecake mit Limonencrème und Erdbeeren v	13
<i>Mini-Version</i>	7
Weisse Schokoladencrème mit marinierten Waldbeeren und Katzenszunge v/(GF)	13
<i>Mini-Version</i>	7
Kokos-Panna Cotta mit Zitronengras und exotischer Fruchtsauce vn/GF	12
Don Pedro Crémiges Frappé aus Südafrika mit Amarula v/GF	12
«Natürli» Käse aus dem Zürcher Oberland mit hausgemachtem Panforte und Hagebutten-Chutney v/(GF)	16
<i>Kleine Portion</i>	12

Alle Preise in CHF, inklusive MWSt

Da kommt's her:

Galloway Rind
 Swiss Farmer-Kalb und Kräuterschwein
 Maispoularde
 Lamm
 Swiss Lachs
 Alpen Zander
 Lachsforelle
 Gemüse, Früchte und Salat

Bio Hof Wenzinger, Mellsdorf AG
 Schweiz, Metzgerei Lehmann, Grüningen
 Schweiz, Geflügel Gourmet, Märstetten TG
 Engadin, Bacharia Zanetti, Sent GR
 Misox, Lachsfarm Lostallo GR
 Fischzucht in Susten VS
 Fischzucht am Bachtel, Wald ZH
 Pico Bio in Dietikon ZH