

Tagesmenu mit Fleisch à 21.50

Montag, 07. Juni 2025

Rindsvoressen (CH) an dunkler Sauce mit Spätzli und grünen Bohnen, mit Crème Fraiche dekoriert

Dienstag, 08. Juli 2025

Kalbsrollbraten (CH) an Kräuterjus mit Kartoffelstock und Broccoli und dazu eingelegte Zwiebeln

Mittwoch, 09. Juli 2025

Gebackenes Schweinskaree (CH) mit Thymianjus, Nüdeli und Selleriepüree, mit frischen Petersilien garniert

Donnerstag, 10. Juli 2025

Gegrillte Pouletbrust (CH) auf Rahmsauce mit Babykartoffeln und einer Gemüsevariation aus dem Ofen, mit Sauerhalbrahm dekoriert

Freitag, 11. Juli 2025

Pochiertes Lachsfilet (NOR) an kräftiger Zitronenrahmsauce, mit Jasminreis und Edamamebohnen serviert

Zu allen Tagesmenüs, dem Saisonteller und dem Hit servieren wir Euch einen kleinen Menüsalat oder eine kleine Tagessuppe.

Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Spinatcrème mit Croutons

D.....Klare Bouillon mit Fenchel

Mi.....Käsesuppe mit Lauchzwiebeln

Do.....Gemüsesuppe mit Kräutern

Fr.....Kartoffelcrème mit grünem Öl

Vegetarisches Tagesmenu à 19.50

Montag, 07. Juni 2025

Pappardelle mit Tomatensauce und grillierten Zucchetti, mit grünem Öl dekoriert

Dienstag, 08. Juli 2025

Hausgemachter Humus mit Falafel, grillierten Cherrytomaten, grünen Bohnen & Crème Fraiche

Mittwoch, 09. Juli 2025

Linsen Duo mit Blattsalat & frischem Gemüse aus dem Garten, serviert mit unserem hausgemachten Dressing

Donnerstag, 10. Juli 2025

Salztomaten Duo aus unserem Keller mit Pesto und paniertem Brie serviert

Freitag, 11. Juli 2025

Kräftiger Safranrisotto mit Gemüsejulienne und mit Grana Padano garniert

Saisonteller à.....32.50

Schweinskotelette (CH) an Rosmarinjus mit hausgemachter Kartoffelterrinen und einem frischen Sommersalat an Holundervinaigratte

Vegetarischer Hit à.....25.50

Hausgemachter Stubäburger mit Gemüsepatte, Zwiebelchutney und Babylettich, dazu servieren wir Pommes Frites

Würzbissen und vegetarische Hauptspeisen

Rösti Walliser Art mit Tomaten und Raclettekäse gratiniert..... 23.50 VT
 Saisonaler, bunter Gemüseteller mit Falafel und gerösteten Sesamkernen garniert.....28.50 VE
 Feine Egliknusperli mit einem bunten Marktsalat serviert..... 32.50
 Quorngeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons an einer würzigen Rahmsauce, serviert mit einer Rösti.....34.50 VT

Warme Suppen

Kleine Tagessuppe..... 5.00 VT
 Grosse Tagessuppe..... 9.50 VT

Für Züriwasser vom Hahn verrechnen wir 3.00 pro 5dl

Kalte Vorspeisen

Kleiner Menüsalat..... 5.00 VE
 Knackiger Blattsalat..... 8.50 VE
 Bunter gemischter Marktsalat..... 9.50 VE

Hausgemachte Fleischspeisen

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse.....26.50
 Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu mit Greyerzer und Bauernschinken, serviert mit Pommes Frites und Gemüse.....32.50
 Sautierte Kalbsleber mit Kräutern und Rösti..... 34.50 NT
 Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art mit oder ohne Nierli und mit knuspriger Rösti..... 42.50 NT

Saisonale Desserts

Frische Erdbeeren mit Schlagrahm.....8.50
 Der Sommerklassiker Coupe Romanoff mit frischen Erdbeeren, Mövenpick Vanilleglace und Schlagrahm..... 12.50

Allergiehinweis: Über Zutaten von uns, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Euch unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise sind in CHF angegeben und enthalten die gesetzliche MwSt. VT=Vegetarisches Gericht VE=Veganes Gericht NT=Nose to tail Gericht