

Tagesmenu mit Fleisch à 21.50

Montag, 4. Mai 2026

Gefüllte Schweinsnierstückrolle (CH) an einer dunklen Rosmarinsauce mit Salzkartoffeln & Marktgemüse, garniert mit Schnittlauch

Dienstag, 5. Mai 2026

Pouletbrustmedaillon (CH) an einer Lauchsauce, serviert mit Jasminreis und grünen Spargeln

Mittwoch, 6. Mai 2026

Am Stück gebackenes Schweinsrack (CH) auf einer Kräuterrahmsauce, dazu Spätzli und Rüepli

Donnerstag, 7. Mai 2026

Rindshackbraten (CH) an einer Bratensauce mit Butternüdeli & gegrillten Peperonischeiben

Freitag, 8. Mai 2026

Lachsfilet (FO) an einer Spinatrahmsauce, dazu Linsenreis und Blumenkohl, mit einem Püree aus getrockneten Tomaten garniert

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

Hausgemachte Tagessuppe à 9.50

Mo.....Rüebli-suppe mit Selleriewürfeln
Di.....Klare Bouillon mit Lauchstreifen
Mi.....Peperonicrème mit Croutons
Do.....Gemüsebouillon mit Radieschen
Fr.....Rettichcrème mit Teigstängeli

Vegetarisches Tagesmenu à 19.50

Montag, 4. Mai 2026

Süsskartoffelgnocchi an einer Tomatensauce, dazu Erbsen und mit frischem Basilikum garniert

Dienstag, 5. Mai 2026

Hausgemachte Auberginenquiche, serviert mit Selleriepüree und einem Salatbouquet

Mittwoch, 6. Mai 2026

Asiatische Reispfanne mit Gemüse & Ei an Sojasauce und mit Rauchmandeln & Schnittlauch

Donnerstag, 7. Mai 2026

Tagliolini aglio e olio mit Cherry Tomaten und Broccoli, mit Gruyère garniert

Freitag, 8. Mai 2026

Rotweinrisotto verfeinert mit Gorgonzola, serviert mit gelben Bohnen und Grana Padano

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

Saisonteller à.....32.50

Weisser Flaacher Spargel à la Limmathof
in Knoblauchbutter geschwenkt und mit Tomaten-
conçassée und einem Spiegelei serviert,
dazu reichen wir Röstigaletten

Vegetarischer Hit à.....25.50

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Bärlauch und
Burratinacrème an einer Salbeibuttersauce
und mit Pinienkernen garniert

Würzbissen und vegetarische Hauptspeisen

Rösti Walliser Art mit Tomaten und
Raclettekäse gratiniert..... 23.50 VT
Saisonaler bunter Gemüseteller.....28.50 VE
Hausgemachte Egliknusperli aus dem
Zürisee, auf knackigem Marktsalat
und dazu Tartarsauce.....36.50

Warme Suppen

Kleine Tagessuppe..... 5.00 VT
Grosse Tagessuppe..... 11.50 VT

Für Züriwasser vom Hahn verrechnen wir 4.00 pro 5dl

Kalte Vorspeisen

Kleiner Menüsalat.....5.00 VE
Knackiger Blattsalat.....9.50 VE
Bunter gemischter Marktsalat.....11.50 VE

Hausgemachte Fleischspeisen

Paniertes Schweineschnitzel mit
Pommes Frites und Gemüse..... 28.50
Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu
mit Greyerzer und Bauernschinken,
serviert mit Pommes Frites und Gemüse..... 34.50
Geschnetzelte Kalbsleber in der Pfanne
sautiert, mit frischen Kräutern verfeinert
und neben einer knusprigen Rösti
und Marktgemüse serviert..... 38.50 NT
Zürcher Geschnetzeltes mit Kalbfleisch an
einer rahmigen Weissweinsauce mit Champignons,
wahlweise mit oder ohne Nierli und in unserem
original Silbertöpfl serviert, dazu eine
goldbraun gebratene Rösti & Marktgemüse.... 43.50 NT
*auch vegetarisch mit Quorn oder
vegan mit Quorn & Sojacreme möglich*

Desserts

Affogato - Espresso mit Vanilleglace..... 8.50

Fragt auch gern nach unserer grossen Dessertkarte