

## SCHAUMWEIN

Prosecco Brut DOCG	1 dl / Fl.
Nani Rizzi, Valdobbiadene	9. <sup>50</sup> / 65
Blanc de Noirs Brut AOC Zürichsee	13. <sup>50</sup> / 85
Lüthi Weinbau, Männedorf (Pinot Noir)	

## WEISS

Grüner Veltliner «Ried Wechselberg» DAC 2022	8. <sup>50</sup> / 55
Weingut Birgit Eichinger, Kamptal / Austria	
Sauvignon Blanc AOC Zürichsee 2022/23	9. <sup>50</sup> / 65
Weinbau Schwarzenbach, Meilen	
Aigle «Cuvée des Immortels» Grand Cru Réserve 2020	10. <sup>50</sup> / 70
Pierre Latine, Yvorne (Chasselas)	

## ROT

Pinot Noir «Vully» AOC Vully 2022	Demeter	9. <sup>50</sup> / 65
Cru de L'Hopital, Môtier-Vully		
Crozes-Hermitage «Les Meysonniers» AOC 2021	Bio	9. <sup>50</sup> / 65
M. Chapoutier, Vallée du Rhône (Syrah)		
El Puño «Old Vine Garnacha» 2020		10. <sup>50</sup> / 70
Norrel Robertson, Calatayud / Katalonien (Garnacha)		

## süß

Cuvée Auslese 2020	1 dl
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz (Muskat Ottonel)	14. <sup>50</sup>

## MITTAG

### MENU

Zum Menü gibt's einen kleinen Blattsalat oder eine kleine Tagessuppe.

Gemüsequiche mit Blattsalat	30
Schnittlauch-Sauerrahm	
Kalbshackbraten an Sherryrahmsauce mit Kartoffelstock	34
Rüebli (Schweizer Kalb von der Metzgerei Widmer, Lichtensteig)	
Gebratenes Forellenfilet mit Olivenbutter	36
Kartoffel-Spargelragout und braune Champignons (Forellen aus Bremgarten)	

### VORSPEISE

Menüsalat oder Menüsuppe	7
Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Nüssen	15
Kalbszungen Carpaccio mit Schalottenvinaigrette	24
Gebackene Cornichons, Mayonnaise & Kräutersalat (Schweizer Kalb von der Metzgerei Ziegler, Zürich)	
Hausgemachte Faux Gras (Vegan) mit Butterbrioche	28
Eingelegte Feigen und Portweingelée (Faux Gras aus Cashewnüssen, Baumnüsse & Champignons)	

### HAUPTGÄNGE

Rhabarber-Risotto mit Ziegenfrischkäse	32
Marinierter Blattspinat mit Himbeerdressing	
Gebratenes Lachsfilet mit Zitrusfrucht Beurre Blanc	49
Pinienkern-Risotto und Fenchel (Lachs aus Lostalio von Swiss Lachs AG)	
Rindsfiletwürfel vom Angusrind mit Buchenpilzen	52
Aniskartoffeln und gehobelte Pfälzer Rüebli (Schweizer Rind von der Metzgerei Ziegler, Zürich)	