

# Empfehlung



<b>Zürichsee AOC Vin Mousseux Rose sec</b>	10 cl	8.90
<b>Vivo Prosecco DOC Rose</b>	alkoholfrei 10 cl	8.20

## WEISSWEIN

<b>Irsslinger Cuvee blanc Vdp Suisse</b>	2024 10 cl	7.20
Traubensorten: Müller Thurgau, Bianca, Sauvignon Blanc		
Aroma: Zitrusfrüchte, erfrischend, leicht		
Weingut Irsslinger, Zürichsee, Schweiz		

<b>Grüner Veltliner Göttweiger Berg</b>	2025 10 cl	7.20
Traubensorte: Grüner Veltliner		
Aroma: Birnen, Äpfel, Nektarinen		
Weingut Stift Göttweig, Kremstal, Österreich		

<b>Roero Arneis DOCG</b>	2024 10cl	7.20
Traubensorte: Arneis		
Aroma: Mineralisch, Zitrusfrüchte, Honig		
Stefanino Morra, Piemont, Italien		

## ROSEWEIN

<b>Rose Pinot Noir</b>	2024 10 cl	7.40
Traubensorte: Pinot Noir		
Aroma: süsse Säure, Himbeeren, Honigmelone		
Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		

<b>Irsslinger Rose Vdp Suisse</b>	2024 10 cl	7.20
Traubensorte: Pinot Noir		
Aroma: Erdbeeren, spritzig, kräftig		
Weingut Irsslinger, Zürichsee, Schweiz		

## ROTWEIN

<b>Pesquera Crianza</b>	2022 10 cl	8.40
Traubensorten: Tempranillo		
Aroma: Beeren, Vanille Note, kraftvoller Auftakt		
Alejandro Fernandez, Ribera del Duero		

<b>Duca dei Boschi Bolgheri Rosso DOC</b>	2022 10 cl	8.60
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Merlot		
Aroma: dunkle Früchte, würzig, langer Abgang		

# Vorspeisen



<b>Blattsalat vom Feld</b>	9.50
Kerne, Radiesli, Croutons	
<b>Saisonal Salat</b>	14.50
Blattsalat, Wassermelone, Minze, Currycashewnüsse, Feta	
<b>Wählen Sie Ihr hausgemachtes Dressing:</b>	
französisch, italienisch	
<b>Rathausalat</b>	16.50
Pfirsich, Burrata, Tomatenvariation, Brotchips, Zitrusvinaigrette	
<b>Roastbeeftranchen</b>	24.50
Sauerrahmdip, Curry-Zucchetti, Tomatensalsa	
<b>Thunfisch Tranchen (roh)</b>	22.50
Gurkencarpaccio, Jalapeno, Kräutermayo, Crevettenchip	
<b>Rindstatar</b>	
Diverse Garnituren, Hausbrot Bäckerei Wick	
Vorspeise	21.50
Hauptgericht	34.50

# Suppen



<b>Mais-Kokoscremesuppe</b>	10.50
Caramel Popcorn	
<b>Gurken-Basilikumkaltschale</b>	10.50
Erdbeerwürfel, Creme fraiche	

# Saisonal



<b>Kalbskotelette</b>	58.50
Rotweinjus, Limettenrisotto, Tomatenconfit, Saisongemüse	
<b>Schweishohrückensteak</b>	32.50
Rotweinjus, Rosmarinkartoffeln, Saisongemüse	
<b>Kalbshacktätschli</b>	29.50
Basilikumrahmsauce, Rosmarinkartoffeln, Saisongemüse	
<b>Rindsfilet</b>	54.50
Basilikumrahmsauce, Limettenrisotto, Tomatenconfit, Saisongemüse	
<b>Pouletbrust</b>	32.50
Couscous, Limette, Zuchetti, Peperoni, Joghurt, Tomatenconfit	

# Klassiker



<b>Kalbsgeschnetztes Zürcher Art</b>	38.50
serviert im Blätterteigpastetli, Saisongemüse	
<b>Rindsfiletwürfel Stroganoff</b>	42.50
Tagliolini, Saisongemüse	
<b>Kalbscordonbleu</b>	44.50
Pommes frites, Saisongemüse	
<b>Kalbschnitzel paniert</b>	38.50
Pommes frites, Saisongemüse	
<b>Schweinscordonbleu</b>	32.50
Pommes frites, Saisongemüse	
<b>Schweinsschnitzel paniert</b>	28.50
Pommes frites, Saisongemüse	
<b>Pouletbrust Cafe de Paris</b>	32.50
Pommes frites, Saisongemüse	
Saisongemüse zusätzlich	4.50

# Fisch



<b>Wolfsbarsch gebraten</b>	39.50
Basilikumlimettensauce, Rosmarinkartoffeln, Sommergemüse	
<b>Zürichsee Felchenfilets gebraten</b>	38.50
Couscous, Zucchetti, Peperoni, Granatapfel, Tomatenconfit, Joghurt	
<b>Zürichsee Felchenfilets im Bierteig</b>	36.50
Kartoffel-Gurken-Tomatensalat, Tartarsauce	

# Vegetarisch



<b>Vegicordonbleu</b>	29.50
Paniertes Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Wurzelgemüse, Gruyerekäse, Pommes frites, Saisongemüse	
<b>Zitronenravioli</b>	25.50
Basilikumsauce, Tomatensalsa, Zuchetti	
<b>Zusätzlich: Rindsfiletwürfel gebraten</b>	40.50
<b>Limettenrisotto</b>	26.50
Burrata, marinierte Tomaten	
<b>Zusätzlich: Rindsfiletwürfel gebraten</b>	41.50
<b>Saisonaler Salat</b>	24.50
Wassermelone, Minze, Currycashewnüsse, Feta	

## WARME KÜCHE

Montag bis Samstag	durchgehend von 11.30 bis 22.00 Uhr
Sonntag	durchgehend von 11.30 bis 15.00 Uhr

Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an.  
Wir beraten Sie gerne.

### Deklarationen

Schwein, Poulet, Kalb, Brot	Schweiz
Rind	Australien (kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)
Felchen	Schweiz, Zürichsee
Wolfsbarsch	EU-Mittelmeer

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt