

VORSPEISE

GRÜNER SALAT MIT HAUSDRESSING UND KERNEN	10.-	🍷
HUMMUS, BABA GANOUSH UND FOCACCIA	17.-	
ARTISCHOCKE MIT KRÄUTER-VINAIGRETTE UND ZITRONENMAYONNAISE	17.-	🍷
FORELLENFILET GERÄUCHERT (BRÜGGLI) MIT GEPICKELTEN ZWIEBELN, MEERRETTICH UND KRÄUTERSALAT	17.-	🍷
BURRATA MIT TOMATEN-NEKTARINEN-SALAT UND BASILIKUM	18.-	🍷

PASTA MENÜ

AL RAGU SALSICCIA (REIF BIO RIND UND SCHWEIN ZÜRIBIET)	24.-	🍷
KÜRBISRAGOUT MIT SALBEI UND KONFIERTEN TOMATEN	22.-	🍷

VEGETARISCHES ODER VEGANE MENÜ

PARMIGIANA MIT POLENTA UND RUCOLA SALSA	27.-	🍷
MISO-TEMPEH MIT GEMÜSE UND SHIITAKE DAZU RIZ DU VULLY (CH)	27.-	🍷

FLEISCH MENÜ

POLPETTE (BIO RIND CH) MIT ROSMARIN-KARTOFFELN, DAZU GRÜNE BOHNEN UND TZATZIKI	32.-	🍷
RINDS-TAJINE MIT SALZZITRONEN UND CHERMOULA, DAZU COUSCOUS (NATUR-KONKRET)	35.-	🍷

DESSERT

GLACE UND SORBET DIVERSE SORTEN BIO	6.-	🍷
MOUSSEN (SCHOGGI, FRUCHTIG, SALZIG, WÜRZIG)	11.-	
TIRAMISU (KLASSISCH, MIT PISTAZIEN)	11.-	
CHEESCAKE (DIVERS)	9.-	
SCHOGGIBOMBE (VEGAN)	10.-	🍷
MOHNPANNACOTTA	10.-	
KOKOSMANGOFLAN (VEGAN)	10.-	
TORTEN (SIEHE TAGESSPECIALS AB)	9.-	
KOMBINATIONEN (DESSERT MIT GLACE)	14.-	
TAPIOKA MIT PASSIONSFRUCHT	9.-	
HONIG JOGHURTKUGEL MIT FRÜCHTEN (EIGENPRODUKTION)	9.-	

APÉRO

VENEZIANO SPRITZ	13.-
CAMPARI SPRITZ	13.-
CAMPARI SODA	11.-
CAMPARI ORANGE	12.-
NEGRONI	16.-
NEGRONI SBAGLIATO	15.-

KAFFEE / TEE

ESPRESSO / KAFFEE	5.-
TEE DIVERSE SORTEN RASELLI BIO	5.-
CORRETTO BRANDY / GRAPPA	9.-

SPEZIAL

ADAM & UVA TRAUBENSCHORLE ROT / WEISS	3.3DL		7.-
ROSMARIN SAUER	3DL		12.-
INGWER-ZITRONE LAUT / STILL	3DL 5.- /	5DL	7.50
HUUS-EISTEE	3DL 5.- /	5DL	7.50

MINERAL

MINERAL GOBA LAUT / STILL	3DL 3.- /	5DL	5.50
RIVELLA ROT	5DL		6.-
GOBA COLA MIT / ZERO	5DL		6.-
FLOCKA MATÉ	3.3DL		7.-
GENTS TONIC WATER / GINGER BEER	2DL		6.-
SÜSSMOST NATURTRÜB OFFEN BIO	3DL		5.-

BIER & APFELWEIN

OFFEN			
TURBINENBRÄU SPRINT 5.2%	3DL 5.- /	5DL	7.50

FLASCHEN

SÄNTIS KRISTALL SPEZIAL 5.2%	3.3DL		6.-
BIRRA DA RIS GLUTENFREI 5%	3.3DL		7.-
TURBINENBRÄU REKORD AMBER 5%	3.3DL		6.-
APPENZELLER NATURTRÜB 4.8%	5DL		8.-
APPENZELLER WEIZEN 5.2%	5DL		9.-
QUÖLLFRISCH ALKOHOLFREI 0,0%	3.3DL		6.-
SUURE MOSCHT MIT 4% UND OHNE ALKOHOL	5DL		8.-

PICON BIÈRE	3DL 8.- /	5DL	11.-
-------------	-----------	-----	------

LONGDRINK

GIN TONIC 40%	15.-
WHISKEY COLA 41%	15.-
MOSKOW MULE 40%	15.-
RUM COLA 40%	15.-

UNSERE LIEFERANTEN UND PARTNER

REINHARD WINTER

BIO HOF BLUM

DAS PURE AG

NATUR-KONKRET

REIF METZGEREI

MARINELLO

HOSBERG AG

REBWEIN

DREISTAND WEINE

FENUTA BÄCKEREI

GUCI BÄCKEREI

BIO-GEMÜSE, WÄDENSWIL

SCHNAPS + GEMÜSE, WÄDENSWIL

WETZIKON

ARGUS RIND (BIO)
HOCHLAND RIND

BIO + CH FLEISCH, ZÜRICH

GEMÜSE, MILCH PRODUKTE
(BIO+CH)

EIER + TOFU (BIO)

ZÜRICH

WÄDENSWIL

ZÜRICH

ZÜRICH

ROSÉ

FLORA & FAUNA 8.- 56.-
PINOT NOIR, DEMETER, PFALZ, DEUTSCHLAND, `23, 11,5%
ROTE BEEREN, ZITRUS & EIN BLÜMCHEN, SÜFFIG, ABER MIT STIL.

LES ENFANTS 7.- 49.-
MERLOT, CABERNET FRANC, FRANKREICH, `25, 11,5%
ERFRISCHEND, MIT ROTEN BEEREN UND SCHWARZEN JOHANNISBEEREN, ERINNERUNG AN EINEN TAG AM MEER.

DREISTAND ROSÉ 7.- 52.-
BLAUBURGUNDER, ZÜRICHSEE, SCHWEIZ
PURER SOMMER, HIMBEERE, ROSENWASSER UND ETWAS MEISTER DES WALDES.

ROTWEINE

BROCHERO 8.- 58.-
TEMPRANILLO, SPANIEN, `22,14,5%
DIE DUNKLE CHARMANTE FRUCHT WIRD GEKRÄFTIGT MIT EINEM HAUCH VON VANILLE & ZEDERNHOLZ.

TUTTU 9.- 63.-
NERO D`AVOLA, BIO, ITALIEN, `20, 13%
KIRSCH TANZT LEICHTFÜSSIG MIT VEILCHENBLATT, SOMMER IM GLAS MIT EINEM AUGENZWINKERN.

RÉSERVE DE GEORGE 7.- 49.-
SYRAH, MERLOT, BIO, AOP CABARDÈS, FRANKREICH, `21, 13%
EIN KRAFTVOLLER GESCHMEIDIGER MIT DUNKLER FRUCHTREIFE, VERBUNDEN MIT FRISCHER WÜRZE.

BARRIO LOS ARROYUELOS 10.- 70.-
GARNACHA, SPANIEN, `23, 14%
CASSIS, VEILCHEN, MENTHOL, FRISCH, FLORAL & DOCH MIT RÜCKGRAT. HOCHGEWACHSEN UND SELBSTBEWUSST.

FIORANELLO ROSSO 12.- 84.-
CABERNET SAUVIGNON, ITALIEN, `22, 14%
DUNKLE BEEREN, PINIENAROMA UND EINE PRISE VULKAN, ALS HÄTTE EIN RÖMER URLAUB IN ROM GEMACHT.

FAUGÈRES “LES PETITES MAINS” 8.- 56.-
SYRAH, GRENACHE, BIO, FRANKREICH, `21, 13,5%
CASSIS UMARMT VON DUNKLER SCHOKOLADE & EIN HAUCH STEINREICH, ABER NICHT ABGEHOBE.

DREISTAND ROT 7.- 52.-
BLAUBURGUNDER, GAMARET, NEROLO, ZÜRICHSEE, SCHWEIZ
WÜRZE, PFEFFER & WEICHER EINSTIEG, ZÜRICH KANN AUCH ROT.

SCHAUMWEINE

PROSECCO “CAMPO DEI SASS” 8.- 56.-
GLERA, BIO, ITALIEN, NV, 11%
APFEL KÜSST ZITRONE, EIN HAUCH BLÜMCHEN, SUPERFRISCH & SPRUDELIG.

CRÉMANT “MEET LAURE” 10.- 70.-
CHARDONNAY, PINOT NOIR, FRANKREICH, NV, 12,5%
ZITRUS TRIFFT BLÜMCHEN & KNUSPRIGES BRIOCHE. FRANZÖSISCHE ELEGANZ ZUM ANSTOSSEN!

FRIZZANTE “GOD SAVE THE WINE” 9.- 63.-
LAMBRUSCO, MALVASIA, BIO, ITALIEN, `25, 12,5%
GRAPEFRUIT, ORANGE, EIN SCHUSS EXOTIK & EIN ROSA SCHIMMER, CRAZY GUT!

ORANGE WEIN

GIANDON 9.- 64.-
MALVASIA, BIO, ITALIEN, `24, 11,5%
EINE VERFÜHRERISCHER WEIN MIT ROSEN, TROPISCHE BLUMEN, PFIRSICH & GRÜNTEE

WEISSWEINE

DRY UNDER A PINOT GRIGIO “WT” 7.- 49.-
PINOT GRIGIO, BIO, ITALIEN, `24, 12,5%
BIRNE, ZITRONE & KRÄUTER, EASY, DRY & SUPER SMOOTH.

TOURAINÉ 7.- 50.-
SAUVIGNON BLANC, BIO, FRANKREICH, `24, 13%
HOLUNDERBLÜTE & FRISCHE, SAUVIGNON BLANC WIE EIN SOMMERREGEN.

GROISS 8.- 58.-
GRÜNER VELTLINER, BIO, ÖSTERREICH, `25, 12,5%
ELEGANTER TRINKFLUSS, ZITRUSFRÜCHTE, BIRNE-QUITTE UND SAFTIGER APFEL

HAPBEE 9.- 63.-
RIESLING, SAUVIGNON BLANC, DEMETER, DEUTSCHLAND `23, 12%
EIN LEICHTER, ERFRISCHENDER MIT ZITRUSFRUCHTNOTEN UND APRIKOSENMUS.

BERSAN 11.- 78.-
CHARDONNAY, BIO, FRANKREICH, `23, 13%
EIN WEIN MIT KNACKIGER FRISCHE, ZITRUS, STEINFRUCHT, GETROCKNETE BLÜTEN UND
ABGERUNDET MIT BEURRE NOISETTE.

DREISTAND WEISS 7.- 52.-
MÜLLER - THURGAU, ZÜRICHSEE, SCHWEIZ, `23
MUSKAT, SAFTIG-FRUCHTIG, EIN BISSCHEN SPICY, ZÜRICH-STYLE!

APERÓ

HAUSMARINIERTE OLIVEN 5.-

HAUSGEMACHTE POMODORI SECCHI 6.-

ALPENKÄSE (CH) 7.-

WOLLSCHWEIN SALAMETTI (CH) 7.-

FÜR INFORMATIONEN ÜBER ALLERGIEN MELDEN SIE SICH BEIM SERVICEPERSONAL
ALLE PREISE INKL. MWST.