

Vorspeisen

Crostini Variation zum Teilen mit Oliven, Forelle und Rucola	6.00 pro Person
Blattsalat mit Croûtons	9.00
Gazpacho mit Sauercreme	10.00
Carpaccio vom grillierten Fenchel mit geräuchertem Apfel und Ziegenfrischkäse	14.00
Schweinebauch Sous-Vide auf geräucherter Tomatensauce garniert mit Chicharrón	19.00
Roastbeef vom Schweizer Rind mit Senf- Zitronen-Honig Dip auf hausgemachtem Focaccia	18.00

Hauptgerichte

Picanha vom Swiss Black Angus mit Chimmichurri und Kräuterbutter, dazu gebratene Hirse und saisonales Gemüse	48.00
Hausgemachte Wurst auf Fladenbrot, dazu Gemüse Pickels, Rucola und Quark-Kräuter Dip	34.00
Für 2 Personen Ganze Bio-Forelle aus Embrach (ca. 300gr) mit Ofenkartoffeln, saisonales Gemüse, Zitronenmelissen-Vinaigrette und Miso-Dip aus Erbsen	68.00
Hausgemachte Raviolo gefüllt mit Spinat und Ziegenfrischkäse an einer Sauce aus getrockneten Tomaten und Auberginen garniert mit Käsechips	33.00
Schweizer-Kichererbsen Creme dazu grillierter Blumenkohl mit Brotkrümelhaube und buntes Gemüse	28.00

Deklaration:

Alle tierischen Produkte stammen aus der Schweiz

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.