

# Vorspeisen

|  |       |
|--|-------|
| Blattsalat mit Croûtons  | 9.00  |
| Suppe vom gerösteten Hokkaido-Kürbis<br>verfeinert mit Apfel und Baumnuss  | 12.00 |
| Zweierlei Randen aus dem Ofen<br>mit Ziegenfrischkäse, Balsamico-Birne<br>und Chicorée rosso                           | 14.00 |
| Zarte Schweinebauch Tranchen<br>serviert mit Lauch-Fladenbrot<br>und Schweizer Kimchi                                  | 16.00 |
| Roastbeef vom Swiss Black Angus<br>auf hausgemachter Focaccia<br>mit Senf-Zitronen-Dip<br>und Karotten-Zwiebel Pickels | 18.00 |

# Hauptgerichte

|  |       |
|--|-------|
| Entrecôte vom Swiss Selected Beef<br>mit Rotweinkräuterbutter,<br>dazu bunter Gemüse-Hirsotto<br>und sautierte Pilze                                     | 49.00 |
| Zweierlei hausgemachte Würste vom<br>freiensteiner Säuli (milde Chorizo und<br>Oliven-Käse) mit Senfjus, serviert mit<br>Kartoffelgratin und Grillgemüse | 38.00 |
| Ganze Bio-Forelle aus Embrach (ca. 300gr)<br>mit Weissweinsauce und Gewürzsalz, dazu<br>Butterkartoffeln und Marktgemüse                                 | 52.00 |
| Hausgemachte Gnoggi<br>serviert an einer Rucola Pesto<br>mit Kürbis, garniert mit<br>Gruyère Spänen und gerösteten Mandeln                               | 34.00 |
| Erbsen Creme<br>mit Edamame und grillierten Pilzen<br>(Austernpilze und Shitake), dazu buntes<br>Gemüse  | 32.00 |

Deklaration:

Alle tierischen Produkte stammen aus der Schweiz

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.