

Kalte Vorspeisen

Rinds- Tartar Fr. 25.50

mild, mittel oder pikant, mit kleinem Salatbouquet

Toast als Hauptgang Fr. 37.50

Geräuchertes Kalbszüngli Fr. 17.50

fein aufgeschnitten, Zwiebel- Chutney

Suppen

Knoblauch - Crèmesuppe Fr. 11.50

Gemüse - Crèmesuppe Fr. 9.80

Salate

Kalbs Leberli Salat Fr. 21.50

bunter Blattsalat mit
gebratener Kalbsleber

Bunter Blattsalat Fr. 9.80

Gemischter Salat Fr. 12.50

aus verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten

Nüsslisalat Chef Fr. 17.00

mit Speck, Ei und Croutons

Salatsaucen nach Wahl:

Französisch, Italienisch oder Räucher- Kartoffeldressing

Salatsauce für zu Hause: 1 Flasche 500ml Fr. 6.50



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

Warme Vorspeisen/ Innereien

Vorspeise ohne Beilage

Hauptgerichte mit Beilagen

«Grick» vom Gitzí Vorspeise **Fr. 16.50**

(Lunge und Herz)

mit Gemüsewürfel in Rotwein

Kartoffelstock

Hauptgericht **Fr. 27.50**

Milken gebraten

auf Pilz Ragout

Laugen- Galetten

Vorspeise **Fr. 21.50**

Hauptgericht **Fr. 36.50**

«Chuttle»

Oberländer Art (in Weissweinsauce)

Vorspeise **Fr. 15.50**

Tessiner Art (in Tomatensauce)

Salzkartoffeln

Hauptgericht **Fr. 27.50**

«Nierli vom Chalb»

in Senf- Sherrysauce

Tessiner- Rahmpolenta

Vorspeise **Fr. 19.50**

Hauptgericht **Fr. 35.00**

Kalbs- Kopf im Knusper Mantel

Vorspeise **Fr. 19.50**

Tessiner Rahmpolenta

Hauptgericht **Fr. 30.50**

geräuchertes Züngli

Vorspeise **Fr. 21.50**

Dörrbirnen

Rohschinken- Ravioli

Hauptgericht **Fr. 35.50**



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

Fischgerichte

| | | |
|--|--------------|------------------|
| Zürcher Zander Frühling | | Fr. 56.50 |
| Bärlauch- Kartoffel- Gnocchi buntes Frühlingsgemüse | <i>klein</i> | Fr. 51.50 |
| Forellenfilet mit Pilzen | | Fr. 46.50 |
| gedünstete Pilze Tessiner Rahmpolenta | <i>klein</i> | Fr. 41.50 |

Vegetarische Hauptgerichte

| | | |
|--|--|------------------|
| Gärtnerinnen Teller | | Fr. 38.00 |
| ein Traum für alle Gemüsefans mindestens 12 verschiedene Gemüse alle mit viel Liebe zubereitet, Pilze und mini Rösti runden dieses Gericht ab | | |
| Sellerie- Cordon bleu | | Fr. 38.00 |
| geschmortes Frühling- Gemüse Rosmarin- Kartoffeln | | |
| Kichererbsen- Curry | | Fr. 34.50 |
| Kartoffeln - und knusperige Falaffel | | |



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

Unsere Hausspezialitäten

Cordonbleu „Maison“ **Fr. 35.50**
gefülltes Schweinsschnitzel, *klein* **Fr. 30.50**
mit Rohschinken, Salbei und Käse
Pommes frites*

Kalbhackbraten mit Morchelsauce **Fr. 42.50**
hausgemachter Hackbraten *klein* **Fr. 37.50**
aus magerem Kalbfleisch.
(Nach Familien Rezept) mit feiner Morchelsauce
Gemüse garnitur
Spätzli

Rindsfilet mit Pilz- Kruste **Fr. 59.00**
Rosmarin- Laugen- Galette

«Nidel- Blätz» **Fr. 48.50**
Kalbschnitzel mit Rahm- Käse überbacken
Nudeln

Wachtel Duo aus Embrach **Fr. 48.50**
Spinat, Trüffel
Kartoffel- Püree

Gemüse anstelle Beilage Zuschlag Fr. 3.50



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

Burger

Rindsburger «Klassik» **Fr. 32.50**
vom Bio- Rind im Bun,
Zwiebel- Chutney, BBQ- Sauce, Wachtel- Spiegel- Ei

Chicken- Burger **Fr. 29.50**
Geflügel- vom Esterli im Bun
Karotten- Chutney. Apfel- Ingwersauce, Wachtel- Spiegel- Ei

Vegi- Burger **Fr. 29.50**
Akazien- Kichererbsen Burger im Bun
Stangensellerie- Chutney, Meerrettich- Kräutersauce

zu allen Burger servieren wir Ihnen Pommes frites*

Geschnetzeltes

Wasserbüffelstreifen in Calvadosauce **Fr. 39.00**
vom Jungtier, sanft geschmort
Spätzli

Kalbsleberli «ZunftHaus» **Fr. 42.50**
Zwiebel, Knoblauch und Kräuter *klein* **Fr. 37.50**
Rösti

Rindsfilet «Stroganoff» **Fr. 47.00**
Reis *klein* **Fr. 42.00**

Kalb in Pilzrahmsauce **Fr. 45.50**
Rösti *klein* **Fr. 40.50**

Schwein in Whisky- Senfsauce **Fr. 31.00**
Nudeln *klein* **Fr. 27.00**

Gemüse anstelle Beilage Zuschlag Fr. 3.50



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

So Individuell wie Sie!

A la Carte

| <i>Preis in Fr. ca.</i> | <i>100 gr.</i> | <i>150 gr.</i> | <i>200 gr.</i> | <i>Jede weitere 50 gr.</i> |
|--------------------------------|----------------|----------------|----------------|--------------------------------|
| <i>Rindsfilet</i> | <i>39.50</i> | <i>48.00</i> | <i>56.50</i> | <i>+8.50</i> |
| <i>Kalbs-Schnitzel</i> | <i>27.00</i> | <i>34.50</i> | <i>42.00</i> | <i>+7.50</i> |
| <i>Schweins- Schnitzel</i> | <i>16.00</i> | <i>19.50</i> | <i>23.00</i> | <i>+3.50</i> |
| <i>Forellenfilet</i> | <i>21.50</i> | <i>28.50</i> | <i>35.50</i> | <i>+7.00</i> |

Eine Sauce oder Butter ist im Preis inbegriffen

*-Sauce Bearnaise
-Morchel- Sauce*

-Kräuter-Butter

Beilagen:

| | | |
|---------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| <i>-Nudeln 6.00</i> | <i>-Spätzli 6.50</i> | <i>-Pommes frites* 6.50</i> |
| <i>-Reis 6.00</i> | <i>-Kartoffel-Gratin 7.50</i> | <i>-Laugen-Terrine 7.00</i> |
| <i>-Rahm Polenta 6.50</i> | <i>-Rösti 7.50</i> | <i>-Kartoffel-Stock 6.50</i> |

Gemüse und Salate:

| | | |
|----------------------------------|---|-----------------------------------|
| <i>-Ein Gemüse 5.50</i> | <i>-Kleines Gemüse 9.50</i> | <i>-Gemüse garnitur 16.50</i> |
| <i>-Salat garnitur 13.00</i> | <i>-Gemüse anstelle Beilage +3.50</i> | |



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

Kalte Teller

Siedfleisch - Salat *Fr. 27.00*
mit Zwiebeln, Essiggurken, an Vinaigrette Sauce
auf Blattsalatbeet

Pouletsalat Aurora *Fr. 28.50*
mit pikanter Cocktailsauce

Salatteller mit Ei *Fr. 20.50*

Unsere Cervelats sind vom Highlandhof Scherer/Burch Bauma

Wurstsalat *einfach* *Fr. 15.50*
garniert *Fr. 22.50*

Wurstkäsesalat *einfach* *Fr. 18.50*
garniert *Fr. 25.50*

Rinds- Tartar *Fr. 25.50*
mild, mittel oder pikant, mit kleinem Salatbouquet
Toast *als Hauptgang* *Fr. 37.50*

Warmes Wild- Räucher-Würstli *Fr. 15.00*
aus eigener Produktion,
mit hausgemachtem Ketchup



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »