



Vorspeisen

Gemischter Salat 12.50
Mixed salad

Bunter Blattsalat 9.50
Colorful leaves salad

*Salatdressing: Französisch, Italienisch oder «Haus» (mit Knobli und Paprika)
Unsere Salatdressings sind hausgemacht, gluten- und laktosefrei*

*Salad dressing: French, Italian or «house» (with garlic and pepper)
Our salad dressings are homemade, gluten- and lactose-free*

Sashimi vom Bio Randen-Lachs 18.—
auf «Tokio-Sushi-Salat»
Sashimi from organic salmon marinated with beets on «Tokyo Sushi Salad»

Rinds-Tatar Vorspeise / Appetizer 24.50
mild, rassig oder scharf, mit Toast und Butter Hauptgang / Main course 32.50
Beef Tatar Mild, racy or spicy, with toast and butter

Gerne bieten wir auch glutenfreie Brötli an / gluten free brötli is also available

Suppen - Soup

Meilener Weinsuppe mit Trauben 11.50
Local soup of white wine with grapes



Pasta & Vegetarisch - Pasta & Vegetarian

Spaghetti mit Crevetten, Knoblauch, Peperoncini und Peterli <i>Spaghetti with prawns, garlic, peperoncini and parsley</i>	27.50
Hausgemachte Penne «Pfannenstiel» mit Speck, Pilzen und Wiesenkräutern <i>Homemade Penne «Pfannenstiel» with bacon, mushrooms and meadow herbs</i>	24.50
Ravioli, saisonal gefüllt fragen Sie unsere Servicemitarbeiter/innen <i>Ravioli, seasonally filled, ask our service staff</i>	24.50 17.50
Kartoffel-Gnocchi mit Salbei und Sbrinz <i>Potato gnocchi with sage and sbrinz</i>	24.—



*Alle Pasta und Ravioli können auch glutenfrei zubereitet werden
Gerne bieten wir auch glutenfreie Brötli an
All pasta and ravioli can also be prepared gluten-free
Gluten free bread is also available*

Fisch - Fish

Gebratene Schweizer Felchenfilets dazu Salzkartoffeln und Blattspinat <i>Roasted Swiss whitefish fillets, with salt potatoes and leaf spinach</i>	36.50
Eglifilets im Bierteig mit Petersilienkartoffeln, Blattspinat und Sauce Tartar <i>Beer battered Egli (swiss perch) with parsley potatoes, leaf spinach and tartar sauce</i>	35.50

Tagesempfehlung, erkundigen Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern
Fish of the day, please ask our service staff for further information

Fleisch - Meet

Ochsenbäckchen in Meilener Rotwein geschmort 32.50
 serviert mit Schmorgemüse und Kartoffelstampf
Ochsenbäckchen braised in Meilener red wine
Served with braised vegetables and potatoes

Calvados-Kalbsleberli 34.50
 geschnetzelt, in Butter gebraten mit Apfelschnitzen und frischen Kräutern
 und einem „Schuss“ Calvados, serviert mit Butterrösti
Sliced veal liver, sauted in fresh butter with apple, herbs and Calvados,
served with buttered rosti

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher-Art» 36.50
 serviert mit Butterrösti und saisonalem Gemüse
Veal sliced «Zurich style»
Served with buttered rosti and seasonal vegetables

Gerolltes Kalbs Cordon bleu 39.50
 Fleischgewicht 150g
 gefüllt mit Ofenschinken und Bergkäse
 dazu Pommes frites und saisonales Gemüse
auf Wunsch auch glutenfrei
Rolled veal cordon bleu,
Stuffed with oven ham and mountain cheese, served with French fries and vegetables
Gluten free on request

Kalbs-Wienerschnitzel 38.50
 mit Pommes frites, Gemüse und Preiselbeeren
auf Wunsch auch glutenfrei
breadcrumbs and fried veal scallop with french fries, vegetables and cranberries
Gluten free on request

Fleischdeklaration / *Meat Declaration:*
 Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz
Unless otherwise stated, our meat comes from Switzerland

Fleisch / Meet: *Traitafina*
 Fisch / Fish: *Fischerei Grieser, Obermeilen – Bianchi, Zürich - Dörig*