

«Unser Küchenchef Patrick Sanner empfiehlt...»
 «Our head chef Patrick Sanner recommends ...»

Kalte Kräutersuppe mit Rauchlachs <i>Chilled potato-herb soup</i>	13.50
Berner Rose Tomaten mit Mozzarella di Bufala <i>Heirloom tomatoes «Berner Rose», with buffalo mozzarella</i>	16.50
Wassermelonen-Salat mit Fetacrumble und Minze <i>Greek style watermelon salad with feta crumble and mint</i>	16.50
Shrimp's Cocktail mit Ingwer, Gurke, Orangen und Kräutern <i>Shrimp's like a pimm's with ginger, cucumber, orange and herbs</i>	18.—
Salatherzen mit gehobelter Entenleber, Himbeeren und Kräutern <i>Lettuce hearts with foie gras, raspberries and herbs</i>	22.50
<hr/>	
Saisonale Gemüseauswahl mit Ofenkartoffel und Sauerrahm <i>Seasonal vegetable selection with baked potato and sour cream</i>	24.50
Zanderfilet im Pergament gegart mit Gemüse und Reis <i>Pike-perch fillet in parchment cooked with vegetables and rice</i>	28.50
Alpstein Pouletschenkeli mit weissem Bohnen-Hummus und Aivar <i>Alpstein chicken drummers with white bean-hummus and aivar</i>	24.50
Pastetli mit Milken und Sommergemüse an Verveine Schaum dazu Morchelrahmsauce und kleines Gemüse <i>Classic swiss puff pastries, summer vegetables at verveine foam, and morel cream sauce</i>	28.50
Flat Iron Steak mit Gurkensalat Thai-Style und Wasabi-Kartoffelpüree <i>Flat iron steak, with Thai-Style cucumber salad and mashed potatoes with wasabi</i>	36.—



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

Geme 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>	kleinere Portion smaller portions	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*