



Las Tapas

Tortilla-Chips	
mit guacamole und tomaten-dip - <i>with guacamole and tomato dip</i>	8.50
Queso Manchego	
spanischer schafskäse an olivenöl und pfeffer	8.50
<i>Spanish sheep's cheese with olive oil and pepper</i>	
Chorizo	
Paprikawurst - <i>Pepper sausage</i>	7.50
Jamón serrano	
spanischer rohschinken - <i>Spanish raw ham</i>	13.00
Aceitunas	
marinierte oliven - <i>Marinated olives</i>	6.50
Berenjenas, calabacines a la plancha y tomates secos	
grillierte zucchini, aubergine und getrocknete tomaten	7.00
<i>Grilled zucchini, aubergine and dried tomatoes</i>	
Champiñones	
champignons mit kräutern, olivenöl und aceto balsamico	7.00
<i>Mushrooms with herbs, olive oil and aceto balsamico</i>	
Gambas al ajillo	
crevetten mit Knoblauch - <i>Crevettes with garlic</i>	12.50
Calamares a la romana	
frittierte tintenfische mit zitrone und tartarsauce	9.50
<i>Fried squid with lemon and tartar sauce</i>	
Queso de cabra caliente con miel de naranja	
warmer ziegenkäse mit orangenhonig und thymian	10.50
<i>Warm goat's cheese with orange honey and thyme</i>	
Alitas de pollo con salsa de hierbas	
pouletflügeli mit rassiger kräuterbutter	12.50
<i>chicken wings with herbs</i>	
Albondigas	
rindfleischbällchen an pikanter tomatensauce	8.50
<i>Beef balls with piquant tomato sauce</i>	



Salat - Salad

Gemischter Salat	11.50
<i>Mixed salad</i>	
Bunter Blattsalat	8.50
<i>Colorful leaf salad</i>	

*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*

Lattichsalatherzen und Ceasar Crumble...	14.50
<i>Lettuce Salad with ceasar Crumble</i>	
... mit gebratenem Pouletbrüstli	24.50
<i>... with fried chicken breast</i>	

Suppen - Soup

Meilener Weinsuppe mit Trauben	11.50
<i>Local soup of white wine with grapes</i>	



Pasta & Vegetarisch - Pasta & Vegetarian

Spaghetti mit Crevetten, Knoblauch, Peperoncini und Peterli	27.50
<i>Spaghetti with prawns, garlic, peperoncini and parsley</i>	
Hausgemachte Penne «Pfannenstiel»	24.50
mit Speck, Pilzen und Wiesenkräutern	
<i>Household Penne «Pfannenstiel» With bacon, mushrooms and meadow herbs</i>	
Ravioli, saisonal gefüllt	24.50
<i>fragen Sie unsere Servicemitarbeiter/innen</i>	kleinere Portion / <i>small portion</i> 17.50
<i>Ravioli, seasonally filled, ask our service staff</i>	



Alle Pasta und Ravioli können auch glutenfrei zubereitet werden

Geme bieten wir auch glutenfreie Brötli an

All pasta and ravioli can also be prepared gluten-free

Gluten free bread is also available

Fisch - Fish

Eglifilets im Bierteig	34.50
mit hausgemachter Tartarsauce und Zitrone	kleinere Portion 27.50
dazu Pommes Frites oder Salat	
<i>Beer battered Egli (swiss perch)</i>	
<i>with french fries, salad and tartar sauce</i>	

Tagesempfehlung, erkundigen Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern

Fish oft the day, please ask our service staff for further information



Fleisch - Meat

Paniertes Schweins-Schnitzel 150g 24.50 / 300g 39.50
mit Pommes frites und Salat

auf Wunsch auch glutenfrei

Breaded pork cutlet with French fries and salad

Gluten free on request

Kalbs-Wienerschnitzel 150g 34.50 / 300g 49.50
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

Gerolltes Cordon bleu 150g Kalb / Veal 39.50
gefüllt mit Ofenschinken und Bergkäse Schwein / Pork 27.50
dazu Pommes frites und Salat

auf Wunsch auch glutenfrei

*Rolled cordon bleu, stuffed with oven ham and mountain cheese pork,
served with French fries and salad*

Gluten free on request

Calvados-Kalbsleberli 34.50
geschnetzelt, in Butter gebraten mit Apfelschnitzen und frischen Kräutern
und einem „Schuss“ Calvados, serviert mit Butterrösti

*Calvados calf's livery sliced, fried in butter with apple carrots and fresh herbs
and a "shot" of 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



Löwenrenner

Elsässer Flammkuchen mit Crème fraîche, ... <i>Alsace tarte flambée with crème fraîche...</i>	
...Zwiebeln und Speck <i>...onions and bacon</i>	16.50
...Zwiebeln, Speck und Emmentaler gratiniert <i>...onions, bacon and emmental cheese</i>	18.50
...Zwiebeln und Pulled pork <i>...onions and Pulled pork</i>	22.50
...Zwiebeln und Rohmilch-Raclettekäse <i>...onions and raw milk raclette cheese</i>	19.50
«Leue Burger» im Steinofen-Brötchen mit Speck, Käse, Tomate, Zwiebeln, Pommes frites, Red Slaw Salat <i>«Leue Burger» in the Steinofen bread roll with bacon, cheese, tomato, onion, french fries, red slaw salad</i>	25.50
Rindstatar mild, rassig oder scharf, mit Toast und Butter <i>Beef Tatar Mild, racy or spicy, with toast and butter</i>	32.50 kleinere Portion / small portion 24.50

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*