

Nierli, Herz un Lunge vom Ochs der Schwanz un au no Zunge

Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat	6,20
Nüsslisalat mit Speck und Croutons oder mit gekochtem Ei	8,70
Nüsslisalat gebackenem Ochsenschwanz	11,50
Salat von gerösteten Kutteln auf Kalbskopf-Capriccio	12,50
Kalbszüngli und Schweinebauch an Vinaigrette und Quinoa	12,50

Hausgemachte Suppen

Fleischbrühe mit Leberknödel	7,00
------------------------------	------

Warme Vorspeisen

Kalbshirn an Nussbutter auf Blattspinat	11,00
Kalbsbries auf Limonen-Linguine und Pinienkernen	14,50
Blätterteig Pastätli mit Kalbsbries und Zunge	12,50

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.
Für Umbestellungen berechnen wir 2 € extra pro Gericht.

Innereien- und Fleischgerichte

Gewürztraminer Kutteln und Kartoffelrösti	19,50
Kutteln mit Tomate, Borlottibohnen und Pulpo	18,50
Ochsenschwanzragout auf Tagliatelle	23,80
Kalbs Beuschel - uff alemannisch „Ghängg“ mit Kartoffeln	18,50
Nieren vom Kalb an Pommery-Senf mit Rösti	21,50
Geschmorte Schweinskopfbacken und Bauch dazu Spätzli	24,50
Kalbskopf „Vinaigette“ mit Kartoffeln	23,50
Kalbskopf „en tortue“ mit Kartoffeln	23,50

Unsere Klassiker

Hausgemachte Kürbisravioli	19,50
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti	19,90
Schnitzel Wiener Art vom Kalb mit Pommes frites	23,50
Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli	23,50
Entrecote vom Färsenrind mit Pommes frites oder Salatgarnitur	28,50

Für Umbestellungen berechnen wir 2 € extra pro Gericht.

Die 14 definierten Allergene nach LMIV
 -Gluten –Schalenfrüchte -Krustentiere -Sellerie -Eier -Senf –Fisch –Sesamsamen
 -Erdnüsse –Schwefeldioxid –Sojabohnen –Lupine –Milch -Weichtiere

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.