



Vorspeisen - Starter

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 18.50
auf «Tokio-Sushi-Salat»
Sashimi from organic salmon marinated with beets on «Tokyo Sushi Salad»

Rinds-Tatar 22.50
mild, rassig oder scharf, mit Toast und Butter
Beef Tatar Mild, racy or spicy, with toast and butter

Vorspeise / Appetizer	22.50
Hauptgang / Main course	32.50

Hausgemachtes Gemüse-Tatar 16.50
Homemade vegetables tatar

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 Streifen von Zucchetti	29.50
<i>Spaghetti with prawns, garlic, peperoncini and zucchini stripes</i>	
Hausgemachte Penne «Pfannenstiel»	25.50
mit Speck, Pilzen und Wiesenkräutern	
<i>Homemade Penne «Pfannenstiel»</i>	
<i>with bacon, mushrooms and meadow herbs</i>	
Ravioli, saisonal gefüllt	24.50
fragen Sie unsere Servicemitarbeiter/innen	kleinere Portion / smaller 17.50
<i>Ravioli, seasonally filled, ask our service staff</i>	
Puschlaver Dinkel-Pizokel	24.50
mit Kraut und Bergkäse	
<i>with cabbage and mountain cheese</i>	



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	38.50
dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	
<i>Roasted Swiss whitefish fillets, with salt potatoes and leaf spinach</i>	
Eglifilets im Bierteig	37.50
mit Petersilienkartoffeln, Blattspinat und Sauce Tartar	
<i>Beer battered Egli (swiss perch)</i>	
<i>with parsley potatoes, leaf spinach and tartar sauce</i>	
Tagesempfehlung, erkundigen Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern	
<i>Fish of the day, please ask our service staff for further information</i>	

Fleisch - Meat

Calvados-Kalbsleberli		36.50
geschnetzelt, in Butter gebraten mit Apfelschnitzen und frischen Kräutern und einem „Schuss“ Calvados, serviert mit Butterrösti		
<i>Sliced veal liver, sauted in fresh butter with apple, herbs and Calvados, served with buttered rosti</i>		
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher-Art»		38.50
serviert mit Butterrösti und saisonalem Gemüse		
<i>Veal sliced «Zurich style»</i>		
<i>Served with buttered rosti and seasonal vegetables</i>		
Gerolltes Kalbs Cordon bleu	Fleischgewicht 150g	39.50
gefüllt mit Ofenschinken und Bergkäse		
dazu Pommes frites und saisonales Gemüse		
auf Wunsch auch glutenfrei		
<i>Rolled veal cordon bleu,</i>		
<i>Stuffed with oven ham and mountain cheese, served with French fries and vegetables</i>		
<i>Gluten free on request</i>		
Kalbs-Wienerschnitzel		38.50
mit Pommes frites, Gemüse und Preiselbeeren		
auf Wunsch auch glutenfrei		
<i>breadcrumbed and fried veal scallop with french fries, vegetables and cranberries</i>		
<i>Gluten free on request</i>		

Fleischdeklaration / Meat Declaration:

Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz

Unless otherwise stated, our meat comes from Switzerland

Fleisch / Meet: *Traitafina / Reto Weber, Hohenegg*

Fisch / Fish: *Fischerei Grieser, Obermeilen / Bianchi, Zürich / Dörig*

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten