



Leue Hüppli...

Mais-Chips mit Guacamole und Tomaten-Dip <i>With guacamole and tomato dip</i>		8.50
Hinkelstein, Hartkäse aus dem Zürcher Oberland mit Olivenöl und Pfeffer <i>Local cheese marinated with olive oil and pepper</i>		9.50
Gebratene Appenzeller Paprikawürstli <i>Fried pepper sausage</i>		10.50
Puschlaver Rohschinken <i>Raw ham from the grison vally</i>		13.50
Marinierte Oliven <i>Marinated olives</i>		8.50
Geisskäse mit Honig gratiniert <i>Goatcheese gratinated with honey</i>		10.50
Black-Tiger Crevetten mit Knoblauch und Chilli <i>Tiger prawns with garlic and chilli</i>	3 Stk.	13.50
	5 Stk.	21.50
Zürichsee Fischknusperli (je nach Fang) von der Fischerei Grieser in Meilen, mit Tatarsauce <i>Fried fish from the lake of zurich with tartar sauce</i>		10.50
Rindsfiletwürfel in Meilemer Weisswein gegart, mit Essiggemüse <i>Beef filet cubes cooked in Meilemer white wine, with vinegar vegetable</i>		22.50
Pouletflügeli mit Hot-Cocktailsauce <i>Chicken wings with spicy house sauce</i>	3 Stk.	12.50
	6 Stk.	21.50
Hacktätschli mit Zürchersauce <i>Beef balls with mushroom sauce</i>		9.50
Gemüsetatar <i>Vegetables «Tatar-Style»</i>		9.50



Salat - Salad

Gemischter Salat	12.50
<i>Mixed salad</i>	
Bunter Blattsalat	8.50
<i>Colorful leaf salad</i>	
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroutons	15.50
<i>Lamb's lettuce salad, bacon, egg and bread croutons</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*

Eisberg und Gemüsesalat, Sbrinzknusper und Kräutervinaigrette...	
<i>salad leaves, sbrinz-cheese-crumbs and herbal vinaigrette...</i>	
... gebratener Pouletbrust	25.50
<i>... with grilled chicken breast</i>	
... mit Egliknusperli und Tatar Sauce	35.50
<i>... with deep fried Egli (swiss perch)</i>	

Suppen - Soup

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

Pasta & Vegetarisch - Pasta & Vegetarian

Spaghetti, Knoblauch, Peperoncini und Streifen von Zucchini	22.50
<i>Spaghetti, garlic, peperoncini and zucchini stripes ...mit Crevetten / with prawns</i>	31.50
Ravioli, saisonal gefüllt	24.50
<i>fragen Sie unsere Servicemitarbeiter/innen</i>	kleinere Portion / <i>small</i>
<i>Ravioli, seasonally filled, ask our service staff</i>	17.50



*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



Hechtfilet im Dinkelmantel 38.—
 Meilemer Verjus, kleines Gemüse und Stampfkartoffeln
*Pike fillet in spelled mantle Meilemer Verjus,
 small vegetables and mashed potatoes*

Eglifilets im Bierteig 36.50
 mit hausgemachter Tartarsauce und Zitrone kleinere Portion / *small* 27.50
 dazu Salzkartoffeln und Blattspinat
*Beer battered Egli (swiss perch)
 with parsley potatoes, leaf spinach and tartar sauce*

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



Fleisch

Paniertes Schweins-Schnitzel 150g 26.50
mit Pommes frites und Salat 300g 39.50

auf Wunsch auch glutenfrei

Breaded pork cutlet with French fries and salad

Gluten free on request

Kalbs-Wienerschnitzel 150g 36.50

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 Kalbs Cordon bleu 150g 39.50

gefüllt mit Ofenschinken und Bergkäse

dazu Pommes frites und Gemüse

auf Wunsch auch glutenfrei

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

Gluten free on request



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 Rohmilch-Raclettekäse <i>...onions and raw milk raclette cheese</i>	19.50
Hausgemachter «Leue Burger» im Steinofenbrot mit Fleisch vom «SwissPrimBeef-Produzent Reto Weber, Hohenegg, Meilen» mit Speck, Käse, Tomate, Zwiebeln, Pommes frites, Red Slaw Salat <i>«Leue Burger» Local meat Patty from Meilen in a bun with bacon, cheese, tomato, onion, french fries, red slaw salad</i>	26.50
Rindstatar	33.50
mild, rassig oder scharf, mit Toast und Butter kleinere Portion / small portion	24.50
<i>Beef Tatar Mild, racy or spicy, with toast and butter</i>	

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

Fleisch / Meat: *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