

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
Mariniertes und eingelegtes Saison Gemüse <i>Preserved mixed vegetables</i>		7.50
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
Geräuchertes Raclette vom Züri-Oberland mit blauen Kartoffeln <i>Smoked Raclette chese with heirloom potatoes</i>		10.50
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 <i>Mixed salad</i>	11.50
Bunter Blattsalat <i>Colorful leaf salad</i>	8.50

*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*

Winterliches Salatbouquet oder lauwarmer Gemüsesalat <i>Winter salad bouquet or lukewarm vegetable salad</i>	
... mit gebratener Schweizer Pouletbrust <i>... with fried swiss chicken breast</i>	25.50
... mit Egliskusperli <i>...beer battered Egli (swiss perch)</i>	27.50

Suppen - Soup

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



Pasta & Vegetarisch - Pasta & Vegetarian

Spaghetti mit Crevetten, Knoblauch, Peperoncini und Zuchettistreifen	28.50
<i>Spaghetti with prawns, garlic, peperoncini and zucchini stripes</i>	
Hausgemachte Penne «Pfannenstiel»	24.50
mit Speck, Pilzen und Wiesenkräutern	
<i>Artisan Penne «Pfannenstiel» With bacon, mushrooms and meadow herbs</i>	
Ravioli, saisonal gefüllt	24.50
<i>fragen Sie unsere Servicemitarbeiter/innen</i>	kleinere Portion / small 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

Eglifilets im Bierteig	34.50
mit hausgemachter Tartarsauce und Zitrone	kleinere Portion / small 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 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 300g 49.50

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
Hausgemachter «Leue Burger» im Steinofen-Brötchen 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>	25.50
Rindstatar	32.50
mild, rassig oder scharf, mit Toast und Butter kleinere Portion / small portion	22.50
<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