

## Kleine Speisekarte bis 22.00 Uhr

### Leue Hüppli...

Mais-Chips mit Guacamole und Tomaten-Dip		8.50
<i>With guacamole and tomato dip</i>		
Hinkelstein, Hartkäse aus dem Zürcher Oberland mit Olivenöl und Pfeffer		9.50
<i>Local cheese marinated with olive oil and pepper</i>		
Gebratene Appenzeller Paprikawürstli		10.50
<i>Fried pepper sausage</i>		
Puschlaver Rohschinken		13.50
<i>Raw ham from the grison vally</i>		
Marinierte Oliven		8.50
<i>Marinated olives</i>		
Geisskäse mit Honig gratiniert		7.50
<i>Goatcheese gratinated with honey</i>		
Black-Tiger Crevetten mit Knoblauch und Chilli	3 Stk.	13.50
<i>Tiger prawns with garlic and chilli</i>		
	5 Stk.	21.50
Zürichsee Fischknusperli (je nach Fang)		10.50
von der Fischerei Grieser in Meilen, mit Tatarsauce		
<i>Fried fish from the lake of zurich with tartar sauce</i>		
Pouletflügeli mit Hot-Cocktailsauce	3 Stk.	12.50
<i>Chicken wings with spicy house sauce</i>		
	6 Stk.	21.50
Hacktäschli mit Zürchersauce		9.50
<i>Beef balls with mushroom sauce</i>		
Gemüsetatar		9.50
<i>Vegetables «Tatar-Style»</i>		
Geräuchertes Raclette von Jumi mit blauen Kartoffeln		10.50
<i>Smoked Raclette chese with heirloom potatoes</i>		

## Elsässer Flammkuchen

Mit Crème fraîche, ... - *with crème fraîche...*

...Zwiebeln und Speck - *onions and bacon* 16.50

...Zwiebeln, Speck und Emmentaler gratiniert - *onions, bacon and emmental cheese* 18.50

...Zwiebeln und Rohmilch-Raclettekäse - *onions and raw milk raclette cheese* 19.50

## Kalte Gerichte

Bunter Blattsalat - *Colorful leaf salad* 8.50

Salatdressing: Französisch, Italienisch oder «Haus» (alle gluten- und lactosefrei)

*Salad dressing: french, italian or «house» (gluten- and lactose-free)*

Rindstatar mild, rassig oder scharf, mit Toast und Butter 32.50

*Beef Tatar Mild, racy or spicy, with toast and butter* kleinere Portion/ small 22.50

## Fleisch & Fisch

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

auf Wunsch auch glutenfrei 300g 39.50

*Breaded pork cutlet with French fries and salad*

*Gluten free on request*

Eglifilets im Bierteig mit hausgemachter Tartarsauce und Zitrone 34.50

dazu Pommes Frites kleinere Portion / small 27.50

*Beer battered eglí (swiss perch) with french fries and tartar sauce*

Hausgemachter «Leue Burger» im Steinofen-Brötchen 26.50

mit Fleisch vom «SwissPrimBeef-Produzent Reto Weber, Hohenegg, Meilen»

mit Speck, Käse, Tomate, Zwiebeln, Pommes frites, Red Slaw Salat

*«Leue Burger» Local meat Patty from Meilen in a bun*

*with bacon, cheese, tomato, onion, french fries, red slaw salad*

## «Fleisch vom heissen Stein... - Meat from the hot stone...»

Schweizer Rindsfilet - *Swiss beef fillet* 200g 49.50 / 300g 61.50 / 400g 73.50

Schweizer Entrecôte - *Swiss Entrecôte* 200g 44.50 / 300g 56.50 / 400g 68.50

## Beilagen / Side dishes

drei verschiedene, hausgemachte Saucen und Pommes frites oder Gemüse

*three different, homemade sauces and fries or vegetables*