

Take Away Angebot

Vorspeisen – Starter

Saisonaler Blattsalat 6

Seasonal leaf salad

Saisonaler Salat mit mariniertem Gemüse 10

Salad of market fresh marinated vegetables

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

Gemüsetartar 13

Vegan tartare of vegetables

Rinds-Tatar, mild, rassig oder scharf, Toast und Butter 24

steak tartare mild, medium or spicy, with toast and butter

Hauptgänge – Main Dishes

Feigen-Ravioli mit geriebene Kürbiskerne... 18

Fig Ravioli with grated pumpkin seeds...

... mit Bolognese vom Reh 22

... with venison bolognese,

Hausgemachte Hacktätschli mit Gemüse und Kartoffelstampf 20

Swiss meat patty with market vegetables and mashed potatoes

Schweinschnitzel mit Salat, Pommes frites oder Kartoffelsalat 20

Bread crumbed pork escalope served with salad, french fries or potato salad

Hausgemachter «Leue Burger» im Steinofen-Brotchen 20

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

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, and red slaw salad

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher-Art», Rösti, Gemüse 30

Sliced veal zurich style marked vegetables and swiss hash browns

Calvados-Kalbsleberli, Apfelschnitze, Rösti 28

Sliced veal liver fried with calvados, apple bites and swiss hash browns

Elsässer Flammkuchen mit Crème fraîche, ...

Alsace tarte flambée with crème fraîche...

...Zwiebeln und Speck 15

...onions and bacon

...Zwiebeln, Speck, Emmentaler 17

...onions, bacon and emmental cheese

...Zwiebeln, Rohmilch-Raclettekäse 17

...onions and raw milk raclette cheese

...saisonales Gemüse, hausgemachtem Dukkah 17

...seasonal vegetables, hoummus and dukkah

