



Vorspeisen - Starter

Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>		12.50
Bunter Blattsalat <i>Colorful leaves salad</i>		9.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroutons <i>Lamb's lettuce salad, bacon, egg and bread croutons</i>		15.50
<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</i>		
Sashimi vom Bio Randen-Lachs auf «Tokio-Sushi-Salat» <i>Sashimi from organic salmon marinated with beets on «Tokyo Sushi Salad»</i>		18.50
Rinds-Tatar mild, rassig oder scharf, mit Toast und Butter <i>Beef Tatar Mild, racy or spicy, with toast and butter</i>	Vorspeise / Appetizer Hauptgang / Main course	22.50 32.50
Hausgemachtes Gemüse-Tatar <i>Homemade vegetables tatar</i>		16.50

Geme bieten wir auch glutenfreie Brötli an / gluten free brötli is also available

Suppen - Soup

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



Pasta & Vegetarisch - Pasta & Vegetarian

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



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 37.50
mit Petersilienkartoffeln, Blattspinat und Sauce Tartar
*Beer battered Egli (swiss perch)
with parsley potatoes, leaf spinach and tartar sauce*

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



Fleisch - Meat

Calvados-Kalbsleberli 36.50

geschnetzelt, in Butter gebraten mit Apfelschnitzen und frischen Kräutern und einem „Schuss“ Calvados, serviert mit Butterrösti

Sliced veal liver, sauted in fresh butter with apple, herbs and Calvados, served with buttered rosti

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher-Art» 38.50

serviert mit Butterrösti und saisonalem Gemüse

Veal sliced «Zurich style»

Served with buttered rosti and seasonal vegetables

Gerolltes Kalbs Cordon bleu 39.50

gefüllt mit Ofenschinken und Bergkäse
dazu Pommes frites und saisonales Gemüse

auf Wunsch auch glutenfrei

Rolled veal cordon bleu,

Stuffed with oven ham and mountain cheese, served with French fries and vegetables

Gluten free on request

Kalbs-Wienerschnitzel 38.50

mit Pommes frites, Gemüse und Preiselbeeren

auf Wunsch auch glutenfrei

breadcrumbed and fried veal scallop with french fries, vegetables and cranberries

Gluten free on request

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