



Empfehlung



Zürichsee AOC Vin Mousseux Rose sec	10 cl	8.90
Vivo Prosecco DOC Rose	alkoholfrei 10 cl	8.20

WEISSWEIN

Irsslinger Cuvee blanc Vdp Suisse	2025	10 cl	7.20
Traubensorten: Müller Thurgau, Bianca, Sauvignon Blanc			
Aroma: Zitrusfrüchte, erfrischend, leicht			
Weingut Irsslinger, Zürichsee, Schweiz			

Grüner Veltliner Göttweiger Berg	2025	10 cl	7.20
Traubensorte: Grüner Veltliner			
Aroma: Birnen, Äpfel, Nektarinen			
Weingut Stift Göttweig, Kremstal, Österreich			

Roero Arneis DOCG	2025	10cl	7.20
Traubensorte: Arneis			
Aroma: Mineralisch, Zitrusfrüchte, Honig			
Stefanino Morra, Piemont, Italien			

ROSEWEIN

Rose Pinot Noir	2025	10 cl	7.40
Traubensorte: Pinot Noir			
Aroma: süsse Säure, Himbeeren, Honigmelone			
Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz			

Irsslinger Rose Vdp Suisse	2024	10 cl	7.20
Traubensorte: Pinot Noir			
Aroma: Erdbeeren, spritzig, kräftig			
Weingut Irsslinger, Zürichsee, Schweiz			

ROTWEIN

Pesquera Crianza	2022	10 cl	8.40
Traubensorte: Tempranillo			
Aroma: Beeren, Vanillenote, kraftvoller Auftakt			
Alejandro Fernandez, Ribera del Duero			

Duca dei Boschi			
Bolgheri Rosso DOC	2022	10 cl	8.60
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Merlot			
Aroma: dunkle Früchte, würzig, langer Abgang			



Vorspeisen



Blattsalat vom Feld	10.50
Kerne, Radiesli, Croutons	

Saisonaler Salat	14.50
Blattsalat, Wassermelone, Minze, Currycashewnüsse, Feta	

Wählen Sie Ihr hausgemachtes Dressing:
französisch, italienisch

Rathaussalat	16.50
Pfirsich, Burrata, Tomatenvariation, Brotchips, Zitrusvinaigrette	

Thunfischtranchen (roh)	22.50
Gurkencarpaccio, Jalapeno, Kräutermayo, Crevettenchip	

Rindscarpaccio	24.50
Kräutermayo, Tomatensalsa, Tomatenvariation, Brotchips, Aprikosenchutney	

Rindstatar	
Diverse Garnituren, Hausbrot Bäckerei Wick	
Vorspeise	21.50
Hauptgericht	34.50

Suppen



Mais-Kokoscremesuppe	10.50
Karamell Popcorn	

Gurken-Basilikumkaltschale	10.50
Pfirsichwürfel, Creme fraiche	



Saisonal



Entenbrust	36.50
Madeira Jus, Limettenrisotto, Tomatenkonfit, Sommergemüse	
Kalbshackfätschli	29.50
Basilikumrahmsauce, Rosmarinkartoffeln, Sommergemüse	
Rindsfilet	54.50
Madeira Jus, Limettenrisotto, Tomatenkonfit, Sommergemüse	
Pouletbrust	32.50
Couscous, Limette, Zucchini, Peperoni, Joghurt, Tomatenkonfit	

Klassiker



Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	38.50
Serviert im Blätterteigpastetli, Saisongemüse	
Rindsfiletwürfel Stroganoff	42.50
Tagliolini, Saisongemüse	
Kalbscordonbleu	44.50
Pommes frites, Saisongemüse	
Kalbschnitzel paniert	38.50
Pommes frites, Saisongemüse	
Schweinscordonbleu	32.50
Pommes frites, Saisongemüse	
Schweinsschnitzel paniert	28.50
Pommes frites, Saisongemüse	
Pouletbrust Cafe de Paris	32.50
Pommes frites, Saisongemüse	
Saisongemüse zusätzlich	4.50



Fisch



Saiblingsfilet «Brüggli» gebraten	39.50
Couscous, Limette, Zucchetti, Peperoni, Tomatenkonfit	
Zürichsee Felchenfilets gebraten	38.50
Basilikum-Limettenrahmsauce, Rosmarinkartoffeln, Saisongemüse	
Zürichsee Felchenfilets im Bierteig	36.50
Tartarsauce, Salzkartoffeln, Saisongemüse	

Vegetarisch



Vegicordonbleu	29.50
Paniertes Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Wurzelgemüse, Gruyerekäse, Pommes frites, Saisongemüse	
Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung	25.50
Rahmsauce, Saisongemüse	
Limettenrisotto	26.50
Burrata, marinierte Tomaten	
Zusätzlich: Rindsfiletwürfel gebraten	41.50
Saisonaler Salat	24.50
Blattsalat, Wassermelone, Minze, Currycashewnüsse, Feta	

WARME KÜCHE

Montag bis Samstag	durchgehend von 11.30 bis 22.00 Uhr
Sonntag	durchgehend von 11.30 bis 15.00 Uhr

Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an.
Wir beraten Sie gerne.

Deklarationen

Schwein, Poulet, Kalb, Brot	Schweiz
Rind	Australien (kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)
Felchen	Schweiz, Zürichsee
Saibling	Schweiz, Brüggli Forellen, Sattel SZ
Thunfisch	Vietnam
Entenbrust	Frankreich

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt