



WIR SETZEN GANZ AUF SAISONALE ANGEBOTE.
IN UNSERER FRISCH-PRODUKTE-KÜCHE
BEZIEHEN WIR DIE NAHRUNGSMITTEL SOWEIT
WIE MÖGLICH AUS BIOLOGISCHEM ANBAU UND
MEHRHEITLICH AUS DER REGION.

QUALITÄT, EHRlichkeit, VERANTWORTUNGS-
BEWUSSTSEIN UND LIEBE ZUM PRODUKT SIND
UNSER ERFOLG.

WIR WÜNSCHEN IHNEN "EN GUETE".



BIOSUISSE

KAG freiland

demeter

Montag bis Freitag 11.30 - 14.15 / 18.00 - 23.30
Samstag & Sonntag auf Anfrage

VORSPEISEN

Bio Randensalat mit Meerrettich	12.80
Bio Frühlingsalat mit pochiertem Bio Ei	13.80
Lauwarmes Gemüseragout mit Bio Geisschäs von der Tessiner Alp	16.50
Bio Beefsteak Tatar 70g mit Hausbrot-Toast & Butter	22.50
Focaccia mit Oliven und Tomaten Involtini Caprese	14.70
Grüner Bio Blattsalat (handgerüstet)	9.80
Bunter gemischter Bio Blattsalat (handgerüstet) mit Rübli, Kohlräbli, Randen & Rettich	11.80

Hausgemachte Bio Salatsauce:
Joghurt, Rapsöl, Gemüsebouillon, Senf, frische Kräuter

oder zum Selbermachen:
Bio Olivenöl extra Vergine & Bio Balsamicoessig

**ZUSÄTZLICHES ANGEBOT
AUF DER SCHIEFERTAFEL**

HAUPTSPEISEN

Bio Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit frischer Röschti	39.80 kleinere Portion 31.00
Bio Cordon Bleu vom Säuli frisch paniert mit Pommes Frites*	29.50
Bio Lammragout mit Madrascurry mit Basmatireis & roten Linsen	36.50
Tagliata di Manzo (Bio Rindshuft vom Grill) dünn aufgeschnitten, mit Kräuterbutter & Saisongemüse	39.50
Bio Beefsteak Tatar 140g mit Hausbrot-Toast & Butter auf Wunsch separat mit Brandy oder Whisky	34.50

VEGETARISCH

Hausgemachte Indische Bio Gemüsecurrys mit Bio Basmatireis & Kürbis-Apfel Chutney	33.50 kleinere Portion 27.00
Handgemachte Saison-Ravioli von Patrizia Fontana mit Olivenöl & frischen Kräutern	29.80 kleinere Portion 19.50



Alle mit einem * gekennzeichneten Gerichte stammen aus
herkömmlichen Anbau, sind Wildwuchs oder Regionale Spezialitäten.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Bio Fleisch.

Preise inkl. Mwst.

ec-Direct | Postcard | Lunch-Checks | Master | Visa | Amexco