

Mittagskarte 19.09.-23.09.

jeweils mit Salat oder Suppe

Fleisch

23

Zigeunerschinken an Senfrahmsauce, serviert mit Spätzli und Marktgemüse

Vegi

20

Waldpilzrisotto garniert mit Rucola und Parmesan

Wochenspezial

34

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit hausgemachter Röschi

Süsses

9

Vermicelle mit Meringues und Rahm

Weinempfehlung

7.5

52

Dalis Bianco IGP / Tenuta Endrizzi

Sauvignon Blanc – Chardonnay

In der Nase ein floraler Duft mit Noten von grünem Apfel, Holunderblüten und Honig. Ein frischer Geschmack im Gaumen mit einer schönen Struktur und langem Nachgeschmack.

Ein toller Wein für den perfekten Herbsttag!