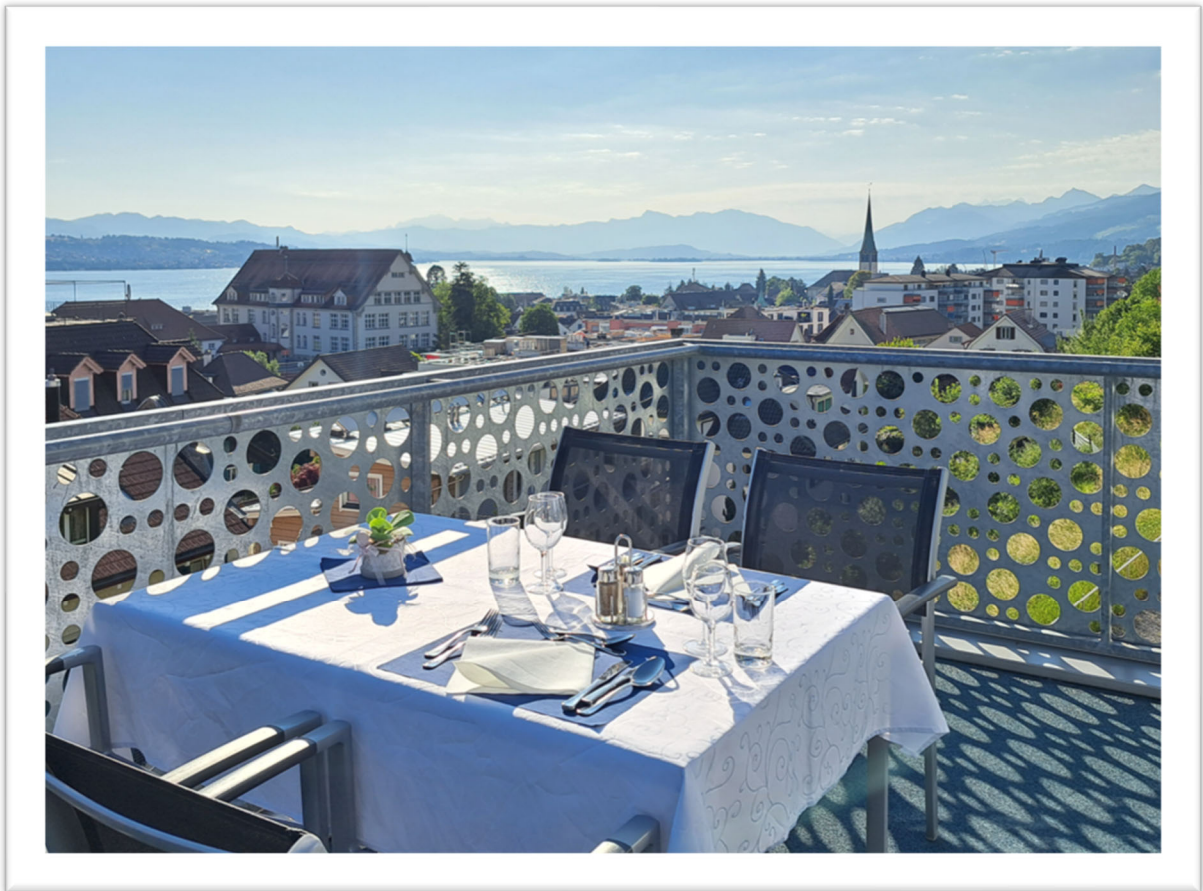


Herzlich Willkommen



Wir freuen uns,
Sie in unserem Restaurant
begrüßen zu dürfen.

Wahlmenüs

	intern	extern
Fruchtiges Birchermüesli mit Rahm, Brot und Butter	9.50	12.50
Couscous mit Gemüse und gebratenen Pouletstreifen	18.50	25.00
Avocados mit Rauchlachs und Meerrettich	18.50	25.00
Zürcher Wiedikerli mit Senf und Brot	9.00	9.00
Bündnerteller garniert mit Brot und Butter	18.50	25.00
Tapas (3 Sorten): Hüttenkäse, Ei und Chorizo	12.50	15.00
Eierspeisen:		
1 Spiegelei	1.50	3.00
Omelette nature	5.00	7.50
Omelette mit Käse	6.50	9.00
Omelette mit Schinken	6.50	9.00

Desserts

	klein	gross
Coupe Dänemark Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce	5.50	8.00
Coupe Fuhr Vanilleglace mit heissen Beeren	5.50	8.00
Bananensplit Vanilleglace, Bananen und Schokoladensauce	5.50	8.00
Eiskaffee mit Kaffeeglace	5.50	8.00
Eisorten Schokolade, Mocca, Vanille, Erdbeere, Zitrone, Zwetschgen-Sorbet	pro Kugel	3.00
Rahmzuschlag		1.00
Kuchen und Fruchtwähen Unsere Patisserie wird täglich frisch gemacht.		3.00

Fragen Sie bitte unser Servicepersonal
nach den tagesaktuellen Sorten.

Warme Getränke

Kaffee/Espresso	3.00
Doppelter Espresso	5.00
Cappuccino	3.50
Schale	3.50
Latte Macchiato mit Aroma-Variationen: Karamell, Vanille, Haselnuss	3.50
Verschiedene Teesorten: Kamille, Pfefferminze, Hagenbutten, Fenchel, Organgenblüten, Lindenblüten, Eisenkraut und Schwarztee	3.00

Für die heissen Tage...

Iced Coffee	3.00
Ovomaltine (heiss oder kalt)	3.00
Schokolade (heiss oder kalt)	3.00
Milch (heiss oder kalt)	3.00

Kalte Getränke

	2 dl	3 dl	5 dl	1 l
Coca-Cola/Cola Zero	2.50	3.50	4.50	7.50
Rivella rot und blau	2.50	3.50	4.50	7.50
Elmer Citro	2.50	3.50	4.50	7.50
Eistee	2.50	3.50	4.50	7.50
Schorle	2.50	3.50	4.50	7.50
Süssmost	2.50	3.50	4.50	7.50
Orangensaft	3.00	4.00	6.00	8.50
Traubensaft rot	3.00	4.00	6.00	8.50
Eptinger Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	1.50	2.50	3.50	6.00
			4.7 dl	7.7 dl
Allegra, natürliches Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure			6.00	9.00

Bier und Sauermost

Feldschlösschen (alkoholfrei)		3.3 dl	3.50
Feldschlösschen Hopfenperle		3.3 dl	4.00
Ramseier Suure Moscht, naturtrüb		4.9 dl	3.50

Weinkarte



Weisswein offen

Richterswiler Zürichsee AOC	1.0 dl	5.50
Riesling-Sylvaner	5.0 dl	25.00
Epesses AOC	1.0 dl	5.50
Chasselas, Lavaux	5.0 dl	25.00

Weisswein Flaschen

Chardonnay Alois Lageder Südtirol	2020	7.5 dl	48.00
Chardonnay			

Helles Strohgelb, im Gaumen trocken mit saftiger Säure, Aromen von Zitrusfrüchten. Ein leichter, vielseitiger Essensbegleiter mit mittlerem Abgang und guter Balance.

Aigle les Murailles AOC Badoux	2020	7.5 dl	54.00
Chasselas Gutedel			

Helles Goldgelb mit kräftigem Blütenbukett und feinen Hefenuancen. Im Antrunk rassig und ausgewogen. Ein Klassiker, der über die Schweiz bekannt ist.

Compleo Cuvée Blanc Staatskellerei Zürich	2021	7.5 dl	56.00
85 % Pinot Gris / 15 % Chardonnay			

Mittleres Gelb, goldene Akzente. Eine ausgesprochen aromatische Nase mit einerseits blumigen Noten aber auch einem Touch Exotik: Ananas, Mirabellen und Golden Delicious, etwas Kamille und weissem Pfeffer. Viel ausdrucksvolle gelbe Frucht am Gaumen, nun auch Melone, Limette und etwas Zitronenminze, sehr gekonnt aufeinander abgestimmt. Elegantes Finale.

Rotwein offen

Zürich AOC Richterswil	1.0 dl	5.50
Pinot Noir	5.0 dl	25.00
Dole Gravelines Provins	1.0 dl	5.50
Pinot Noir und Gamay	5.0 dl	25.00
Primitivo Apulien	5.0 dl	22.00

Rotwein offen/Flaschen

Maienfelder Schloss Salenegg Traditionell	2020	1.0 dl	9.00
Pinot Noir AOC		7.5 dl	58.00

Dem Auge präsentiert sich der Traditionell mit seiner typischen dunklen Blauburgunderfarbe mit violetten Reflexen. Die reife Pinot Noir-Frucht beinhaltet Himbeere- und Erdbeerenoten. Weich und ausdrucksstark.

Unplugged Hannes Reeh	2021	1.0 dl	8.00
Zweigelt		7.5 dl	52.00

Dunkle, rubinrote Farbe. Volles Fruchtfleisch in der Nase. Duftet intensiv nach reifen Kirschen, unterlegt mit Schokolade und Nuss-Nougat. Reif und saftig. Langer und milder Abgang.

Protos, Ribera del Duero	2019	1.0 dl	8.00
Tempranillo		7.5 dl	52.00

Im Glas ist der Wein kirschrot mit lilafarbenem Rand. Der Duft ist intensiv und wird durch reife Früchte, süssliche Gewürznoten und Röstaromen geprägt. Am Gaumen wirkt der Wein wunderbar frisch, ausgewogen und reif.

Compleo Cuvée Noire Staatskellerei Zürich	2021	1.0 dl	9.50
Vin de Pays Suisse		7.5 dl	58.00

Der Compleo ist eine harmonisch balancierte Cuvée aus Pinot Noir, Gamaret und Syrah. Der saftig-fruchtige Erfolgsrotwein der Staatskellerei Zürich ist nicht nur ein erstklassiger und authentischer Begleiter der Schweizer Küche, sondern macht auch als Solist eine formidable Figur.

Rosé

Châteaux d'Auvernier 2020 7.5 dl 48.00
Oeil de Perdrix

Dieser lachsfarbene getönte Wein mit Erdbeerbouquet, bringt die Aromen des Pinot Noirs voll zur Entfaltung.

Châteaux Domaine Ott 2020 7.5 dl 76.00
Ott Cru Classé des Côtes de Provence

Dieser blassrosa Wein mit goldenen Reflexen verströmt Düfte von Zitrusfrüchten und Obstgartenblumen, die von Gewürzen umhüllt sind. Am Gaumen ist die sofortige Wirkung elegant und offen und entwickelt subtile Aromen mit einem zitronigen Rand vor einem süssen Abgang von ansprechender Länge.

Prosecco

Prosecco Brut Montelliana 1.0 dl 9.00
Glera 7.5 dl 54.00

Champagner

Moët & Chandon Brut 7.5 dl 95.00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Strohgelbe Farbe, leicht anhaltende Schaumbildung. Zartes Bouquet nach Linden und Weinblüten. Ein Weicher und ausgewogener Champagner mit dezentem Abgang.

Moët & Chandon Rosé 7.5 dl 115.00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Ein lebhaftes, intensives Bukett (wilde Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen). Eine leicht pfefferige Note und fleischige Dichte von Pfirsich. Er zeichnet sich aus durch intensive Flüchtigkeit und elegante Reife. Glamourös.