

LUNCH

- MENU -

Saisonaler Salat | Kerne | Hausdressing
oder
Tagessuppe

* * *

Kürbisrisotto
Sbrinz
25.5

Handgemachte Tagliatelle
Erbsen | Kräuterspeck | Rahm
24.5

Tagesfang
Pastinaken | Kartoffel-Lauch Gemüse
31.5

Hacktätschli
Kartoffelstock | Broccoli
27.5

- WEIN -

SCHAUMWEIN

Bollinger Special Cuvée 16.0
Chardonnay, PN, PM | Bollinger | Champagne FRA

Prosecco Extra Dry Rosé 9.0
Pinot Nero | Borgo Molino | Trevisio ITA

WEISSWEIN

Petit Arvine "Maraudeur" 8.0
Corodonnier & Lamont | Wallis CH

Roero Arneis 8.0
Cantina Guidobono | Piemont ITA

Sauvignon Blanc "Floreado" 9.0
Cantina Andrian | Alto Adige ITA

Coleccion Chardonnay 8.5
Viñas del Vero | Somontano ESP

ROSE

Rosalie 8.5
Tibouren, Grenache, Cinsault
Côtes de Provence Rosé AOC

ROTWEIN

Pinot Noir Spätlese 8.5
Lindenhof | Osterfingen CH

Château Soleil 11.0
Merlot, Cabernets | Vignobles de Neipperg | Bordeaux FRA

Fita da Fita Fitapreta Reserva 8.5
Aragonez, Touriga Nacional, Alicante

Tempranillo "Parcela 23" 8.5
Finca Constancia | Tierre de Castilla ESP



- KLASSIKER -

HANDGEMACHTE SAISON RAVIOLI 19.5 | 31.5
Täglich frisch gefüllt

ZANDER KNUSPERLI 24.5
Sauce Tartare
+ Pommes Super Frites +5.0
+ Saisonaler Salat als Beilage +6.5

BEEF TATAR 25.5 | 34.5
mit Toast - mild | rassig | scharf

SÜSSES TAGESGLESLI 6.5
Täglich neue Kreationen

THE GINGER

alkoholfrei 9.5 | mit Prosecco 14.5 | mit Gin oder Vodka 17.0

CHILI-ZITRUS

alkoholfrei 9.5 | mit Prosecco 14.5 | mit Gin oder Vodka 17.0

PASSIONFRUIT

alkoholfrei 9.5 | mit Prosecco 14.5 | mit Havana Rum 3Y 17.0

- BIER -

START | Turbinenbräu | ZH | Hefeweizen 0.33L 7.0

REKORD | Turbinenbräu | ZH | naturtrüb 0.33L 7.0

ORION | IPA | Turbinenbräu | ZH | Spezialbier 0.33L 7.0

ZUGER BÜGELSPEZI | Brauerei Baar | Pilsner 0.5L 8.0

KLOSTERBRÄU | Schützengarten | SG | Amber 0.33L 7.0

WEISSER ENGEL | Schützengarten | Weissbier 0.5L 8.5