

Grillsaison

Auftakt

kleine Gerichte zum Teilen, Probieren und Geniessen

Taralli Napoletani	pro Stück	3.00
<i>Gebäck mit schwarzem Pfeffer & Mandeln</i>		
Pecorino Cugusi Gran Riserva		12.00
Prosciutto di Parma		12.00
Salsiccia Nostrana		12.00
🍷 Oliven Dennociolate Verdi		8.00
🍷 Artischockenherzen		10.00
🍷 Mangozpacho Shot		3.00


Vorspeisen

Burrata mit Tomaten, Basilikum & Balsamico		12.00
Tatar vom Rind « Asia Style »		16.00
<i>Pickled Ginger & Wasabi</i>		
🍷 Rendentatar « Asia Style »		14.00
<i>Pickled Ginger & Wasabi</i>		
🍷 Sunnä Salat		12.00
<i>Chicorée, Cherrytomaten, Radiesli, Sprossen & Hausdressing</i>		
Caesar Salat		12.00
<i>Lattich, Croûtons, Speck, Radiesli & Parmesandressing</i>		
🍷 Mangozpacho		12.00




Hauptgang

*Von der Glut auf den Tisch:
Stellen Sie Ihr Gericht mit Beilagen nach Wahl zusammen*

Vom Buchenholz Grill:

Luganighe	12.00
Schweinssteak 200g	16.00
Kalbskotelette	39.00
Simmentaler Rindsfilet 200g	46.00
Lammnierstück	29.00
Pouletbrust Supreme	19.00
Zürisee Felche in der Folie	32.00
Schweinssecreto Burger	24.00
 Bio Räuchertofu Burger	24.00


Begleiter:

Kräuter-Weisswein-Risotto	10.00
Pommes Savoyarde	10.00
 Fregola Sarda Salat	10.00
 Mediterranes Grillgemüse	10.00
 Grill-Maiskolben	8.00

Dips & Saucen:

 Guacamole	2.00
Chnobli Dip	2.00
BBQ	2.00
 Chimichurri	2.00
Kräuterbutter	2.00

Der Service gibt gerne Auskunft zu Allergenen
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.
Herkunftsdeklaration: Fleisch: Schweiz | Fisch: Zürichsee, Fischerei Grieser
Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz

 = Vegan