



KALBSMETZGETE

KLEINE, BEKÖMMLICHE GLUSCHTPORTIONEN



SCHWARTENMAGEN

mit Weissweinvinaigrette und Kürbiskernöl

14.00



RASSIGES KALBSTATAR

mit Toast und Butter

14.00



NÜSSLISALAT

mit sautierten Kalbsmilken

14.00



KALBSBRATWURST-RÄDLI

mit Schalotten-Confit und Rösti

14.00



BLUTWURST-RAVIOLI

mit Apfel und Röstzwiebeln

14.00



KALBSZUNGENRAGOUT

mit Hacktätschli, Chipolata und Champignons
an Madeirasauce

14.00



KALBSNIERLI

mit Kräuterjus und Kartoffelstock

14.00



KALBSTAFELSPITZ

mit Sauerkrautstudel und Meerrettichschaum

14.00



GESCHMORTE KALBSHAXE

mit Rahmwirsing und Gerstenrisotto

14.00



KALBSLEBERTRANCHE

mit Zwiebeln, Kräutern und Rösti

14.00



KALBSGULASCH „SZEGADINER ART“

mit Kartoffelstock

14.00



GERÄUCHERTES RIPPLI

mit Senfsauce, Bayrisch Kraut und
Salzkartoffeln

14.00



WEISSWEIN

Truttiker Pinot blanc Barrique

Zürich AOC, Rebgut Familie Zahner, Truttikon

8.00 | 59.00



ROTWEIN

Truttiker Pinot noir Stiefhalde

Zürich AOC, Rebgut Familie Zahner, Truttikon

8.00 | 58.00

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt
Unser Servicepersonal informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.