

VORSPEISEN

**Chèvre chaud im Blätterteigpastelli** 18.50 /28.-  
 Kürbis-Aprikosenrelish  
 Blattsalat • Kürbiskernpesto

**Omoso-Rindstatar** 25.-/39.-  
 Stangenselleriesalat  
 Trauben Nüsse • Apfelbalsam-  
 vinaigrette • Toast oder  
 Pommes Frites

**Ackerbohnenfalafel** 18.-/32.-  
 Geräucherte Tofucreme  
 Winterrüebli-Tatar

SALATE / SUPPEN

**Nüssli-Radicchiosalat** 17.-  
 Gehacktes Ei • Speckchips  
 Croûtons • Hausdressing

**Dörrbohnenalat** 22.-  
 Frische Birne • sous vide  
 gegarter Bauch vom  
 Landschwein • Sesam

**Tagessuppe** 14,50

**Nüsslisalatsuppe** 17.-  
 Kammuschel-Wantan  
 Steirisches Kernöl

Bezüglich Allergenen und  
 Unverträglichkeiten  
 informieren Sie unsere  
 Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise in CHF, inkl.  
 MWST.

**Tafelspitz**

Cremspinaat  
 Röst-Kartoffeln  
 Apfelkren • Schnittlauchsauce  
 geröstete Markscheibe

49.-

HAUPTGÄNGE

**Hausgemachter Hackbraten  
 "Helvetia"** 42.-  
 Kartoffelstock • Pilze  
 Speck • Kalbsjus

**Wiener Schnitzel** 52.-  
 Kalbfleisch • Kartoffel-Gurken-  
 salat mit Joghurt • Preiselbeeren

**Zürcher Geschnetzeltes** 54.-  
 Kalbfleisch • Butterrösti

**Gebratenes Bio-  
 Forellenfilet** 46.-  
 Fioretti Blumenkohl  
 Mandelbrösmeli • Cedri-  
 Zitronenrisotto

**Veltliner Pizzoccheri** 34.-  
 Wirz • Krautstiel  
 Kartoffelwürfel Zwiebel-  
 Salbeibutter

**Bio-Onsenei auf Barba  
 di Frate** 34.-  
 Pommes Dauphine • Wintertrüffel

**Boeuf Bourguignon  
 vom Angus-Rind** 52.-  
 Glasierte Petersilienwurzel  
 Quarkspätzli

DESSERTS

**Esra-Joghurtespuma** 15.-  
 Blutorange • Mandarinensorbet  
 Granatapfelblondie

**Gebrannte Crème** 15.-  
 Haselnussmeringue  
 Schlagrahm

**Glacé & Sorbets** 5.-/Kugel  
**von der Confiserie Freytag**  
 Vanille • Maracaibo-Schoggi  
 Himbeer • Mango • Salzkaramell

**Warmer Topfen-  
 Nougatknödel** 18.-  
 Tahiti-Vanillesauce  
 Zwetschgenröster

**Bolivia-Schoggimousse** 16.-  
 Doppelrahm

**Schwarzwälder  
 Kirsch-Schnitte** 17.-  
 Lauwarme Felchlin-  
 Schoggisauce

**Wir verwenden:**

**Rindfleisch** für das Tatar von  
 Jumi aus Boll

**Kalbfleisch** für das Zürcher  
 Geschnetzelte & **Landschwein**  
 von der Metzgerei Rust aus St.  
 Johann

**Forellen** aus der Bio Zucht der  
 Familie Glauser aus Bachs

**Angus-Rind** von Holzen Fleisch  
 in Ennetbürgen

**Deklaration:**

Rind, Angus-Rind, Schwein,  
 Kalb, Geflügel, Forelle: CH  
 Brot: CH  
 MSC-Kammuschel:  
 Nordwestpazifik