



VORSPEISE

Gartensalat (G, V, VG)

mit Hausdressing, frischen Feigen und Nüssen 14.-

Tages Suppe

gerne erzählen wir dir mehr dazu 12.50

Aargauer Wagyu Tatar

mit Butterbrioche und eingelegtem Gemüse 24.-

Randen Carpaccio (G, V, VG möglich)

mit Ziegenfrischkäse und eingelegtem Senfsaat 16.-

Tomaten Tart Tatin (V)

mit Burrata und frischen Kräuter 18.-

Zu unseren Vorspeisen begleiten wir dich mit Hausgemachtem Brot





HAUPTGANG

Hausgemachte Kürbisravioli (V)

mit Salbeibutter, gerösteten Nüssen und Radicchio 32.-

Zürisee Felche (s'hät solangs hät) (G)

mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln und Mangold 38.-

Appenzeller Entenschlegel

mit Linthmais Polenta und Saisongemüse 42.-

Gebackener Blumenkohl (V,VG)

mit Brotpanade, Linthmais Polenta und Aioli Sauce 29.-

Rinds Flat Iron Steak vom Beefer (ca. 30min.) (G)

mit Kräuterbutter, Pommesfrites und Saisongemüse 52.-

Kalbshohrücken vom Beefer 250g (ca. 30min.) (G)

mit Kräuterbutter, Pommesfrites und Saisongemüse 58.-





Dessert

Mag zwar nümme aber... (V)

3 kleine süsse Verführungen aus der Küche 8.-

Zwetschgen Knödel (V)

mit Brösmeli und Joghurt Espuma 13.50

und einer Kugel Vanille Glace 16.50

Mille feuille (V, VG)

mit Thymian Creme und Aprikosensorbet 14.-

Altstadt Brownie (V)

mit Sauerrahmglace und frischen Beeren 12.-

Frauenhof Cheesecake (V)

mit frischen Beeren 9.50

Affogato (G, V)

Frisch aufgebrühter Espresso mit Vanilleglace 8.50

Glace von Glatsch Balnot pro Kugel (G, V) (Sorbets VG)

Arve, Vanille, Schokolade, Erdbeer-Joghurt, Cafe,

Stracciatella, Aprikosensorbet, Zitronensorbet 5.50





Informationen

Gerne darfst du bei unserem Personal nachfragen, falls du Informationen zu den Zutaten unserer Gerichte wissen willst.

G = Glutenfrei V = Vegetarisch VG = Vegan

Fleisch, Fisch, Milchprodukte sowie Brot und Backwaren sind ausschliesslich aus der Schweiz.

Alle Preise sind inkl. 8.1% MwSt. und in Schweizer Franken

