



Speisen

Rustikales

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 12,90 €
(A, C, G)

Flammkuchen Elsässer Art 12,50 €
Schmand, Speck und Zwiebeln
(A, C, G)

Flammkuchen „Vegan“ 15,90 €
mit vielen verschiedenen
Gemüsearten
(A)

Flammkuchen „Griechischer Art“ 12,50 €
Weißkäse, Peperoni
(A, G)

Flammkuchen „Hohe See“ 13,50 €
Rahm, Lachs, Shrimps, Dill
(A, B, D)

Suppen

Suppen werden mit Baguette serviert

Kokos-Curry-Suppe 7,90 €
mit Hühnerfleisch und Morcheln
(A, B, F, G, I, J, K)

Veggie vegan

Veggie-Chicken Teriyaki 11,90 €
mit Basmatireis
(A, C, D, F, L)

Gemüsecurry 17,90 €
mit Basmatireis
(F, H, L, N, C, D, B, G, M)

Warme Speisen

Chili con Carne mit Brot 12,50 €
(A, B, D, F, C, G, L, M)

Lachsfilet 24,90 €
in Limetten-Buttersauce mit Reis
(C, D, B, G, L, M, F)

Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“ 19,90 €
mit Spätzle
(A, G, L, C, D, M, F, N)

Handgemachte Fleischküchle 12,90 €
mit Kartoffelsalat
(A, C, M, B, D, G, L, N, F)

Spaghettini Bolognese 15,90 €
(L, C, B, D, G, N, M, F)

Schweinebraten in Bier-Senf-Sauce 12,90 €
mit Knödel
(A, H, M)

Desserts

Schokoladenküchlein 8,50 €
mit Vanilleeis und Sahne
(G, A, C, F)

2 Kugeln Vanilleeis 6,40 €
mit Schokoladensauce
(G, A, C, F)

mit heißen Himbeeren
(G, A, C, F) 6,90 €





Speisen

Enthält folgende Allergene

- A glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- M Lupinen
- N Weichtiere