



Entrées (Vorspeisen)

Klassiker

Flädli-suppe <i>Kraftbrühe mit Pfannkuchen-Streifen</i>	9.–
– Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli	
Frischkäs-Chugle im Schnittlauchmantel auf Pan Pirolle <i>Frischkäse-Kugeln im Schnittlauchmantel auf Pan Pirolle</i>	9.–
– Frischkäse aus dem Zürcher Oberland von der Molkerei Spittel (Albert Neff, Wald ZH)	
– Schnittlauch aus dem Kanton Zürich	
– Pan Pirolle (Bäckerei Walter Buchmann AG, Zürich)	
terroir-Salat	11.–
– Frische saisonale Blattsalate von Feldern in Rorbas (Beat Keller, Rorbas ZH)	
Uufschnitt <i>Wurstplatte</i>	18.– 28.–
– Frisch Aufgeschnittenes aus unserer Fleisch-Theke	
Wurst-Chäs-Salat <i>Wurst-Käse-Salat</i>	13.– 18.–
– Muotathaler Cervelat (Metzgerei Heinzer, Muotathal SZ)	
– Gruyère der Sélection Beeler aus dem Neuenburger Jura	



Hauptspiise (Hauptspeisen)

Klassiker

Grillts Rindsentrecôte mit Chrüüterbutter und Zundhölzli

46.–

Gegrilltes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter und Pommes allumettes

- Entrecôte vom Muotathaler Rind (Metzgerei Heinzer, Muotathal SZ)
- Hausgemachte Kräuterbutter
- Streichholzkartoffeln – Pommes allumettes (Kadi, Langenthal BE)

Cordon Bleu vom Chalb mit Zundhölzli (für eilige Theatergäste)

38.–

Kalbs-Cordon-bleu mit Pommes allumettes

- Nierstück vom Muotathaler Kalb (Metzgerei Heinzer, Muotathal SZ)
- Gekochter Zürcher Weinländer Bauernschinken (Martin Rubli, Marthalen ZH)
- Gruyère der Sélection Beeler aus dem Neuenburger Jura
- Streichholzkartoffeln – Pommes allumettes (Kadi, Langenthal BE)

Kross bratene Zander anere Safran-Absinthe-Sauce uf Blattspinat und Chrüütterrisotto

42.–

Gebratener Zander an einer Safran-Absinthe-Sauce auf Blattspinat und Kräuterrisotto

- Frischer Zander aus dem Bodensee (Fischerei Martin, Thal TG)
- Safran (Safrandorf Mund, VS)
- Absinthe (Clandestine Destillerie, Val de Travers NE)
- Blattspinat aus der Umgebung (Hermann Huber, Steinmaur ZH)
- Risotto vom nördlichsten Reisfeld Europas (Terreni alla Maggia, Ascona TI)
- Schmackhafte Kräuter (Urs Mäder, Boppelsen ZH)
- Sbrinz der Sélection Beeler von der Alp Frutt im Kanton Nidwalden

Chalbsschnitzel anere Zürioberländer-Rahmsauce mit Vermicelli

38.–

Kalbsschnitzel an einer Zürioberländer-Rahmsauce mit feinen Nudeln

- Nierstück vom Muotathaler Kalb (Metzgerei Heinzer, Muotathal SZ)
- Vollrahm aus dem Zürcher Oberland von der Molkerei Spittel (Albert Neff, Wald ZH)
- Vermicelli (Molino e Pastificio, Poschiavo GR)

Ghackets vom Chalb mit Drache-Hörnli und Öpfelmues (für eilige Theatergäste)

21.– 24.–

Kalbs-Hackfleisch mit Drachen-Nudeln und Apfelmus

- Gehacktes vom Muotathaler Kalb (Metzgerei Heinzer, Muotathal SZ)
- Drachen-Hörnchen (Eigenproduktion Santa Lucia Corso, Zürich)
- Mus aus Boskoop-Äpfeln (Urs Stalder, Aesch LU)



Hauptspiise (Hauptspeisen)

Klassiker

Züri-Gschnätzlets mit Rööschti

38.–

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Rösti

- Geschnetzeltes vom Muotathaler Kalb (Metzgerei Heinzer, Muotathal SZ)
- Kartoffeln (Hans Guggisberg, Eggenwil AG)
- Champignons (Hans Zürcher, Belp BE)
- Vollrahm aus dem Zürcher Oberland der Molkerei Spittel (Albert Neff, Wald ZH)

Gmüesteller

23.–

Gemüesteller mit frischem Saison Gemüse

- Verschiedene Gemüse vom Feld aus der Region Zürich

Rindsfilet brate anere Chrüetersauce ufeme Gmüespotpourri mit Bratherdöpfel

54.–

*Rindsfilet gebraten an einer Kräutersauce
auf einem Gemüsepotpourri mit Bratkartoffeln*

- Rindsfilet vom Muotathaler Rind (Metzgerei Heinzer, Muotathal SZ)
- Verschiedene Gemüse vom Feld aus der Region Zürich
- Kartoffeln (Hans Guggisberg, Eggenwil AG)
- Vollrahm und Butter aus dem Zürcher Oberland der Molkerei Spittel (Albert Neff, Wald ZH)

Äpler-Drachehörnli

24.–

Äpler-Drachenhörnli

- Drachen-Hörnchen (Eigenproduktion Santa Lucia Corso, Zürich)
- Sbrinz der Sélection Beeler von der Alp Frutt im Kanton Nidwalden

Hackbrate am Bratesee i de Gummelistunggis

35.–

Hackbraten mit Kartoffelpurée an Bratensauce

- Gehacktes vom Muotathaler Rind (Metzgerei Heinzer, Muotathal SZ)
- Kartoffeln (Hans Guggisberg, Eggenwil AG)



Hauptspiise (Hauptspeisen)

Röschi mit...

Züri-Gschnätzletem

38.-

Geschnetzeltem Kalbfleisch nach Zürcher Art

- Geschnetzelt vom Muotathaler Kalb (Metzgerei Heinzer, Muotathal SZ)
- Champignons (Hans Zürcher, Belp BE)
- Vollrahm aus dem Zürcher Oberland (Molkerei Spittel, Albert Neff, Wald TG)

Muotathaler Bratwurst (Schwein oder Kalb) an Böllesauce

23.-

Kalbs- oder Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce

- Bratwurst vom Muotathaler Kalb und Schwein (Metzgerei Heinzer, Muotathal SZ)

Gschnätzlete Kalbsläberli mit Salbei

30.-

Geschnetzelter Kalbsleber mit Salbei

- Geschnetzte Leber vom Muotathaler Kalb (Metzgerei Heinzer, Muotathal SZ)
- Salbei aus dem terroir-Kräutergarten

Späck und Chäs überbache und emene Spiegelei

23.-

Speck und Käse überbacken, dazu ein Spiegelei

- Speck (Metzgerei Heinzer, Muotathal SZ)
- Käse aus dem Zürioberland



Chaschiel (Käse) und Dolcette (Desserts)

Klassiker

Feini Chäs 17.– 26.–

Auswahl delikater Schweizer Käsesorten

– Auserwählte Stücke aus unserer Käse-Theke

Caramelchöpfli 8.–

Caramel-Flan

– Milch aus dem Zürcher Oberland von der Käserei Rüegg (Edgar Rüegg, Hinwil ZH)
– Freilandeier aus Kaltbrunn (Freilandgeflügelhof Jud, Kaltbrunn SG)

Meiringer Meringues mit Nidel 12.–

Meiringer Baisers mit Schlagrahm

– Meringues aus dem Ursprungsort Meiringen (Feinbäckerei Brunner, Meiringen BE)
– Vollrahm aus dem Zürcher Oberland der Molkerei Spittel (Albert Neff, Wald ZH)

Schoggichüechli 9.–

Schokoladenküchlein, auf welches zu warten sich lohnt! (10 Minuten)

– Schokolade (Carma, Dübendorf ZH)
– Butter aus dem Zürcher Oberland der Molkerei Spittel (Albert Neff, Wald ZH)
– Weissmehl der Mühle Kleebe aus dem Emmental (Ueli Kleebe, Rüeßbach BE)

Bündner Nusstorte mit Rahm 9.–

Bündner Nusstorte mit Schlagrahm

– Weissmehl der Mühle Kleebe aus dem Emmental (Ueli Kleebe, Rüeßbach BE)
– Vollrahm aus dem Zürcher Oberland von der Molkerei Spittel (Albert Neff, Wald ZH)
– Bienenhonig (Pistor, Rothenburg LU)
– Baumüsse (Patiswiss AG, Gunzgen SO)

Drüü farbigs Schoggimousse 10.–

Drei farbiges Schokoladenmousse

– Schokolade (Carma, Dübendorf ZH)
– Vollrahm aus dem Zürcher Oberland der Käserei Rüegg (Edgar Rüegg, Hinwil ZH)