

MÜHLE-TAPAS

Biersorbet mit Granola und Tessiner Mortadella 10.-
Waldstaudenroggensalat mit Milchmayonnaise und Tempura 13.-
Geröstetes Hausbrot mit unserem Lardo von Pietro 13.-

MALANSER ENTENTERRINE À LA FRANÇAISE

Confierte Ententerrine
mit Zwetschgen- Chutney und Brioche
25.-

GEBOREN AUS ERBSENPROTEIN

«Planted Chicken» an Basilikum-Chilisauce
mit Züri-Ei und Gemüse vom Feld
37.-

DIE ALTE KUH

Streifen von der Kuh auf Angus Boeuf Bourguignon mit Kartoffelpüree
38.-

ZÜRI-SCHNITZEL

Paniertes Kalbschnitzel mit Zweierlei Kartoffeln und Gemüse
45.-

KURO-FLEISCHKÄSE

Fleischkäse mit Spinatküchlein und Kartoffelsalat
28.-

REGIO CHALLENGE MENÜ

Von nicht weiter als 30km komm ich her:

1. Gang: Seefischquiche mit Rande und Frischkäse
 2. Gang: Bio Angus-Siedfleisch mit Birnen Chutney, Rettich Kartoffeln und Gemüse
 3. Gang: Apfelsorbet auf Quarkmousse
- 3- Gang Menü 65.-
+regionale Überraschungen im Glas 95.-

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fisch und Fleisch stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

Preise inklusive MwSt.

