

RÜSTEREI

Cuisine nature

Wir beziehen, wenn immer möglich, unsere Produkte von Produzent:innen aus der Umgebung und immer von solchen, die besonders respektvoll mit Natur und Tier umgehen. Wir kennen unsere Produzent:innen persönlich, besuchen sie regelmässig und packen auf dem Feld auch mal mit an. In unserer Küche verarbeiten wir ihre Zutaten mit viel Sorgfalt und Hingabe.

SNACKS

Hummus Fries aus Kichererbsenmehl mit Aioli und Knuspermais (V), (G), (L) <i>hummus fries made from chickpea flour with aioli and crispy sweetcorn</i>	2 Stk.	8.–
Falafel mit Tahini Sauce und Tomatensalsa (VN) <i>falafel with tahini sauce and tomato salsa</i>		6.50
Blumenkohlfritters mit geräucherter Sweet Chili Sauce (V) <i>cauliflower frittes with smoked sweet chili sauce</i>		9.50
Sauerteigbrot mit gesalzener Butter (V) <i>sourdough bread with salted butter</i>		4.50
Brioche mit Lachs, Sauerrahm, Rogen und Dill <i>brioche with salmon, sour cream, roe and dill</i>	2 Stk.	12.–
Momos gefüllt mit Rindfleisch(L) <i>momos filled with beef</i>	3 Stk. 6 Stk.	12.– 22.–
Rüstereiplatte mit Trockenfleisch (200 g) und gepickeltem Gemüse (G), (L) <i>rüsterei platter with dried meat (200 g) and pickled vegetables</i>		38.–

VORSPEISEN

Hofsalat mit Gemüsestreifen und Kernen <i>farm salad with vegetable stripes and seeds</i>		12.–
Handgeschnittenes Tatar von der alten Kuh mit Wachseigelb, Senfsamen, Pickles und Schnittlauch (L) <i>hand-cut tatar of mature beef with cured egg yolk, mustard seeds, pickles, and chives</i>	70 g 140 g	26.– 38.–
Burrata mit Quitte, Kürbis und Kräutersalat (V) <i>burrata with quince, pumpkin, and herb salad</i>		15.–
Ceviche vom Alpenzander mit Rettich, Quinoa und Ingwer (L) (G) <i>alpine zander ceviche with radish, quinoa & ginger</i>		24.–
Onsenei mit Federkohl, Sellerie und Miso Schaum (V) <i>soft-boiled egg with kale, celery and miso foam</i>		19.–

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

V ———> VEGETARISCH

VN ———> VEGAN

G ———> GLUTENARM

L ———> LAKTOSEFREI

HAUPTGÄNGE

Randensteak mit Kürbis, Pflaume und Miso Schaum (V) <i>beetroot steak with pumpkin, plum and miso foam</i>	36.–
Casarecce mit Kabis, Ziegenkäse und Sonnenblumenkernen (V) <i>casarecce with cabbage, goat cheese, and sunflower seeds</i>	26.–
Süsskartoffeln aus der Glut mit Kichererbsencreme, Feta, Johannisbeere, Mandeln und Limetten-Vinaigrette (V), (G) <i>sweet potatoes from the embers with chickpea cream, feta cheese, currant, almonds and lime vinaigrette</i>	28.–
Thunfischwürfel vom Grill mit Balsamico Linsen, Topinambur, Apfel und Safranschaum (G) <i>Grilled tuna cubes served with balsamic lentils, Jerusalem artichoke, apple, and saffron foam</i>	35.–
Bœuf bourguignon mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse <i>beef bourguignon with mashed potatoes and root vegetables</i>	38.–
Hofburger im Laugenbun mit Cheddar, Jalapeños, karamellisierten Zwiebeln und Speck + Kartoffelfries <i>Hofburger in a lye bun with cheddar, jalapeños, caramelized onions and bacon + potato fries</i>	28.– 6.–
Vegi Burger im Laugenbun mit knusprigem Tomme, Nuss Mayo und Feigen (V) + Kartoffelfries <i>veggie burger in a lye bun with crispy tomme cheese, nut mayo and figs + potato fries</i>	24.– 6.–

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

V ———> VEGETARISCH

VN ———> VEGAN

G ———> GLUTENARM

L ———> LAKTOSEFREI

VON DER GLUT

Perlhuhnschenkel Periperi 360 g 34.–
guinea fowl leg periperi

Lammgigot orientalisch 250 g 42.–
oriental lamb gigot

Hals vom Pata Negra Schwein 250 g 49.–
Neck of Pata Negra pork

EINE BEILAGE SOWIE EINE SAUCE SIND INKLUSIVE. JEDE WEITERE BEILAGE
WIRD VERRECHNET.

Beilagen: Salat, Hofgemüse, Kartoffelfries (VN), (L), Kartoffelstock, Wurzelgemüse 6.–
side dishes: salad, farm vegetables, potato fries, mashed potatoe, root vegetable

Saucen: Chimichurri (VN), (G), (L), Kräuterbutter (V), (G), Cajun Mayo (V), (G), (L) 2.–
Jus (G), Nuss Mayo (G), (V)
saucen: chimichurri, herb butter, cajun mayo, gravy, nut mayo

CUTS VON DER TAFEL. UNSER TEAM GIBT GERNE AUSKUNFT.
PREISE EXKL. BEILAGEN UND SAUCEN.

TAVOLATA

FÜR ALLE, DIE SICH GERNE ÜBERRASCHEN LASSEN ODER SICH EINFACH NICHT
ENTSCHEIDEN KÖNNEN. UNSERE TAVOLATA GIBT ES AB ZWEI PERSONEN IMMER
TISCHWEISE ZUM TEILEN.

Zwei Snacks, zwei Vorspeisen, ein Hauptgang (mit oder ohne Fleisch inklusive zwei p.P. 75.–
Beilagen sowie drei Saucen) und Mini Sweets pro Person
*two snacks, two starters, one main course (with or without meat including two side dishes
and three sauces) and mini sweets per person*

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

V —> VEGETARISCH VN —> VEGAN G —> GLUTENARM L —> LAKTOSEFREI

PRODUZENT : INNEN

Unsere Reise begann auf einem grossen Grundstück im Dorf Rosário in Portugal. Der Boden war stark erodiert, da das Land jahrelang nicht bearbeitet und gepflegt worden war. Um das Land wieder fruchtbar zu machen, entschieden wir uns für eine Anbaumethode, wie sie früher üblich war: Regenerative Landwirtschaft. Inzwischen ist daraus unsere beeindruckende Farm *Terramay* geworden, auf der Obst, Gemüse und Getreide auf natürliche Weise wachsen. Inspiriert von unserem Erfolg machten wir uns auf die Suche nach Produzent:innen in der Schweiz, die nach den gleichen oder ähnlichen Prinzipien arbeiten. Und wir wurden fündig.

GUT RHEINAU

(Gemüse) (Schweinefleisch)



(Eier) (Gemüse)

BÄCKEREI IMHOLZ

(Backwaren)

blueYou

(Selva Shrimps)

schröfen

(Rindfleisch)

KURATLI

(Fisch)

CHAS & co
SEIT 1983

(Milch) (Käse)



(Geflügel)



(Randensteak)

TOP 50 FARMERS

Top 50 Farmers ist eine innovative Plattform, die zum Ziel hat, regenerative Anbaupraktiken als universellen Standard in der Landwirtschaft zu etablieren und unterstützt europäische Bäuerinnen und Bauern, die den Übergang zu nachhaltigen Methoden vorantreiben. Drei unserer Produzent:innen wurden in diesem Jahr dafür nominiert sowie ausgezeichnet und gehören somit zu den Top 50 Farmers.

TERRAMAY®

(Rindfleisch)

biohof z'alpenblick

(Gemüse) (Rindfleisch)



(Gemüse) (Mehl)