

# RÜSTEREI

# KARTE GRUPPEN

## VORSPEISEN

Hofsalat mit Gemüestreifen und Kernen <i>farm salad with vegetable stripes and seeds</i>	12.–
Burrata mit Quitte, Kürbis und Kräutersalat (V) <i>burrata with quince, pumpkin, and herb salad</i>	15.–
Onsenei mit Federkohl, Sellerie und Miso Schaum (V) <i>soft-boiled egg with kale, celery and miso foam</i>	19.–
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 26.- 140 g 38.-
Sauerteigbrot mit gesalzener Butter (V) <i>sourdough bread with salted butter</i>	4.50

## HAUPTGÄNGE

Casarecce mit Kabis, Ziegenkäse und Sonnenblumenkernen (V) <i>casarecce with cabbage, goat cheese, and sunflower seeds</i>	26.–
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 + Kartoffelfries <i>hofburger in a lye bun with cheddar, jalapeños, caramelized onions and bacon</i> + potato fries	28.– 6.– 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</i> + potato fries	24.– 6.–

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

V → VEGETARISCH VN → VEGAN G → GLUTENARM L → LAKTOSEFREI

# 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 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*

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. Zu den wichtigsten Produzent:innen gehören:

Gut Rheinau (Gemüse)(Schweinefleisch), Slow Grow (Gemüse)(Mehl), Hof Z'Alpenblick (Gemüse)(Rindfleisch), Schrofenhof (Rindfleisch) Hof Rinderbrunnen (Eier)(Gemüse)(Mistkratzerli) und unsere Farm Terramay (Rindfleisch)