

# RÜSTEREI

# MITTAGSKARTE

## VORSPEISEN

Tagessalat oder Suppe – wir geben gerne Auskunft <i>salad or soup of the day – we are happy to provide information</i>		6.–
Hofsalat mit Gemüsestreifen und Kernen (VN), (G), (L) <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.–
Sauerteigbrot mit gesalzener Butter (V) <i>sourdough bread with salted butter</i>		4.50

## HAUPTSPEISEN

Orientalischer Kichererbsen Eintopf mit geröstetem Brot und Sauerrahm (V) <i>oriental chickpea stew with toasted bread and sour cream</i>	26.–
Casarecce mit Kabis, Ziegenkäse und Sonnenblumenkernen (V) <i>casarecce with cabbage, goat cheese, and sunflower seeds</i>	26.–
Selva Crevetten Spiess mit Palmkohl Randen, Spitzkohl und Miso Sauce <i>selva shrimp skewers with palm kale, beetroot, pointed cabbage and miso sauce</i>	32.–
Freilandschweins Steak mit Karottencreme, Topinambur, Pilzen und Jus <i>free-range pork steak with carrot cream, Jerusalem artichoke, mushroom and gravy</i>	29.–
Hackbraten mit Kartoffelstock, Erbsen, Karotten und Pilzrahmsauce <i>meatloaf with mashed potatoes, peas, carrots and mushroom cream sauce</i>	32.–

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

V ———> VEGETARISCH

VN ———> VEGAN

G ———> GLUTENARM

L ———> LAKTOSEFREI

Hofburger im Laugenbun mit Cheddar, Jalapeños, karamellisierten Zwiebeln und Speck	28.–
+ Kartoffelfries	6.–
<i>hofburger in a lye bun with cheddar, jalapeños, caramelized onions and bacon</i>	
<i>+ potato fries</i>	

Vegi Burger im Laugenbun mit knusprigem Tomme, Nuss Mayo und Feigen (V)	24.–
+ Kartoffelfries	6.–
<i>Veggie burger in a lye bun with crispy tomme cheese, nut mayo, and figs</i>	
<i>+ potato fries</i>	

## DESSERT

Tagesdessert – wir geben gerne Auskunft	6.50
<i>dessert of the day – we are happy to provide information</i>	

Mini Sweets - lassen Sie sich überraschen (V)	15.–
<i>let us surprise you</i>	

Hausgemachte Sorbet (VN), (G), (L) und Glacé (V), (G):	p. K.	5.–
Schokosorbet, Quittensorbet oder gebranntes Apfelsorbet,		
Zwetschgencimt Glace, Eierlikör Glace, Fior di Latte - Ingwer Glace		
<i>homemade chocolate, quince or caramelized apple sorbet</i>		
<i>plum - cinnamon, egg liqueur, Fior di Latte - ginger ice cream</i>		

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)(Misktratzlerli) und unsere Farm  
 Terramay (Rindfleisch)