

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 26.- 140 g 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 + Kartoffelfries | 28.- 6.- |
| <i>hofburger in a lye bun with cheddar, jalapeños, caramelized onions and bacon + potato fries</i> | |
| Vegi Burger im Laugenbun mit knusprigem Tomme, Nuss Mayo und Feigen (V) + Kartoffelfries | 24.- 6.- |
| <i>Veggie burger in a lye bun with crispy tomme cheese, nut mayo, and figs + potato fries</i> | |

DESSERT

| | |
|---|-----------|
| Tagesdessert – wir geben gerne Auskunft <i>dessert of the day – we are happy to provide information</i> | 6.50 |
| Mini Sweets - lassen Sie sich überraschen (V) <i>let us surprise you</i> | 15.- |
| Hausgemachte Sorbet (VN), (G), (L) und Glacé (V), (G): Schokosorbet, Quittensorbet oder gebranntes Apfelsorbet, Zwetschgenzimt Glace, Eierlikör Glace, Fior di Latte - Ingwer Glace <i>homemade chocolate, quince or caramelized apple sorbet plum - cinnamon, egg liqueur, Fior di Latte - ginger ice cream</i> | p. K. 5.- |

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), Schrafenhofer (Rindfleisch) Hof Rinderbrunnen (Eier)(Gemüse)(Misktratzerli) und unsere Farm Terramay (Rindfleisch)