

# RÜSTEREI CUISINE NATURE

## KALT

Blumenkohlfritters mit geräucherter Sweet Chili Sauce (V) <i>cauliflower frittes with smoked sweet chili sauce</i>		9.50
Hofsalat mit Gemüsestreifen und Kernen <i>farm salad with vegetable stripes and seeds</i>		12.–
Hummus mit hausgemachtem Pitabrot (VN), (L) <i>hummus with homemade pita bread</i>		12.–
Sauerteigbrot mit gesalzener Butter (V) <i>sourdough bread with salted butter</i>		4.50
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.–
Rüstereiplatte mit Trockenfleisch (200 g) und gepickeltem Gemüse (L) <i>rüsterei platter with dried meat (200 g) and pickled vegetables</i>		38.–

## WARM

Casarecce mit Kabis, Ziegenkäse und Sonnenblumenkernen (V) <i>casarecce with cabbage, goat cheese, and sunflower seeds</i>		26.–
Momos gefüllt mit Rindfleisch (L) <i>momos filled with beef</i>	3 Stk. 6 Stk.	12.– 22.–

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
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), Schrofenhof (Rindfleisch)  
Hof Rinderbrunnen (Eier)(Gemüse)(Mistkratzerli) und unsere Farm  
Terramay (Rindfleisch)