

Montag bis Samstag von 18:00 bis 22:00 Uhr

Apero	
Nüsse gemischt und mit Rosmarin geröstet	5
Oliven gemischt und mariniert	5
Kürbis-Hummus	6
Trockenfleisch und Wurst von unseren Metzgern	15
Käse aus den Bergen und aus den Tälern	13
Marktgemüse in Verjus eingemacht	9
Tells Platte mit Trockenfleisch, Wurst, Käse und Verjus-Marktgemüse	22
Züriflade mit	
Rinds-G'hacktem und Apfelschnitzen	16
Tomatensauce und Mozzarella	11
Sauerrahm, geräuchertem Bauchspeck und roten Zwiebeln	13
Sauerrahm und Sockey Wildlachs von Sämi Weidmann geräuchert	19
Walliser Raclettekäse, Lauch und Tomate	13
Geissenfrischkäse aus dem Muotathal, Feigen und	17
Piemonteser Haselnüssen	

Montag bis Samstag von 18:00 bis 22:00 Uhr

Salzig	
Marktsalat mit Senfsaat-Vinaigrette und Rapssamen	10
mit KAGfreiland-Stunden-Ei	+ 3
Catalonia-Salat mit Granatapfelkernen und Socca (Kichererbsen-Kracker)	17
KAGfreiland-Stunden-Ei mit Winterspinat und Senfschaum	16
Geräucherte Bio Forelle aus Bachs mit Linsensalat und	16
Gölles Apfelbalsam	
Entenlebermousse mit geröstetem Brioche und Hagebutteconfit	16
Tatar vom Toggenburger Weiderind (70 g) mit	19
KAGfreiland-Stundenei, süsssauren Schalotten und Butterbrioche	
Randen-Servietten-Knödel aus dem Ofen mit Meerrettich	16
Geröstetes Markbein mit Brot und Maldon Sea Salt Flakes	14
Ganze Artischocke vom Holz-Grill mit Zitronen-Olivenöl Mayonnaise	15
Ofenkartoffel gefüllt mit Mais und Sauerrahm	12
Rinds-Hacktättschli vom Holz-Grill mit Selleriestampf und Chips	17
Marktgemüse vom Holz-Grill mit Kräuter-Sauerrahm	15
Steinpilzravioli mit Gin-Rahmsauce aus dem Ofen	16
Rindsentrecote (100 g), Bio Blacktiger Eden Shrimp, Cafe de Paris und	20
Favebohnen	
Pulpo aus nachhaltigem Fischfang vom Holz-Grill und	18
Cima di rapa mit Pinienkernen und Rosinen	

Süss	
Crema Catalana	8
Schoggimousse (Felchlin Grand Cru Bolivia 68%)	8
«Januarloch im Glas» weisse Luftschoggi, Mandarine, und Mandel-Crumbel	10
Hausgemachte Glaces und Sorbets	pro Kugel
Hausgemachte Kuchen	5

Wechselndes Tagesangebot auf den Tafeln  
Alle Gerichte sind zum Teilen oder alleine essen  
Für den normalen Hunger empfehlen wir 3 Gerichte pro Person

Raritätenweine im Weinkühler  
Warme Küche Mo - Sa 11:30 bis 22:00  
Sonntagskarte am Sonntag 10:00 bis 14:00