

Montag bis Samstag von 11:30 bis 18:00 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 Piemonteser Haselnüssen	17

### 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 Gölles Apfelbalsam	17
Entenlebermousse mit geröstetem Brioche und Hagebutteconfit	16

### Süss

Crema Catalana	8
Schoggimousse	8
«Januarloch im Glas» weisse Luftschoggi, Mandarine, und Mandel-Crumbel	10
Hausgemachte Glaces und Sorbets	pro Kugel 5

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