



HERZLICH WILLKOMMEN

Seit 36 Jahre Gastgeber mit Innovation & Leidenschaft



Auch in dieser schwierigen Corona-Zeit verwöhnen wir gemeinsam mit dem Team unsere Gäste und arbeiten täglich daran, unseren Service auf höchstem Niveau zu halten. Frische Produkte und beste Qualität stehen bei uns im Vordergrund, weshalb wir jetzt wenn weniger Gäste kommen, einige Produkte aus unsere Karte gestrichen haben. Mit den "à la minute" zubereiteten Gerichten garantieren wir das optimale Ergebnis und können so auf viele **Spezialwünsche wegen Unverträglichkeiten & Allergien** eingehen. Unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen gerne behilflich. Denn Ihre Zufriedenheit ist unsere Motivation.

Ihre Gastgeber
Anita & Andreas Häberling

Täglich geöffnet

Unsere Öffnungszeiten sind bis auf weiteres reduziert (Corona)

Montag - Sonntag 8.00 - 22.00 Uhr

Warme Küche

mittags Mo - Sa 11.30 - 13.45 Uhr
abends Mo - Sa 17.30 - 21.30 Uhr
Sonntag durchgehend 11.30 - 21.00 Uhr

ANTIPASTI VORSPEISEN

klein Portion

Salmone marinato

hausmarinierter Lachs mit Toast und Butter

23.80 27.80

Carpaccio

rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch

22.80 26.80

Tatar

feines Rindfleisch -Tatar, wählen Sie mild, mittel oder scharf

24.80 28.80

Cognac- , Whisky- oder Calvados-Beilage

+ 5.30

TAPAS

klein Portion

Oliven variadas schwarze & grüne Oliven

4.30 6.20

Champignons sautierte Champignons

4.80 7.00

Artischocken Artischockenherzen an einer Vinaigrette

5.30 7.30

Manchego spanischer Käse mit getr. Tomaten

6.30 8.30

Patatas al ajillo Kartoffeln an einer Knoblauchsauce

9.00

Frutti di mare Meeresfrüchtesalat

7.30 9.80

Gambas al ajillo kl. Crevetten mit Olivenöl & Knoblauch gebraten

9.80

Albondigas Hackbällchen an würziger Tomatensauce

8.00 11.50

San Daniele milder Rohschinken aus Italien

11.00 15.80

INSALATE SALATE

klein Portion

Insalata verde

knackig frische Blattsalate

8.00

Insalata mista

gemischter Saisonsalat

9.50

Insalata formentino

zarter Nüsslisalat mit Ei

11.80

Insalata "Paesana"

zarter Nüsslisalat mit Speckwürfeli & Brotcroûton

15.80

MINESTRE

SUPPEN

Tortelloni in brodo

Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in einer Gemüsebouillon 8.50

Stracciatella alla Romana

klare Gemüsebouillon mit geriebenem Parmesankäse, Petersilien und zerschlagenem Ei 8.50

Zuppa Pavese

klare Gemüsebouillon mit geröstetem Brot, Ei und Parmesankäse 9.50

Minestrone

hausgemachte italienische Gemüsesuppe 9.80

RISOTTO

klein Portion

Risotto Zafferano

Safranrisotto mit Zwiebeln & Parmesankäse 17.80 20.80

Risotto Zafferano con Funghi Porcini

Safranrisotto mit Steinpilzen, Knoblauch & Parmesankäse 21.80 24.80

GNOCCHI

klein Portion

Gnocchi "Pomodoro"

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, frischem Basilikum, Rahm & Mozzarella im Ofen überbacken 18.80 21.80

Gnocchi "Balba"

Kartoffelgnocchi mit Rindshackfleischsauce, Tomaten, frischem Basilikum, Rahm & Mozzarella im Ofen überbacken 19.80 22.80

Gnocchi al Gorgonzola

Kartoffelgnocchi mit Rahm, Gorgonzola- & Parmesankäse im Ofen überbacken 20.80 23.80

PIZZE

	Mini	Mittel	Maxi
Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella, Oregano	12.30	15.30	19.30
Pizza Gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano	15.80	18.80	22.80
Pizza Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	15.80	18.80	22.80
Pizza Fiorentina Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	16.30	19.30	23.30
Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	16.80	19.80	23.80
Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Oregano	17.30	20.30	24.30
Pizza Funghi Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, frische Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	17.80	20.80	24.80
Pizza Siziliana Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Ei, Oregano	18.30	21.30	25.30
Pizza 4 Stagioni Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Peperoni, Oliven, Kapern, Oregano	18.30	21.30	25.30
Pizza del Padrone Tomaten, Mozzarella, Kalbfleischwürfeli, Knoblauch, schwarzer Pfeffer, Oregano	19.80	22.80	26.80
Pizza Verona Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Auberginen, Zwiebeln, Knoblauch, Riesencrevetten, Oregano	19.80	22.80	26.80
Pizza Calzone Ripieno Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ei, frischer Basilikum, Oregano, Tomatensauce separat		23.80	

Auf Wunsch **SPEZIAL-TEIG**AUSWAHL für Pizze in mittlerer Grösse:

glutenfreier Teig

Mais-, Reis- & Kartoffelmehl, Ei...

+ 2.00

Kann Spuren von Gluten enthalten!

Dinkel-Teig

+ 2.00

Para-Teig

+ 2.00

aus Vollkornmehl nach Paramedi-Form Rezept zusammengestellt = 1½ Portionen Stärke

Spezial-Zutaten zB. Steinpilze, Rucola, Kalbfleisch, Sardellen, Artischocken.....

Preis auf Anfrage

alle weiteren Zutaten

+ 1.50

PASTA

TEIGWAREN

klein

Portion

SPAGHETTI

der Fattoria "Pasta Mancini" an verschiedenen hausgemachten Sa



Napoletana	Tomatensauce	13.80	16.80
Bolognese	würzige Rindshackfleischsauce	15.80	18.80
Arrabiata	scharfe Tomatensauce, Tomatenwürfel & Parmesan	16.30	19.30
Pesto	Basilikum, Knoblauch, Olivenöl	16.80	19.80
Aglio & Olio	Knoblauch & Olivenöl	16.80	19.80
Peperoncini	Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl, Parmesan (scharf)	17.80	20.80
Certosa	Rahm & Gorgonzola	19.80	22.80
Carbonara	Panchetta, Knoblauch, Rahm, Ei, Parmesan		23.80
della Casa	Fleischwürfeli, Champignons, Peperonata, Parmesan (rassig)		24.80
Aufpreis für glutenfreie Spaghetti oder Penne			+ 2.00

*GLUTENFREIE Spaghetti / Penne

Für alle Gäste mit **Glutenunverträglichkeit** haben wir neu auch **glutenfreie Pasta** im Sortiment. Diese wird bei der Bestellung frisch gekocht, d.h. es gibt eine etwas längere Wartezeit und kann mit allen unseren hausgemachten Saucen bestellt werden. En Guete!

TORTELLONI

mit Spinat-Ricottafüllung an verschiedenen hausgemachten Saucen

alla Panna	Rahm & Parmesan	19.80	22.80
Burro e Salvia	an brauner Butter & Salbei	18.80	21.80
Certosa	Rahm & Gorgonzola	20.30	23.30

LASAGNE CASALINGA

hausgemachte Lasagne mit grünen Nudeln, Rindshackfleischsauce, Parmesan & Rahm

24.80

PAPPARDELLE AL SALMONE

breite Eier-Nudeln von "La Pasta di Aldo" (Italien) an einer geheimnisvollen Sauce aus hausmariniertem Lachs & Rahm



22.80 26.80

CARNE

FLEISCH

klein

Portion

SCALOPPINE DI VITELLO

zarte, dünngeklopfte Kalbsschnitzeli (vom Bäggli) in Variationen

alla griglia	vom Grill mit Kräuterbutter		33.30
al limone	an einer delikaten Zitronensauce	31.80	35.80
alla viennese	paniert	32.80	36.80
alla panna	an einer feinen Rahmsauce	32.80	36.80
Saltimbocca alla romana			
Kalbsschnitzeli mit "San Daniele"- Rohschinken und Salbei		33.80	37.80
Piccata alla milanese			
Kalbsschnitzeli mit Ei und Parmesankäse im Butter gebraten		34.80	38.80
Involtini "Zia Teresa"			
Kalbfleisch-Röllchen gefüllt mit "San Daniele"- Rohschinken, Mozzarella & Knoblauch, an einer raffinierten Kräuterrahmsauce			42.80

FILETTO DI MANZO

zartes, irländisches Rindsfilet in 3 Variationen: (180g vom Mittelstück)

alla griglia	vom Grill mit Kräuterbutter		52.00
al tegame	im Topf gebraten, mit Butter, Knoblauch und Salbei		53.00
Weingarten	mit unserer hausgemachten Pilzrahmsauce (rassig)		56.00

SCHWEIN / POULET / LAMM

Bistecca di maiale alla griglia (180g)			
Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter			31.00
Lombatina d'agnello alla Piemontese (150g)			
rosa gebratenes Lammnierstück auf einer raffinierten Senfrahmsauce			41.00

Eine Beilage ist im Preis inbegriffen:

Safranrisotto, Nudeln, Spaghetti, Kartoffelgnocchi, Pommes frites, Reis, Blattspinat, Broccoli oder Grillmischgemüse

Zusätzliche Beilage	7.30	
Pommes frites	7.30	9.50

PESCE

FISCHE

klein Portion

° GAMBERONI ALL' AGLIO

(rassig)

knackige Riesencrevetten in Olivenöl gebraten mit Knoblauch und Peterli, dazu servieren wir Trockenreis



39.00

° FISCHKNUSPERLI

Pangasiusfiletstücke im Bierteig gebacken mit Tartarsauce



ohne Beilage

19.80 23.80

Beilagen: Pommes frites, Reis oder Grillmischgemüse

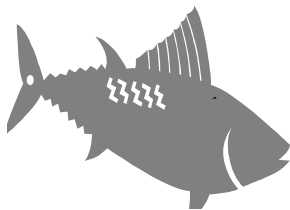
+ 7.30

° KNUSPERLITELLER

Pangasiusfiletstücke im Bierteig gebacken mit Tartarsauce und knackigen Saisonsalaten garniert



28.80



FRISCHE FISCHE

Damit Ihnen unsere Küche einwandfreie Qualität anbieten kann, kaufen wir unsere frischen Fische bei Bianchi AG, Zumikon, ein.

Für dieses Angebot gilt: **“S'git solang s'hät“**

* DORADE-FILET

in Olivenöl auf dem Teppanyaki gebraten

39.00

* LOUP DE MER-FILET

in Olivenöl auf dem Teppanyaki gebraten

39.00

Eine Beilage ist im Preis inbegriffen:

Reis, Safranrisotto, Nudeln, Pommes frites, Grillmischgemüse, Blattspinat oder Broccoli

* Zucht Griechenland

° Zucht Vietnam

APÉRITIVES

HUUSAPÉRO Apéro Bitter mit Orangensaft	(ohne Alkohol)	7.00
Apéro Bitter von J. Gasco	(ohne Alkohol)	5.50
Ginger Ale		5.20
Orangensaft frisch gepresst	2dl	6.40
Tomatenjus	1.5dl	6.20
VENEZIANO Prosecco mit Aperol	1dl	9.80
PALERMO Moscato mit Campari & Cranberry	1dl	9.80
Prosecco "Menestrello" DOC, Italia	1dl	8.50
Moscato d' Asti (süss)	1dl	7.00
Campari	4 cl 23 Vol.%	7.60
Campari Orange	4 cl 23 Vol.%	9.20
Cynar	4 cl 16 Vol.%	7.60
Cynar Orange	4 cl 16 Vol.%	9.20
Martini bianco	4 cl 15.5 Vol.%	7.60
Ramazotti	4 cl 30 Vol.%	7.60
Sherry Dry	4 cl 15.5 Vol.%	7.60
Wodka Orange (Smirnoff)	4 cl 40 Vol.%	12.00
"Malfi"-Gin	4 cl 37.5 Vol.%	7.80
Gin Tonic	4 cl 37.5 Vol.%	12.00
Bacardi Cola	4 cl 37.5 Vol.%	12.00
Pernod	4 cl 40 Vol.%	7.60
Underberg	2 cl 44 Vol.%	7.50
Appenzeller	4 cl 29 Vol.%	7.50

BIER

Hürlimann offen / wechselndes Monatsbier

Herrgöttli / Herrgöttli Panaché	2 dl	3.80
Stange / Stange Panaché	3 dl	4.50
Grosses / Grosses Panaché	4 dl	5.30

FLASCHENBIER

Hürlimann Lagerbier hell	50 cl	5.70
Schneiderweisse Original	50 cl	7.80
Falken Schwarzbier	33 cl	5.40
Falken alkoholfrei	33 cl	4.80
Feldschlösschen alkoholfrei	50 cl	5.60

MINERALWASSER

Flaschen

San Pellegrino / Panna	50 cl	6.50
Henniez Legère / Henniez Naturelle	50 cl	6.50
Henniez Legère / Henniez Naturelle	30 cl	4.90
Coca Cola / Cola zero	33 cl	4.90
Rivella rot / blau	33 cl	4.90
Tonic Dry Bitter / Lemonade / Ginger Ale		
natürliche Zutaten, ohne Konservierungsstoffe, wenig Zucker von J. Gasco, Italien	20 cl	5.20
Traubensaft	20 cl	4.90
Red Bull (Dose)	25 cl	5.90

Apfelsaft / Schorle / Eistee / Sinalco / Citro	im Offenausschank	
Service für Hahnenwasser in 5dl und Liter Karaffe	2.50	4.00

KAFFEE

Kaffee crème / Kaffee Hag		4.20
Espresso crème / Espresso Hag		4.20
Espresso Macchiato		4.50
Milchkaffee / Milchkaffee Hag		4.50
Doppelter Espresso		6.60
Ristretto		4.20
Kaffee mélange	mit Schlagrahmhaube	5.70
Cappuccino		5.20
Latte Macchiato		5.90

SPEZIAL - KAFFEE

Corretto Brandy	1 cl	6.90
Corretto Grappa	1 cl	6.90
Irish Coffee	2 cl	9.90
Kaffee Amaretto	2 cl	9.90
Kaffee Weingarten	2 cl	9.90

TEE

in der grossen Tasse mit frischen Kräutern im Sieb aufgegossen

Schwarztee (Earl Grey) / Citro / Crème		4.30
Pfefferminze		4.30
Kamille		4.30
Hagenbutte mit Hibikus		4.30
Verveine (Eisenkraut)		4.30
Lindenblüte		4.30

Verlangen Sie die separate **Teekarte** mit den anderen feinen Teemischungen, welche wir für Sie ausgewählt haben !

MILCHGETRÄNKE

	2 dl	2.8 dl
Milch kalt	3.90	
Milch warm		4.40
Ovomaltine / Schokolade kalt	4.40	
Ovomaltine / Schokolade warm		4.90

LIEBER GAST

Fleischgenuss ist Vertrauenssache!

Und da uns Ihr Wohl und der wahre Genuss am Herzen liegt, beziehen wir unser Fleisch nur von ausgewählten Lieferanten, die unseren Qualitätsanforderungen genügen.

Fleisch	Herkunft	Metzgereien
Kalbfleisch rosa	- Schweiz CH	} Traitafina, Lenzburg Künzli Metzgerei, Stallikon Mérat & Cie AG, Zürich
Rindsfilet	- Irland IRL	
Rindshuft	- Uruguay URY	
Schweinefleisch	- Schweiz CH	
Schinken	- ausschliesslich Vorderschinken / CH	
Lammfleisch	- Irland IRL	
Geflügelfleisch	- Schweiz CH	

Für unsere sorgfältig zubereiteten Speisen verwenden wir ausserdem:

Produkt	Lieferant
frische Schweizer Eier aus Bodenhaltung	Inauen Geflügelhof , Rüti
Vollrahm / Vollmilch / Kochbutter	Molkerei Stöckli, Affoltern a. A.
Hartweizen Teigwaren: Spaghetti, Penne	Kleinbetrieb Pasta Mancini, Marken, Italien
Eier-Teigwaren: Pappardelle, Tagliatelle	Kleinbetrieb La Pasta di Aldo, Marken, Italien
saisonale Früchte	} SGG Waser, Gemüsegrosshandel, Schlieren
Salate & Gemüse (zum selber verarbeiten)	
frische Fische	G. Bianchi AG, Zumikon AG
alle Crevetten Zucht in Vietnam (Best Aquaculture Practices)	Fresh & Fine, Meilen

Unsere hausgemachten Spezialitäten:

Produkt	Produkt
Italienische & französische Salatsauce	Andi's Peperoncini Verkauf auch über d 'Gass
Bolognese- & Tomatensauce	Basilikumpesto
Lasagne Casalinga	Kräuter- & Bärlauchbutter
Weingarten- & Wildrahmsauce	Lachs hausmariniert Zucht Norwegen / Schottland
Pizzateig mit Weiss-, Para- & Dinkelmehl	Diverse Tapas
Minestrone	Tiramisu & saisonale Dessertvariationen
alle Saucen bei den Pasta- & Fleischspeisen	div. Glacé & Sorbets (Schoggi, Stracciatella, Kokos (V) von "I gelati"
werden frisch "à la minute" zubereitet	

Wir verwenden für alle Rezepturen mit Bouillon nur **Gemüsebouillon von Hügli.** (ohne L / G)
Streuwürze (Knorr) ist ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe.

ALLERGENE Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.