



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

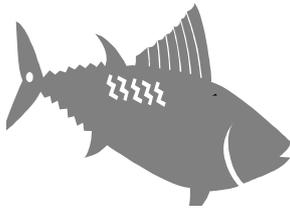
+ 7.30

° 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.