Herzlich willkommen

Tereza Zimmermannová und Christian Helbig sorgen gemeinsam mit ihrem Team dafür, dass Sie sich bei uns wie zuhause fühlen.

Tereza kümmert sich zuverlässig um Service, Organisation und begleitet Ihren Anlass vom Konzept bis zur Umsetzung, ganz nach Ihren Wünschen – zuverlässig und professionell.

Christian verantwortet die Kulinarik: In Zusammenarbeit mit dem Team kreiert er regionale, saisonale Gerichte mit sorgfältig ausgewählten Zutaten aus der Umgebung.

Als Betrieb der ZFV-Genossenschaft engagieren sie sich für klimafreundliche und ausgewogene Ernährung, was sich in einer ansprechenden Auswahl vegetarischer und veganer Gerichte widerspiegelt.

Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüssen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen .



Tereza Zimmermannová und Christian Helbig

Businesslunch

Nüsslersalat
Feigen | Kerne
***
Yumame
Tomatensauce | Kürbis | Weissweinrisotto

oder

Kalbsfiletmedaillon im Speckmantel
Preiselbeerjus | Kürbis | Weissweinrisotto
***
Apfel-Zimt Tiramisu

3-Gang Businesslunch CHF 49.50
2-Gang Businesslunch CHF 43.00

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Preise in CHF und inklusive MWST.
Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.

Speisekarte

Vorspeisen

	CHF
Nüsslisalat | Hausdressing | Ei | Speck	15.50
Vegetarische Variante	13.50
Kürbis-Ingwer-Suppe | Croûtons	11.50
Businesslunch Vorspeise	9.50

Hauptgänge

Rindsfilet-Tatar	HG 39.50
Handgeschnitten | Brioche | gesalzene Butter	VSP 31.50
Beilage: Pommes frites | Calvados, Cognac oder Whisky	+ 5.00
Rehschnitzel Wildjus | Spätzli | Rotkraut | Mirza Apfel | Marroni | Rosenkohl	42.50
Hirschfiletwürfel Wildjus | Tagliatelle | Steinpilze | Kürbis | Rahm	46.00
Waldpilz-Omelette Haselnüsse | Weissweinbirne	31.00

Desserts

Tagesempfehlung	11.50
Businesslunch Dessert	9.50

Preise in CHF und inklusive MWST.
Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.

Deklaration

Unsere Philosophie

Wir arbeiten ausschliesslich mit Schweizer Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmittel den Vorzug.
Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz.
Das Wildfleisch beziehen wir aus Europa.

Krustentiere kommen aus Wildzuchten aus Vietnam.
Der Swiss Alpine Lachs aus der Lostallo Zucht im Graubünden und der Zander 57 aus der Gotthard Basis Station.

Wir verarbeiten nur Eier aus der Freilandhaltung.
Unsere Brotwaren stammen alle aus der Schweiz. Das frische Brot zum Brunch beziehen wir von der Berner Bäckerei Bohnebluest, die Brötchen, Gipfeli und das Süssgebäck beziehen wir von der Bäckerei Hiestand mit Sitz in Schlieren, ZH.

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.

Ein Betrieb der ZFV-Genossenschaft