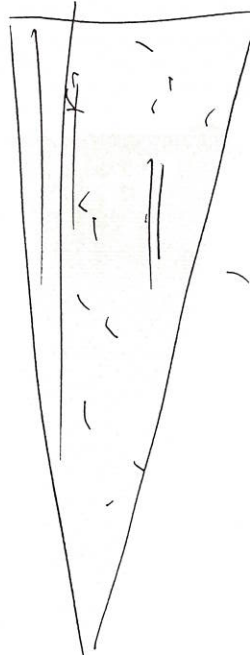
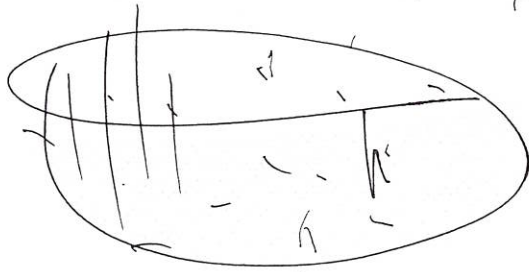


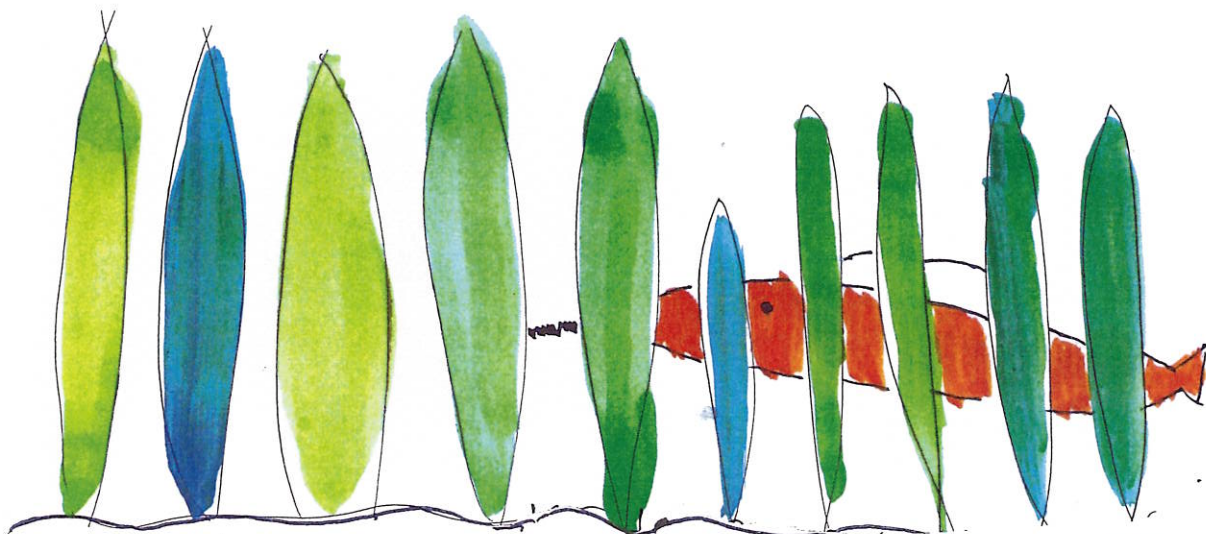


SPRITZ

- POMELLO SPRITZ mit Prosecco 13.50
- FEIGEN SPRITZ mit Feigenpüree,
Lillet blanc & Ginger Beer 12.50
- BIRKEN GIN TEEZ mit Birnenpüree,
Gin & Tonic water 14.50



für ein Glas Champagner findet
 das Leben stets einen Anlass. -
 sei er groß, sei er klein, Hauptsache
 golden & prickelnd.



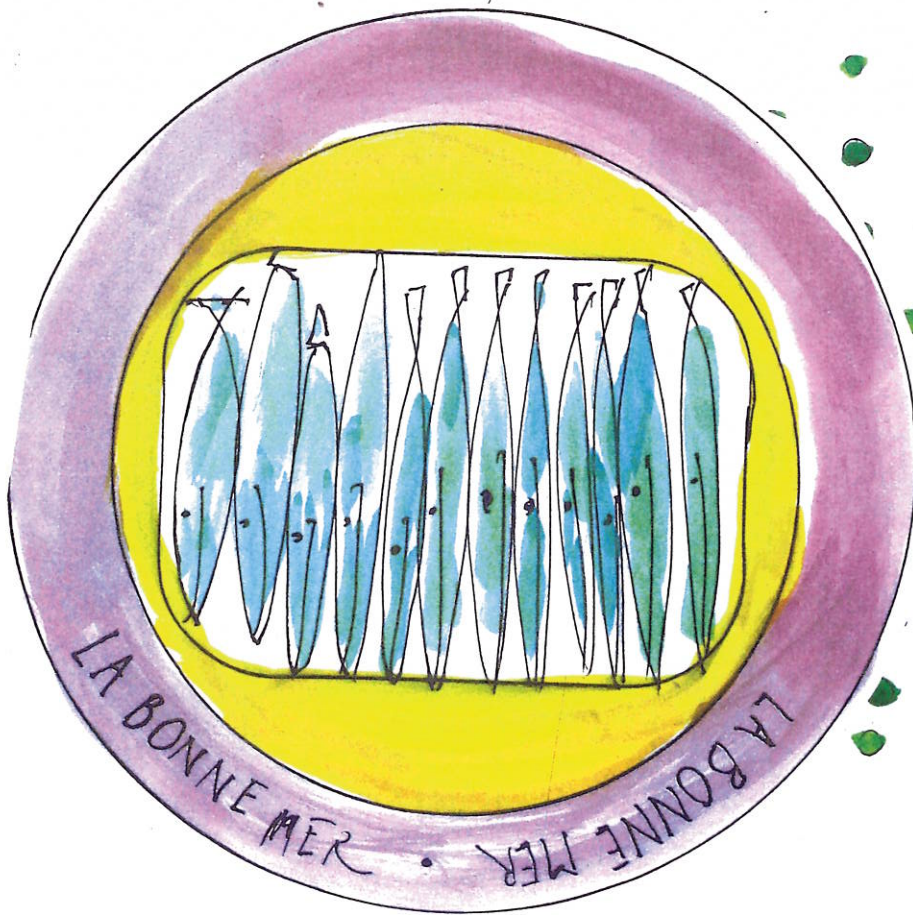
Had the
 extremely near am Wasser...



Kürbis- Cocos Jüppi 14.-
 Herbstlicher Salat mit Eierdauwämmeli,
 Trauben, Birnen und Nüssen 19.50
 Freiland Nüssli Salat mit podriertem
 Landei und knusprigem Speck 19.50
 Tatar de boent (Gurke). Toast. Beurre 23.-/34.-
 Carpaccio vom Hirsch aus Österreich
 mit Quitt und Spritz 23.80
 Hausgebeizte Lachsfilet von hier.
 Landen. Apfel. Meerrettich und
 Öl 23.80

Büchi: gold. Zürich
 Preise inkl. 8.1% MwSt.

September 2025 Thomas Krebs

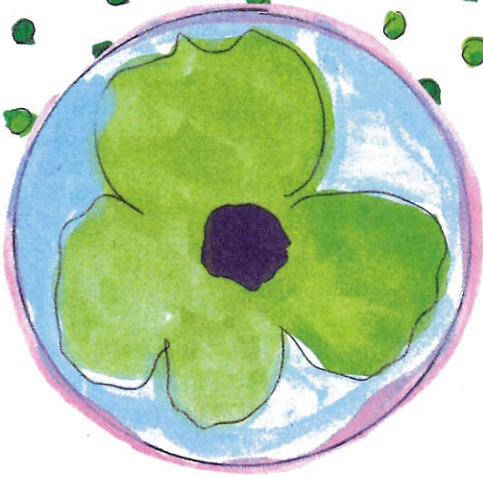


Gehratenes Jaiblingsfilet von hier.
 Kürbis gemischt aus dem Ofen,
 Nouvelle Line de pommes de terre mit Chutai,
 Sauce crème au vin blanc 91.-

Fritierte $\equiv$ grifilets aus dem Bodensee
 Pommes frites. Sauce tatar 38.50

Filet de dorade Royal aus Nykonos.
 Risotto aux spinadis. Kartoffel-Nouvelle Line,
 Sauce Beurre blanc 43.-

- informieren Sie uns bei Allergien und Unverträglichkeiten



Kalbskopf bürgerlich à l'ancienne (Suisse)
Kartoffel-Mousse line. Herbstliches Gemüse 45.5
Rehschnitzel aus österreichischer Jagd. Rotraut.
Narrai. Spätzli maison. Preiselbeerjus 46.-
Gordon bleu von Schweizer Jägers. Preiselbeeren,
buntes Gartengemüse. Pommes frites 37.50
Entrecôte (Suisse) mit Vinaigrette de Paris
Überschaker. Pommes frites 44.-
- Buntes Gemüse 7.50

Küchenchef: Zashir Linzmeier
Mischer Wirt

Haargeber: Bernhard Schuster

LED
VANDÉ

Herbstlicher Teller mit Spätzli Raison,
Rotkraut, Paroni, Kürbis aus dem Ofen,
Rosenkohl und säuerliche
Rahmpilzci - Janu 36.-

VEGETARISCH



Risotto con spinadli. Garten gemüse,
Podriestco Landei und Nüschli 29.50
Heinpilzvariori. Beurre noisette.
Gartenkrütli. Belpex Knolle 36.-



DESSERTS

Warmer Milchreis, Früchte Kompott
Caramellisierte Nüsse 14.-

Roux au chocolat Teldulin 9./14.-

Offogato al caffè mit Amaretto 9.50

Tonka Bohnen Crème brûlée 12.-

Versuilles. Vanille glacé.

Meringue. Schlagrahm 13.50

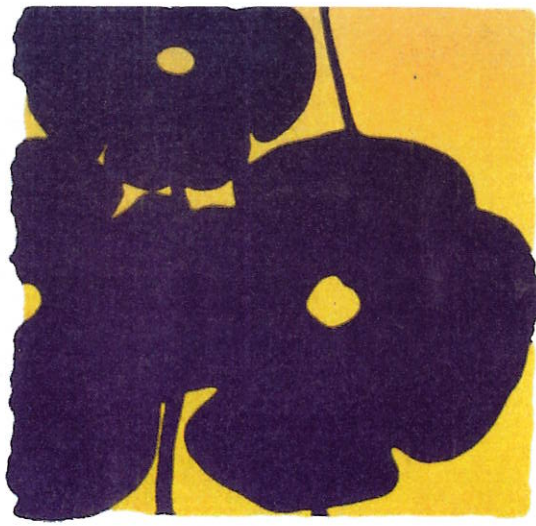
Tageskuchen 7.-

BLACEN: Vanille. Chocolat. Zuredige.

Doppelrahm - Meringue. Zimt.

Café 5.-

”



Gemeinsam zurückblicken,
gemeinsam genießen.

Sagen Sie danke für ein
Hartes Jahr -

bei einem liebevoll gestatteter
Weihnachtsessen.

Jetzt reservieren und
Team-Momente schaffen.

Wir freuen uns auf
Ihre Reservation

Ihr Hadthotteam ”