

Take Away Angebot

Abholzeit 16 – 18 Uhr FR und SA / Sonntag 11-12 Uhr



CHF

Goulasch Suppe	15
Bärlauchsuppe	8
Meilemer rieslingsuppe	8
Spinat-Ricotta-Pilz Ravioli an Tomaten Emulsion / Sbrinz Reibkäse	18 / 3 Stück 32 / 6 Stück
Rindsfilet Würfel Stroganoff	42
Osso Bucco mit Gemüsewürfeli	35
Kalbskopfbäggli an Rotweinsauce	35
Schweizer Stubenküken Sous Vide vorgegart 1 Brüstli 1 Schenkel	24
Schweizer Stubenküken Sous Vide vorgegart 2 Brüstli 2 Schenkel	34
Kalbhaxe am Stück 4-6 Pers. 15 Std. Sous Vide gegart pro Haxe	100
Zürichsee Felchenfilet gebraten an Blutorangen Emulsion dazu Spargeln	35
Zürichsee Hechtfilet an Blutorangen Emulsion dazu Spargeln neue Kartoffeln	39
Kutteln an Tomaten oder Weisswein Sauce mit Kümmel	18
Kalbfleisch Bolognese Sauce	15
Spargeln Sous Vide gekocht ½ Port 16 / ganze Port.	28

Beilagen

Portion Kartoffelstock / Spätzli / Salzkartoffeln / hausgemachte Nüdeli	5
---	---

Die Speisen werden vakuumiert, und kalt an Sie abgegeben. Mit wenigen Handgriffen ist Ihr Essen fertig und wir versprechen beste Qualität.

Die Speisen bleiben im Kühlschrank problemlos 3 Tage frisch.

Spezielles

Unser beliebtes hausgemachtes Brot	8
Zitronen Cake als Beilage zum Kaffee	8
Zwiebel-Konfitüre im Glas passend zu Käse, kaltem Fleisch und Terrinen	8
Bärlauch Pesto passend zu Suppe, Pasta, Salatsauce	100gr. 8 / 200gr. 12
Schwarzer Knobli im Einmachglas	7

Wein

Selbstverständlich können Sie auch einen passenden Wein dazu bestellen.

Wir beraten Sie gerne oder auf unserer Webseite haben Sie Einsicht auf die Weinkarte