

Contemporary Swiss Cuisine

Kultur Lokal Rank

3 Gang Surprise Menü	82
4 Gang Surprise Menü	92
Snack Surprise Menü	45

Eine Überraschung zum Teilen, Vegetarisch oder Fleisch&Fisch
Preise pro Person

Snacks

Lieblingsbrot vom Rank und Salbeibutter	7.5
Okonomiyaki Nuggets mit hausgemachter Mayo	15
Mini Bao Burger mit glasiertem Sellerie, Koriander, Regenbogenrettich und Sesam	19
Eingelegte Gemüse vom Feld und Kürbiskerndipp	13
Käse von der Käserei Jumi mit saisonalem Chutney	15

Kleine Gerichte

«Vitello non Tonnato», dünn tranchierter Demeter Kalbsbraten und Kapernsauce	23
Süss-saure Rauch-Rüebli mit Dörrpflaumencreme und Gerste	18
Gebeizte Lachsforelle mit Randen und Dill	22

Grosse Gerichte

Tagesstück unseres Demeter Kalbs Pellionia mit Spinat und Kalbsjus	46
Hausgemachten Gnocchi mit Salbeibutter, Zitrone und Bergkäse	34
Randen-Knödel mit Ziegenfrischkäse und Kräutervinaigrette	33

Desserts

Erdbeersorbet mit Hafercrumble und Holunder-Sauerrahmschaum	15
Geröstete Mandeln mit Schokoladenglacé und Miso Karamell	14
Karamell Popcorn	7

Philosophie

Essen

Feel Food.

Unser Essen soll glücklich machen.

Die Bauer:innen. Die Produzent:innen.

Die Tiere. Die Natur.

Uns in der Küche, uns im Service.

Und Dich. Dein Besuch soll Dich glücklich machen.

So einfach.

Herkunft

Wir kennen sie, die Herkunft.

Von all unseren Produkten.

Dürfen wir vorstellen?

Zwei Höfe, eine Philosophie.

Gut Rheinau.

Ein Hof, der die Bedürfnisse der Natur und des Menschen ins Gleichgewicht bringt. Vielseitig, zyklisch, biologisch-dynamisch.

SlowGrow, Mönchaldorf.

Zukunftsweisen mit ursprünglichen Methoden. Matthias und Sam kultivieren eine regenerative Landwirtschaft.

Weit über Bio- und Demeterrichtlinien hinaus.

Kultur Prozent

Auf das gesamte Angebot erheben wir 2%. Für die Kultur.

Ein Beitrag direkt an die Musiker:innen.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben unsere Mitwirkenden gerne Auskunft.

Alle tierischen Produkte stammen aus der Schweiz.

Alle Preise in CHF und inkl. MWST