

SPEISEKARTE

Wir sind ein Treffpunkt in Zumikon, kulinarisch mit der Welt verbunden.

Wir leben Restaurantkultur aus Passion; unbeschwert, zwanglos kümmern wir uns mit Kompetenz und Freude um unsere Gäste.

Herzlich willkommen für ein flinkes Mittagessen, ein Glas ausgesuchten Wein zur Auszeit oder zu einem genussfreudigen Abend.

En Guete wünschen

Sandra und Andy Tobler-Wismer mit Team

We are a meeting place in Zumikon which is connected with the world through our food and wines. Restaurant culture is our passion.

We take care of our guests with a professional yet uncomplicated serving style.

We are looking forward to welcoming you, be it for a swift lunch, a tasteful evening's dinner or just a glass of fine wine from our selected cellar.

Enjoy!

Sandra and Andy Tobler-Wismer with Team

VORSPEISEN

Rindstafelspitz Ochsenherztomaten Rucola Balsamico-Mayonnaise Appenzellerkäse	18
<i>Boiled beef ox heart tomatoes rocket salad balsamic mayonnaise Appenzeller cheese</i>	
Gebratene Blacktiger Crevetten Kohlraben Pfirsichpürée Gemüsevinaigrette	21
<i>Fried black tiger Shrimps kohlrabi peach puree vegetable vinaigrette</i>	
Sautierte Shimeijpilze Spiegelei rote Zwiebeln Piment d'espelette	16
<i>Sautéed Shimeij mushrooms egg sunny side up red onions Piment d'espelette</i>	
Kopfsalatherzen Parmesan Maggikraut Eier-Meauxsenf-Dressing	13
<i>Lettuce parmesan maggi herb egg mustard dressing</i>	
Toggenburger Schwartenmagen Radischen Meerrettich	15
<i>Brawn from the Toggenburg radish salad horseradish</i>	
Markbein Schnittlauch Fleur de sel	14
<i>Bone marrow chives sea salt</i>	
Rindstartar Parmesan getrocknete Tomaten Gremolataöl (Knobli)	Vorspeise 21
<i>Beef tatare parmesan dried tomatoes cremolata oil (garlic)</i>	Hauptspeise 36

SUPPEN

Tagessuppe	12
<i>Soup of the day</i>	

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Perlhuhnbrust frischer Mais Spinat Peperoncini Jus 39
Guinea-fowl breast fresh corn spinach pepperoncini gravy

Spanferkel-Nierstück gemischte Bohnen Bombareis geröstete Eschalotten 44
Sucking-pig back mixed beans bomba rice roasted shallots

Toggenburger Lammhaxe Aubergine Kichererbsen Aprikosenpurée Zitronengrassauce 42
Lamb knuckle eggplant chickpeas apricots lemongrass sauce

Angus-Rindsfilet im Pfännli Kräuterbutter Züri Frites ca. 150g 46
Angus-Beef tenderloin herbal butter Zurich fries ca. 200g 57

Kalbshackbraten Gemüse Kartoffelstock 38
Veal meat loaf vegetables mashed potatoes

FISCH

Loup de mer getrocknete Tomaten Zucchini Brotwürfel Salmorejosauce 37
Sea bass sundried tomatoes zucchini bred crumbs Salmorejo sauce

VEGETARISCH

Gemüse Cous-cous Kartoffestroh Pfefferminz pikante Joghurt 26
Vegetable cous cous potatoes straw peppermint spicy yoghurt

ZUSÄTZLICHE BEILAGE

Kartoffelstock, Züri Frites, Bomba Reis, Taglierini
Mischgemüse, Spinat, Rüebl

6.5

DESSERT UND KÄSE

Pfirsich-Himbeer-Joghurtsorbet Filoteig Eisenkraut 9
Peach strawberries yoghurt sorbet filo dough

Marinierte Melone Brie de Meaux Glace Kaffeebohnen 8
Marinated melons brie de meaux ice cream coffee beans

Baskischer Cheesecake Aprikosen-Zitronenthymiansauce 7
Basque Cheesecake apricot lemon thyme sauce

Luki's Eiskaffee 8
Luki's ice coffee

Toblerone Parfait 8
Parfait of toblerone chocolate

Kaffee / Tee Triangel 10
Coffee / Tea Triangel style

Glace und Sorbet pro Kugel 4
Ice cream and sorbet mit Rahm + 1

Vanille, Mokka, Sauerrahm, Bitterschoggi, Mango, Zitronen-Limette
Vanilla, mocha, sour cream, bitter chocolate, mango, lemon-lime

KÄSE

Käsebrettli schwarze Baumnüsse 16
Cheeseplatter black walnuts

DEKLARATION

Rindfleisch:	Irland / Schweiz
Rindstartar:	Schweiz
Perlhuhn:	Frankreich
Kalb:	Schweiz
Spanferkel:	Schweiz
Lamm:	Schweiz
Black Tiger:	Vietnam
Loup de mer:	Griechenland
Allergene:	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Mit unseren Lieferanten pflegen wir ein persönliches, ehrliches und faires Verhältnis, sodass wir voll und ganz hinter unseren Produkten stehen können.

<i>Beef:</i>	<i>Ireland, Switzerland</i>
<i>Beeftartar:</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Guinea fowl:</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Veal:</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Suckling pig:</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Lamm:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Black Tiger:</i>	<i>Vietnam</i>
<i>Char:</i>	<i>Switzerland</i>

Allergens: Our employees will gladly provide you with information on allergens

We maintain a personal, honest and fair relationship with our suppliers, in such a way that we can fully stand behind our products.