

Herbstkarte

Klein und fein

Blattsalat | Kerne

Gemüse | Dressing nach Wahl (v/ve)

5.50

Knirps-Kürbis Suppe | Kürbiskernöl

Schlagrahm | Kürbiskerne (v/ve)

6.50

Frittiertes Ei | Sauerampfer-Mayonnaise

Honig-Senssauce | Portulak (ve)

6.50

Konfierte Pastinake | gelbes

Karottenpüree | Baumnuss-Pesto (v)

7.50

Gerösteter Topinambur | Ziegenfrischkäse-Schaum

Trauben-Quitten Gelee (ve)

7.50

Hirschpfeffer-Raviolo | Eierschwämmli

Rosapfeffer-Wacholder-Brösmeli

8.50

Züribieter Lachsforelle-Tataki | Spitzkohlsalat

Shiso Rot | Zitrus-Salsa

10.50

Hausgemachte Dressings

Zitrusfrucht-Dressing (v)

Französisch (ve)

Italienisch (ve)

(ve) Vegetarisch / (v) Vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Hauptspeisen

**Weisswein Risotto | Herbstgemüse
Federkohlchips (ve)**
25.00

**Grillierter Fenchel | Labneh
Pistazien | Fladenbrot (v)**
25.00

**Kürbis-Kartoffel-Galetten | Wurzelspinat
Pilze | Veganer Käse (v)**
26.00

**Züribieter Saibling | Salzkartoffel
Wurzelspinat | Safransauce | Pinienkerne**
34.00

**Geschmorte Kalbshaxe | Bramata Polenta
gerösteter Kürbis | Gemolata**
44.00

**Rinds Bavette Steak | Züri Frites
Kräuterbutter | Glattfelder Gemüse**
48.00

(ve) Vegetarisch / (v) Vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Dessert

Bratapfel | Vanillesauce

Schokoladen-Keks (v)

10.50

Pochierte Marroncreme | Meringues

Cream de Cassis Schlagrahm (ve)

11.50

Kürbis Tarte Tatin | Kürbiskerne

Sauerrahmeglace (ve)

12.50

Kugel Glace nach Wahl

Früchte | Honigwabe (ve)

6.50

Kugel Sorbet nach Wahl | Früchte (v)

6.50

(ve) Vegetarisch / (v) Vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Produkte

Alle unsere Speisen sind hausgemacht, frisch und kommen wenn immer möglich aus der Region. Unsere Salate, Gemüse und Kräuter stammen wenn immer möglich aus der eigenen Bio-Gärtnerei in Glattfelden. Wir sind Bio-Knospen zertifiziert und Mitglied bei Pro Specie Rara.

In der Küche werden die Gerichte schonend, saisonal und auf höchstem Niveau zubereitet. Die Brote und Backwaren werden in der eigenen Bäckerei in Oerlikon in Handarbeit hergestellt.

Deklarationen

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Lamm: Schweiz, Neuseeland, Irland

Wild: EU

Fisch: aus nachhaltiger Aquakultur, MSC

Engagement

Unser Restaurant ist Teil der gleichnamigen Stiftung Enzian, welche 2002 gegründet wurde. Wir engagieren uns mit Ausbildungsplätzen für Menschen mit gesundheitlichen Einschränkungen. In diesem Rahmen betreibt die Stiftung Gastronomie-, Ausbildungsbetriebe und Sonderschulen.