

Vorspeisen

Nüsslisalat mit gehacktem Ei ^C	12.00
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen ^{GHL}	8.00
Bündner Gerstensuppe ^{AG}	8.00

Hauptgerichte

Täglich wechselndes Menu
Fragen Sie unsere Mitarbeiter

Ghackets und Hörnli ^{ACGLO}	12.00
Zwei Wiedikerli mit Bürli ^{AG}	10.00
Kalbsbratwurst mit Bürli ^{AG}	7.00
Cervelat mit Bürli ^{AGM}	6.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Nudeln ^{ACFGO}	28.00
Rindsgulasch mit Teigwaren ^{ACFGO}	26.00
Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes an Currysauce im Reising, garniert mit Früchten ^{CGM}	24.00

Für de Gluscht

Knoblibrot vom Bläsihof ^{AG}	10.00
Pommes frites	9.00
Trüffel Pommes frites	12.00
Hausgemachter Kartoffelsalat ^{GLM}	8.00

Alle Preise in CHF inkl. 2.5% MwSt.

Zum Dessert

Hausgemachte Rüeblitorte ^{CH}	8.50
Originale Zuger Kirschtorte Konditorei Treichler, Zug (mit Alkohol) ^{ACGH}	8.50

Fondue

Chäs-Fondue-Mischung 400g	14.00
zum selber zubereiten ohne Brot	
Chäs-Fondue-Mischung 400g	18.00
zum selber zubereiten mit Brot ^A	

Soft Drinks

Valser Wasser	50cl Pet	3.00
mit / ohne Kohlensäure		
Süssgetränke	45cl/50cl Pet	3.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Möhl Shorley, Sprite		
Red Bull	25cl Pet	4.00
Bier		
Züri-Hell	50cl Dose	4.00
Heineken	33cl Dose	4.00

Schaumweine 75cl Flaschen

Stadt Zürich Brut Blanc de Noir AOC	27.00
Weingut Landolt, Stadt Zürich Blanc de noir (Pinot noir)	
Prosecco Extra Dry DOCG	15.00
il Colle Prosecco Glera (Prosecco)	

Weissweine 75cl Flaschen

Yvorne Solitaire Chablais AOC	20.00
Westschweiz, Sélection Landolt Weine Chasselas	
Johannisberg du Valais AOC	15.00
Vögeli Linie Wallis, Landolt Weine Sylvaner (Gros-Rhin)	
Heida du Valais AOC	23.50
Albert Mathier & Söhne Heida	
Stadt Zürich Räuschling AOC	20.00
Weingut Landolt, Stadt Zürich Räuschling	
Sauvignon Blanc AOC	20.00
Zürcher Weingut Landolt, Weinland Sauvignon Blanc	
Grüner Veltliner Loiserberg DAC	25.50
Jurtschitsch Weingut, Österreich Grüner Veltliner	

Rotweine 75cl Flaschen

Spätlese Barrique Schiterberg AOC	26.00
Zürcher Weingut Landolt, Weinland Blauburgunder	
Tentation de Dalem Fronsac AOC	24.00
Château Dalem Merlot, Cabernet Franc	
Il Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri	15.00
Italien, Sélection Landolt Weine Primitivo	
Amarone della Valpolicella DOC Classico	43.00
Monte del Frà Corvina Veronese, Rondinella, Molinara	
Crianza Rioja DOCa	20.00
Paco Garcia Tempranillo, Garnacha	
Reserva Ribera del Duero DO	40.00
Valduero Tinto Fino (Tempranillo)	

ÖFFNUNGSZEITEN:

11.30-20.00

Take Away & Lieferservice Zürichsee-Gastro

Legende der allergenen Stoffe

Wir weisen Sie darauf hin, dass Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden können.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

A	Glutenhaltige Getreide	H	Hartschalenobst (Nüsse)
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fische	N	Sesamsamen
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid und Sulfit
F	Sojabohnen	P	Lupinen
G	Milch (Laktose)	R	Weichtiere (Mollusken)
Salat Dressing:			
LMO	Italiene		
CGLMO	French		
O	Balsamico		

Fleisch-/ Geflügel- & Fischherkunft

Rindfleisch: Schweiz/Australien*
Schweinefleisch & Kalbfleisch: Schweiz
Wurstwaren: Schweiz
Geflügel: Schweiz/Polen*

*kann mit Antibiotika, Hormonen oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

LIEFERUNG:

Bestellen Sie Ihre Speisen und Getränke bei uns telefonisch vor und wir liefern Ihnen die Bestellung nach Hause.

Innerhalb Wollishofen Lieferung frei Haus

**Ausserhalb Wollishofen
pro Kilometer CHF 1.00**

Mindestbestellung CHF 50.00

TAKE AWAY/ABHOLUNG:

Gerne begrüßen wir Sie auch vor Ort an unserem Take Away Stand, dort können Sie die Speisen und Getränke direkt beziehen.



**Über Ihren Besuch oder Bestellungen würden wir uns sehr freuen.
Ihr Zürichsee-Gastro Team**

Zürichsee-Gastro

Mythenquai 323

8038 Zürich

Tel: 076 250 80 02

oder

044 487 13 15