

Grüezi und Herzlich Willkommen in der Kittenmühle

Es freut uns Sie als unsere Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

Eine Wirtschaft ist ein Einkehrhaus für Jedermann, ob für einen Znüni oder für ein Gourmet Dinner, wir sind für alle da und freuen uns über jeden Besuch.

Unsere „Schwiizer Chuchi“ Speisekarte ist zusammen gestellt nur aus Qualitätsprodukten, wenn möglich aus der Region, frisch zubereitet und ohne zusätzlichen Aromastoffe, um Ihnen eine natürliche Gourmet Freude zu bereiten.

Den Fisch am liebsten aus dem Zürisee, wenn nicht anders deklariert und das Fleisch aus der Region, aber sicher aus der Schweiz.

Wir produzieren alles frisch, und deswegen kann es schon mal passieren, dass ein Gericht nicht mehr verfügbar ist.

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit

Ihre Gastgeber

Peter & Jörg Böni

### **Gehört heute leider auch dazu**

Wir verwenden ausschliesslich Fische nur aus zertifizierten Fanggebieten, Schweizer Fleisch, frei von Hormonen und zusätzlichen Aufbaupräparaten. Wenn immer möglich aus der Region, Ausnahmen werden extra deklariert. Wir verzichten beim Kochen auf zusätzliche Aromastoffe (**Natural Cooking**), um Ihnen einen natürlichen Genuss zu bieten. Falls Sie an Lebensmittelallergien leiden, informieren Sie uns, damit wir Sie richtig beraten können.

### **Anbei die Legende Allergenen Stoffe in unseren Lebensmittel!**

A	Glutenhaltiges Getreide	E	Sojabohnen	I	Lactose
B	Eier	F	Nüsse	K	Sellerie
C	Fische	G	Senf	L	Sesam
D	Erdnüsse	H	Lupinen	M	Schwefeldioxid, Sulfite

# Gluschtiges Allerlei

	<b>kleine P.</b>	<b>Hauptgang</b>
Käsefondue Hausmischung	21	28
Kartoffelrösti mit Kalbfleisch überbacken mit Fonduekäse	27	35
Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli Hausgemachtes Apfelmus	18	26
XXL Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Knusprige Rösti		28
Herbstlicher Blattsalat mit Trockenfrüchten an Balsamicodressing	13	
Nüsslisalat mit Mostbröckli und Parmesan	22	
Rindfleisch Tatar pikant Gewürzt Salatbouquet, Toast und Butter	22	36
Gebratene Entenleber auf Karamelisierten Apfelscheiben	26	
<b>Hausgemachte frische Suppen</b>		
Kürbissuppe mit Amarettoschaum	13	
Tomatencremesuppe mit Basilikum )	13	
Apfel-Currycremesuppe	12	

# Hauptgänge

Seezunge vom Grill Blattspinat Salzkartoffeln	52
Felchenfilets in Mandelbutter gebraten Blattspinat Salzkartoffeln	34
Geschnetzelte Kalbshuft nach Zürcher Art Knusprige Rösti	39
Schweins Cordon bleu Gemüsebeilage Pommes Frites	35
Hirschfiletsmedaillon an Hollunderjus Capuns und glasierte Maroni	45
Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern Knusprige Rösti	37
Rindsfiletgulasch „Stroganoff“ Safranrisotto als Beilage	46

## Der Genuss danach.....

Grossmutter's Karamelköpfl	10
Apfelküchlein mit Vanille Eis	16
Armagnac Zwetschgen mit Zimtglace	15
Kaiserschmarrn mit Vanille Glace ab 2 Pers.)	16 p. P.
Früchtesorbet mit Zusatz	16
Käseteller mit Birnenbrot	17
Mövenpick Premium Eiscreme	
1 Kugel	3.50
Rahmzuschlag	1.50

Limonen, Aprikosen, Erdbeeren und Mango Sorbet.  
Schokolade, Espresso, Wallnuss, Vanille, Blaubeeren und Pistazien

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 7.7 MwSt.

# Karte für die Kleinsten

Spaghetti an Tomatensauce	(ABF)	12
Schnitzeli mit Pommes Frites	(ABM)	14
Poulet-Knusperli mit Pommes Frites	(ABIM)	12
Rösti mit Spiegelei	(DB)	13
Gemüsebeilage	(I)	6
Diverse Stängeli-Glace	(IM)	3
Portion Pommes Frites	(M)	8.50
Kindersalat	(BG)	6.50