

## VORSPEISEN / KLATE GERICHTE

---

<b>Thunfischtartar</b> an Sauerrahm und Zitrone	29.-	46.-
<b>Tomaten-Mozzarella (Bufala)</b> an Balsamicodressing	21.-	28.-
<b>Gemischter Salat</b> an Hausdressing	17.-	24.-
<b>Crevetten Cocktail</b> mit Toast und Butter	21.-	32.-
<b>Rindstatar</b> mit Salatbouquet, Toast und Butter	28.-	44.-
<b>Melone</b> mit Rohschinken	21.-	34.-
<b>Avocado</b> an Hausgemachter Vinaigrette	22.-	29.-
<b>Roastbeef</b> mit Salatgarnitur an Hausdressing	24.-	36.-
<b>Schwartenmagen</b> an Sauce Vinaigrette	19.-	28.-

## SUPPEN

---

<b>Herrliberger Riesling Suppe</b> mit Rahmhaube	15.-
<b>Kalte Gazpacho Andaluz</b> mit Knoblauch Coutons	17.-



## HAUPTGERICHTE

---

<b>Kalbssteak</b>	59.-
an Morchelsauce, mit Mischgemüse und Nudeln	
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b>	47.-
mit frischen Kräutern und Rösti	
<b>Rindsfilet «Stroganoff»</b>	52.-
an pikanter Paprikasauce, mit Trockenreis	
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»</b>	51.-
an Champignonsauce, mit Rösti	
<b>Rindsfilet vom Grill,</b>	62.-
an Sauce Bernaise, mit Mischgemüse, Kartoffelgratin	
<b>Steinbuttfilet «à la Provencale»</b>	54.-
an Sauce Bearnaise, mit Gemüse, Trockenreis	
<b>Vegetarisches Geschnetzeltes</b>	46.-
an Stroganoffsauce, Beilage nach Wahl	
<b>Fitnesssteller mit folgenden Grilladen:</b>	
Rindsfilet (180 gr.)	58.-
Kalbspaillard (180 gr.)	46.-
Paniertes Schweinsschnitzel	38.-
Schweizer Poulet Brust (160 gr.)	36.-
Fischknusperli und Sauce Tartar	42.-

dazu Cafe de Paris, Hausdressing oder Balsamicodressing

## FÜR DIE KLEINSTEN

---

<b>Schnitzel mit Pommes Frites</b>	14.-
<b>Poulet-Knusperli mit Pommes Frites</b>	12.-
<b>Teigwaren an Tomatensauce</b>	15.-



## DER GENUSS DANACH

---

<b>Apfelküchlein</b> mit Vanille Eis	16.-
<b>Schoggiküchlein</b> mit Vanilleglace (15 min.)	18.-
<b>Beerengratin</b> mit Vanilleeis	18.-
<b>Karamelköpfl</b> mit Rahm	15.-
<b>Früchtesorbet</b> mit Zusatz nach Wahl	16.-
<b>Mövenpick Premium Eiscreme</b> 1 Kugel	4.5.-
Rahmzuschlag	1.5.-

**Eiscreme Sorten:** Zitrone (Sorbet), Cassis (Sorbet), Mango (Sorbet),  
Zwetschgen, Schokolade, Espresso, Walnuss, Vanille, Pistazie,  
Stracciatella, Erdbeere

<b>Coupe Dänemark</b>	16.-
<b>Coupe Romanoff</b>	16.-
<b>Eiskaffee gerührt mit Kirsch</b>	18.-

*Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 8.1% MwSt.*



**Wirtschaft zur Rittenmühle**  
ANKOMMEN – WOHLFÜHLEN – GENIEßEN

# LEBENSMITTELDEKLARATION

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Lehmann in Herrliberg, Metzgerei Felder in Schwyz, und bei Traitafina in Lenzburg. Unsere Fischprodukte beziehen wir vorwiegend bei der Firma Bianchi.

Das Fleisch ist frei von Hormonen und zusätzlichen Aufbaupräparaten. Wir verwenden wo immer möglich nur Schweizer Fleisch. Im Übrigen verzichten wir beim Kochen auf zusätzliche Aromastoffe (Natural Cooking), um Ihnen einen natürlichen Genuss zu bieten.

Der Steinbutt kommt aus den Niederlanden, Entenleber aus Frankreich und Wildfleisch aus Österreich. Alle anderen Fleisch- und Fisch Produkte kommen aus der Schweiz. Gerne kann Ihnen bezüglich Deklaration auch unser Personal detailliertere Informationen geben.

Falls Sie an Lebensmittelallergien leiden, informieren Sie uns, damit wir Sie richtig beraten können.

«EN GUETE»