

VORSPEISEN

Thunfischtatar an Sauerrahm und Zitrone		32.-
Rindfleischtatar mit Salatbouquet, Toast und Butter	28.-	44.-
Nüsslisalat mit gebratener Entenleber		32.-
Krevettencocktail « Kittenmühle» mit Toast und Butter		22.-
Gemischter Blattsalat		16.-
Nüsslisalat mit Ei		18.-

SUPPEN

Herrliberger Riesling Suppe mit Rahmhaube		15.-
Bouillon mit Mark und Gemüse		16.-
Apfel - Currysuppe mit Mandeln und Kokosmilch		17.-



TRADITIONELLE HAUPTGERICHTE

Pouletbrust an Morchelsauce mit Nudeln und Gemüsevariation	38.-
Rindsfilet «Stroganoff» an pikanter Paprikasauce, mit Trockenreis	53.-
Geschnetzelte Kalbshuft «Zürcher Art» an Champignonsauce, mit Rösti	51.-
Flammierte Kalbsnieren an Cognacrahmsauce, mit Trockenreis	44.-
Geschnetzelte Kalbsleber an Salbeibutter, mit Rösti	48.-
Kalbs Wienerschnitzel mit Gemüse und Pommes Frites	49.-
Rindsfilets v. Grill (200 gr.) 3 div. Saucen Gemüsebeilage, Kartoffelgratin	68.-

AUS DEM WASSER

Eglifilets gebacken, Tartarsauce mit Blattspinat und Petersilien Kartoffeln	48.-
Riesenkrevetten «Madras style» mit Trockenreis	45.-



VEGETARISCHE GERICHTE

Vegetarisches Geschnetzeltes		44.-
an pikanter Paprikasauce, mit Trockenreis		
Überbackene Gemüse-Capuns	21.-	39.-
mit Bergkäse		
Fleisch Capuns überbacken	23.-	41.-
mit Bergkäse		

FÜR DIE KLEINSTEN

Schnitzel mit Pommes Frites	18.-
Poulet-Knusperli mit Pommes Frites	16.-
Gemüsebeilage	6.-
Portion Pommes Frites	9.5.-
Kindersalat	8.5.-



DER GENUSS DANACH

Apfelküchlein mit Vanille Eis	16.-
Schoggiküchlein mit Vanilleglace (15 min.)	18.-
Vermicelles mit Rahm mit Vanille-Eis (Nesselrode)	16.- 18.-
Zabaione mit Vanilleeis	18.-
Karamelköpfl mit Rahm	15.-
Früchtesorbet mit Zusatz nach Wahl	16.-
Mövenpick Premium Eiscreme 1 Kugel Rahmzuschlag	4.5.- 1.5.-
Eiscreme Sorten: Zitrone (Sorbet), Cassis (Sorbet), Mango, Zwetschgen, Schokolade, Espresso, Walnuss, Vanille, Pistazie, Stracciatella, Erdbeere,	
Coupe Dänemark	16.-
Coupes Eiskaffee	14.-



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, Bison CA und im Übrigen verzichten wir beim Kochen auf zusätzliche Aromastoffe (Natural Cooking), um Ihnen einen natürlichen Genuss zu bieten. Egli und Felchen wenn möglich immer aus der CH oder EU, Entenleber aus Frankreich. 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.

Alle unsere Preise sind inklusive 8.1 % MwSt.



Wirtschaft zur Rittenmühle

ANKOMMEN – WOHLFÜHLEN – GENIESSEN