

## Metzgete Tavolata ab 2 Personen

Bouillon mit Flädli  
Salatschüssel  
Kabis-Salat mit Speck

\*\*\*\*\*

### Schlachtplättli

Blut- & Leberwurst | Buure-Bratwurst | Rippli  
Sauerkraut | Dörrbohnen | Salzkartoffeln

\*\*\*\*\*

«Gluschtigs» aus dem Emmental  
Gebrannte Creme | Meringues | Vanilleglace | Schlagrahm

**CHF 65 / Person**

## Wein-Empfehlung aus Wallisellen

Wallsecco – Walliseller Schaumwein  
Eigenbau der Stadt Wallisellen 11 / 77

Walliseller Riesling-Silvaner  
Eigenbau der Stadt Wallisellen 6 / 42

Walliseller Pinot Noir  
Eigenbau der Stadt Wallisellen 6.6 / 46



## À la Carte

### Vorspeisen

Rinds-Bouillon mit Flädli 10  
Weinschaum-Suppe vom regionalen Chardonnay 12  
Kabis-Salat mit Speck 13

### Hauptgerichte

Mini-Leberwurst (100g) 8.5  
Mini-Blutwurst (100g) 9.5  
Duo von Blut- und Leberwurst (2x100g) 18

Geräuchertes Rippli mit Sauerkraut, Dörrbohnen  
und Salzkartoffeln 29

Buure-Bratwurst mit Zwiebelsauce, Sauerkraut, Dörrbohnen  
und Rösti 26

Portion Sauerkraut 7.5  
Portion Salzkartoffeln 7.5  
Portion Dörrbohnen 7.5

### Dessert

Meringues mit Rahm 10.5  
Meringues mit Vanilleglace und Rahm 14  
Gebrannte Creme 11  
Zwetschgen-Sorbet «mit Schuss» 17