

VORSPEISEN

Die Suppe ♡ 🌿*	18
Weisse Spargelsuppe mit karamellisiertem, grünem Spargel und Bärlauchöl	
Der Salat ♡ 🌿*	16
Grilliertes Gemüse mit Salat und Radiesli an Schnittlauch - Vinaigrette	
Der Frühling 🌿*	20
Grillierter Lattich auf Erbsenpüree an Honig - Apfeldressing mit Radiesli, Hüttenkäse, Erbsenkresse und Minzöl	
Die Artischocke ♡ 🌿*	19
Grillierte Artischocke mit Baumnuss - Vinaigrette und Limetten - Sauerrahm	
Die Ziege 🌿*	21
Karamelisierter Ziegenkäse mit Bärlauch - Pesto, Spinat, gepickeltem Rhabarber und grilliertem Brot	
Das Enja Smörrebred	28
Hausgebeizter Dill - Lachs aus Lostallo auf grilliertem Sauerteigbrot, Sauerrahm, Rucola, gepickelten Schalotten, Wasabi - Kresse und Senfglace	
Das Rinds-Tatar 🌿*	28
Rinds-Tatar mit Pickles und Kapernäpfeln	
Grosse Portion	37
Mit Cognac	+5
Der Markknochen 🌿*	16
Markknochen vom Grill mit grilliertem Brot	
Grosse Portion	22

* Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot erhältlich.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Die Rezeptur des Gerichts enthält keine Zutaten tierischer Herkunft (vegan).
Eine unbeabsichtigte Vermischung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden.



Die Rezeptur des Gerichts enthält keine glutenhaltigen Zutaten. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden. Glutenfreies Brot ist auf Anfrage erhältlich.

Herkunft Kalb, Rind, Schwein, Poulet: Schweiz | Lamm: Schweiz/Irland | Fisch: Zürichsee

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft oder QR-Code scannen für die Allergenliste.



HAUPTSPEISEN

Der Blumenkohl ♡ 🌿*		34
Pikanter Blumenkohl vom Grill mit Zitronen-Joghurt, Hummus und Apfelstücken		
Die Gnocchi ♡ 🌿*		32
Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi mit grillierten Frühlingszwiebeln, getrockneten Tomaten und gerösteten Zedernkernen		
Die Vapunz ♡ 🌿*		31
Vegane Capunz mit Linsen-Hirsefüllung, glasierte Radiesli, Kräuteröl, Crumble und Essiggurken – Vinaigrette		
Der Frühlings – Pie ♡		32
Pie gefüllt mit geräuchertem Spargel, Erbsen, Apfel und Frühlingszwiebeln, Sesam, Kräuterdip und buntem Frühlingsalat		
Der Spargel 🌿*		34
Grillierter, weisser Spargel aus Flaach mit Grillkartoffeln, Gremolata und Hollandaise		
Dazu IP Swiss Schinken		+11
Dazu Rauchlachs		+15
Der Zürichseefisch		49
Tagesfisch aus dem Zürichsee mit grillierten Gurken, Radiesli und Senfglace eine Beilage nach Wahl		
Das Poulet 🌿*		39
Poulet Brust vom Grill mit Frühlingsgemüse Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		
Das Schwein 🌿*		46
Secreto vom mariniertem Kräuterschwein mit Jus, grilliertem Apfel - Linsen Salat Balsamico-Linsen und Kräuterchips Eine Beilage nach Wahl		
Das Flanksteak 🌿*	200g	46
Flank Steak vom Grill mit Frühlingsgemüse Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		
Das Kalbskotelett 🌿*	200 g	56
Das Kalbskotelett 🌿*	300 g	68
Kalbskotelett vom Grill mit Frühlingsgemüse Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		
Das Rib-Eye 🌿*	200 g	48
Das Rib-Eye 🌿*	300 g	64
Ribeye vom Grill mit Frühlingsgemüse Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		

Die Beilagen

Kartoffelstampf, geräucherte Kartoffeln, roter Reis, Jus, Sauce Béarnaise, Hollandaise, Enja Chimichurri, Pommes Allumettes, Süsskartoffeln

Die Saucen

Cafe de Paris, Senfglace, Bärlauchbutter

DESSERT & KÄSE

Der Apfel ♡	16
Grillierter Apfeltarte mit Vanille-Sauerrahm und Haselnusskrokant	
Der Cheesecake 🌿*	16
Weisses Schoggi-Cheesecake mit Rhabarbersorbet	
Die Schoggi 🌿*	14
Schokomousse mit Erdbeer-Rhabarberragout und rosa Pfeffer	
Die Zitrone 🌿*	18
Zitronen Creme Brûlée mit Limetten-Minzgel	
Das Tiramisu	18
Enja`s saisonales Tiramisu	
Der Eiskaffee 🌿*	16
Hausgemachter, luftiger Eiskaffee mit Fricktaler Kirsch	17
Der Käse 🌿*	23
Käsevariation von Jumi mit Honigsenf, Honig, getrocknete Aprikosen und Baumnüssen	

GLACE & SORBET

Alle hausgemacht:	5
Vanille ♡	
Rhabarbersorbet ♡	
Apfelsorbet ♡	
Kaffee	
Schokolade	