ENJA LUNCH-MENU

Vorspeise 9
Rotkabis-Preiselbeersalat und Walnüssen

Die Suppe 9
Pastinake-Apfel

Der Salat 9
Herbstsalat an Joghurt-Kräuter-Dressing und Kernen

Hauptspeise	**Wähle aus, was Du möchtest**	
– Vegetables of the Day	Grillierter Kürbis mit Randencreme, Federkohl und Grillkartoffeln	**27**
– Catch of the Day	Tagesfisch aus dem Zürichsee mit Gemüse und Grillkartoffeln	**32**
– Meat of the Day	Schweinekotelette mit Gemüse, Kräuterdip und Pommes Allumettes	**34**

Beilage des Tages
Herbstgemüse, roter Reis, Grillkartoffeln, Pommes Allumettes, Serviettenknödel, Kürbis-Kartoffelstampf

Mini-Desserts 5
Vanille Tartelette mit Fruchtkompott, Apfelkuchen im Glas, Kürbis Panna Cotta

LUNCH MENU VARIATIONEN

– Bohnenpatty mit Kürbis, Kartoffelstampf, Federkohl und Kräuterdip	**29**
– Trio «Züri Wurst» vom Grill mit Herbstgemüse, Bratkartoffeln und Senf	**32**
– Rinds-Brisket mit Grillgemüse, Kürbiskartoffelstampf und Jus	**32**
– Gnocchi mit Pilzen, Kürbis, Trauben und Kräutern	**29**
– Pilzragout mit Cremolata und Serviettenknödel	**28**

NORMAN'S LUNCH SPECIAL

Honig Randen, Ziegenkäse, Pilze und Nüsslisalat auf grilliertem Baguette und Coleslaw 25
Dazu Pommes Allumettes 6

Pulled Pork mit spicy Chefsauce, Kürbis, Federkohl & Sauerrahm auf grilliertem Baguette und Coleslaw 25
Dazu Pommes Allumettes 6

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 | Fisch: Zürichsee
Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft. Allergenliste:

enja