VORSPEISEN

Die Suppe ♥ ♥ Grillierte Tomaten Gazpacho mit Enja Gartenkräuter-Öl	16
Der Salat ○ � Sommerlicher Blattsalat an Joghurtkräuter-Vinaigrette, Grillgemüse und Kernen	16
Der Kopfsalat ∜ Grillierter Kopfsalat mit Onsen-Ei an Honig-Senf-Vinaigrette Plus Speck (3 Franken)	19
Die Zucchetti ♥ ♥ Grillierte Zucchetti, Cashew-Ricotta und Enja-Chimichurri	19
Die Burrata ⊕ Burrata mit grilliertem Pfirsich, Brunnenkresse und Pfirsich-Vinaigrette	23
Das Auberginen-Tatar ♥ ♦ * Tatar aus Aubergine und Dörrtomaten, gepickelte Zwiebeln und Focaccia	23
Als Hauptgang	32
Das Rinds- Tatar – Enja Sauce ⊕ * Rinds-Tatar mit Pickles und Kapernäpfeln Als Hauptgang Überbacken mit Café du Paris (4 Franken)	28 34
Das Vitello Trotata ${\mathscr B}$	28
Fein geschnittenes Kalbfleisch mit Räucherforellen-Sauce Als Hauptgang	34
Der Markknochen ⊕ *	16
Markknochen vom Grill mit grilliertem Brot Grosse Portion	22

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.



^{*} Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot erhältlich.

HAUPTSPEISEN

Die Gnocchi ♥ ♥ Hausgemachte Kräuter-Gnocchi mit bunten Tomaten und Pesto aus getrockneten Tomaten		32
Mit Buratta		37
Der Strudel ○ � Gefüllt mit Grilliertem Sommer Gemüse dazu Kräutersauerrahm und Salat an Joghurtkräuter-Vinaigrette		34
Der Blumenkohl – Enja Spezialität ○ �� Pikanter Blumenkohl vom Grill mit Zitronen-Joghurt, Hummus und Apfelstücken		34
Die Aubergine ○ �� Grillierte Aubergine vom Grill mit cremigen Kräuter-Dip, Hummus und Süsskartoffel Chips		34
Das Gemüse ∜ Grilliertes Sommergemüse mit Burrata, Salsa und Focaccia		36
Der Zürichseefisch Tagesfisch aus dem Zürichsee mit Salsa und Sommergemüse Eine Beilage nach Wahl		45
Das Poulet ∜ Regionale Pouletbrust vom Grill Sommergemüse Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		39
Das Schwein ∜ Niederglatter Schweins Spare Ribs an Honig BBQ Sauce mit Grilliertem Mais	400 g	44
Das Flanksteak ∜ Regionales Flanksteak vom Grill mit Sommergemüse Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl	200 g	46
Das Rib-Eye ∜ Regionales Rib-Eye vom Grill mit Sommergemüse Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl	200 g 300 g	48 64
Das Kalb ∜ Regionales Kalbskotelett vom Grill mit saisonalem Gemüse Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl	200 g 300 g	56 68

Die Beilagen

Pommes Allumette, Grillkartoffel, Roter Reis, Bratkartoffelsalat

Die Saucen

Jus, Cafà de Paris, Honig - BBQ, Enja Chimichurri Spicy Chef Sauce, Sauce Béarnaise

DESSERT & KÄSE

Sauerrahm

Erdbeer – Sorbet 🛇

Das Sommer Dessert Hausgemachtes Meringues mit Vanille Sauerrahm und Erdbeer- Sorbet garniert mit frischen Früchten	16
Der Cheesecake Cheesecake mit Sorbet von grillierten Aprikosen	18
Das Enja Tiramisu Erdbeer Tiramisu mit frischen Erdbeeren	18
Der Gin-Tonic ♥ ♦ Hausgemachtes Tonic – Limetten Sorbet mit Ginschaum (alkoholfrei) Sigfried Wonderleaf Gin ohne Alkohol Turicum Gin mit Alkohol	16
Die Schokolade Eisgekühlte Schokomilch, Glace und Rahmhaube	12
Der Eiskaffee Hausgemachter, luftiger Eiskaffee Mit Kirsch	14 16
Die Jumi Käsevariation ⊕* Käsevariation von Jumi mit Honigsenf, Honig, Dörrobst und Baumnüssen	23
* Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot erhältlich	
GLACE & SORBET	
Hausgemacht: Schokolade Vanille Sorbet von der grillierten Aprikose Sommerglace (wechselndes Saisonales Frucht-Glace) Kaffee	5 5 5 5

5