VORSPEISEN

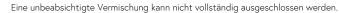
| Die Suppe ○ B Suppe vom grillierten Kürbis mit Federkohl-Chips | 16 |
|--|-----------------|
| Der Salat Herbstsalat mit marinierten Schweizer Pilzen an Kürbis-Honig- Dressing | 18 |
| Der Perlenseitling ○ B Pilzchef Grillierter Perlenseitling mit Kräuter-Crumble und Kürbiskern-Pesto | 19 |
| Der rote Cicorino ♥ Grillierter Cicorino Rosso mit Baumnussvinaigrette, karamellisierten Äpfeln und Getreidekörnern | 19 |
| Die Ziege Karamellisierter Ziegenkäse mit Birnen, Cracker und Federkohl | 21 |
| Das Carpaccio Carpaccio vom Schweizer Kürbis, mariniert mit Kräutern, Kürbis- Quitten-Konfitüre und Marroni-Crumble | 23 |
| Das Randen-Tatar ○ 巻* Randen-Apfel-Tatar mit Sauerrahm und Blinis Als Hauptgang | 23 29 |
| Rinds-Tatar Handgeschnittenes Rinds-Tatar mit grilliertem Kartoffelbrot Als Hauptgang mit Cognac | 28 37 + 5 |
| Der Markknochen ⊕* Markknochen vom Grill mit grilliertem Brot Kleine Portion | 22 16 |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



8

Die Rezeptur des Gerichts enthält keine Zutaten tierischer Herkunft (vegan).



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

| Der Kürbis ♥ B Scheibe Butternuss vom Grill mit Kürbischips, gebrannten Kürbiskernen, gepickeltem Kürbis und Kürbis-Kartoffelstampf | | 34 |
|--|----------------|----------|
| Die Pilze ♥ | | 38 |
| Das Herbstgemüse ♡ ੴ Grillierter Kürbis, Spitzkabis, Randen, Kräuterseitlinge, Maroni, Federkohl und Preiselbeeren | | 36 |
| Die Herbst-Gnocchi ○ * Gnocchi mit Schweizer Pilzen, Kürbis und Maroni-Sauce | | 32 |
| Der Blumenkohl – Enja-Spezialität ♡ & Pikanter Blumenkohl vom Grill mit Zitronenjoghurt, Hummus und Apfelstücken | | 34 |
| Der Fisch | | 49 |
| Das Poulet ⋬ Regionale Pouletbrust vom Grill mit Herbstgemüse Eine Beilage nach Wahl | | 39 |
| Das Wildschwein Grilliertes Schweizer Wildschweinkotelett an Wildjus mit grillierten Schalotten, Kürbis-Hummus, hausgemachten Spätzli und Preiselbeeren | 220 g | 49 |
| Das Reh Schweizer Rehhaxe vom Grill an Wildjus, mit grilliertem Kürbis, Rosenkohl, Maroni und hausgemachten Spätzli | | 59 |
| Das Flanksteak ⋬ Regionales Flanksteak vom Grill mit Herbstgemüse Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl | 200 g | 46 |
| Das Rib-Eye ⋬ Regionales Rib-Eye vom Grill mit Herbstgemüse Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl | 200 g 300 g | 48 64 |
| Das Kalb ⋬ Regionales Kalbskotlett vom Grill mit Herbstgemüse Eine Beilage nach Wahl | 200 g 300 g | 56 68 |
| Die Beilagen Die Saucen | | -1. 6 |

Hausgemachte Spätzli, Pommes Allumettes Kartoffelstampf, Grillkartoffeln, Roter Reis

Jus, Sauce Béarnaise, Enja Chimichurri, Spicy Chef Sauce, Café de Paris

DESSERT & KÄSE

| Die Marroni \bigcirc Mini-Meringues, glasierte Schweizer Maroni, Marronischaum und Zwetschgensorbet | 16 |
|--|----|
| Der süsse Kürbis Kürbis-Glace, Zwetschgen-Glace, Vanille-Glace, Kürbisschaum und grillierten Feigen | 16 |
| Der Cheesecake Cheesecake mit Zwetschgensorbet | 18 |
| Der Apfelkuchen Apfelstreuselkuchen mit gerösteten Mandeln, Rosinen und Rahm | 16 |
| Das Tiramisu Zwetschgen-Tiramisu | 16 |
| Der Eiskaffee | 14 |
| Hausgemachter luftiger Eiskaffee mit Fricktaler Kirsch | 16 |
| Die Schokolade Schokoladenbiskuit gefüllt mit hausgemachtem Schokoladenmousse und Kirschkompott | 16 |
| Die Jumi Käsevariation | 23 |
| GLACE & SORBET Alle hausgemacht: Schokolade Vanille © Kaffee Kürbis Zwetschgensorbet © Enja Sorbet Surprise © | 5 |