

VORSPEISEN

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

* 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 Kürbis ♡ 🍂		34
Scheibe Butternuss vom Grill mit Kürbischips, gebrannten Kürbiskernen, gepickeltem Kürbis und Kürbis-Kartoffelstampf		
Die Pilze ♡ 🍄 Pilzchef		38
Schweizer Igelstachelbart und Austernseitlinge grilliert mit Eierschwämmli-Chutney und Kürbis-Kartoffelstampf		
Das Herbstgemüse ♡ 🍂		36
Grillierter Kürbis, Spitzkabis, Randen, Kräuterseitlinge, Maroni, Federkohl und Preiselbeeren		
Die Herbst-Gnocchi ♡ 🍄		32
Gnocchi mit Schweizer Pilzen, Kürbis und Maroni-Sauce		
Der Blumenkohl – Enja-Spezialität ♡ 🍂		34
Pikanter Blumenkohl vom Grill mit Zitronenjoghurt, Hummus und Apfelstücken		
Der Fisch 🍄		49
Zander aus Sins (AG) vom Grill mit Zitronensauce und Herbstgemüse Eine Beilage nach Wahl		
Das Poulet 🍄		39
Regionale Pouletbrust vom Grill mit Herbstgemüse Eine Beilage nach Wahl		
Das Wildschwein	220 g	49
Grilliertes Schweizer Wildschweinkotelett an Wildjus mit grillierten Schalotten, Kürbis-Hummus, hausgemachten Spätzli und Preiselbeeren		
Das Reh		59
Schweizer Rehhaxe vom Grill an Wildjus, mit grilliertem Kürbis, Rosenkohl, Maroni und hausgemachten Spätzli		
Das Flanksteak 🍄	200 g	46
Regionales Flanksteak vom Grill mit Herbstgemüse Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		
Das Rib-Eye 🍄	200 g 300 g	48 64
Regionales Rib-Eye vom Grill mit Herbstgemüse Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		
Das Kalb 🍄	200 g 300 g	56 68
Regionales Kalbskotlett vom Grill mit Herbstgemüse Eine Beilage nach Wahl		
Die Beilagen	Die Saucen	
Hausgemachte Spätzli, Pommes Allumettes Kartoffelstampf, Grillkartoffeln, Roter Reis	Jus, Sauce Béarnaise, Enja Chimichurri, Spicy Chef Sauce, Café de Paris	

DESSERT & KÄSE

Die Marroni ♥	16
Mini-Meringues, glasierte Schweizer Maroni, Marronschaum und Zwetschgensorbet	
Der süsse Kürbis	16
Kürbis-Glace, Zwetschgen-Glace, Vanille-Glace, Kürbisschaum und grillierten Feigen	
Der Cheesecake	18
Cheesecake mit Zwetschgensorbet	
Der Apfelkuchen	16
Apfelstreuselkuchen mit gerösteten Mandeln, Rosinen und Rahm	
Das Tiramisu	16
Zwetschgen-Tiramisu	
Der Eiskaffee	14
Hausgemachter luftiger Eiskaffee	
mit Fricktaler Kirsch	
Die Schokolade	16
Schokoladenbiskuit gefüllt mit hausgemachtem Schokoladenmousse und Kirschkompott	
Die Jumi Käsevariation ✨*	23
Käsevariation von Jumi mit Honigsenf, Baumnüssen, Dörrfrüchten, Honig	

GLACE & SORBET

Alle hausgemacht:	5
Schokolade	
Vanille ♥	
Kaffee	
Kürbis	
Zwetschgensorbet ♥	
Enja Sorbet Surprise ♥	