












# VORSPEISEN

<b>Die Suppe</b>  	16
Pastinaken-Apfelsuppe mit Lauchstroh	
<b>Der Salat</b>  	16
Wintersalat an Preiselbeer Dressing	
<b>Die Karotte</b>  	19
Grillierte Karotten mit Karottengrün-Pesto, gebrannten Kürbiskernen und Karottenstampf	
<b>Der Igelstachelbart</b> 	23
Blätterteigkissen mit Igelstachelbart-Pilzen aus Effretikon „Enja“-Kimchi und Kräuteröl	
<b>Die Ziege</b> 	21
Karamellierter Ziegenkäse auf Randencarpaccio mit Apfel und Kräuteröl	
<b>Der Lachs</b> 	25
Mit Randen gebeizter Swiss Alpine Lachs, Gemüse -Chutney, Cracker, Sauerrahm und frischem Meerrettich	
<b>Das Rinds- Tatar – Enja Sauce</b>  *	28
Rinds-Tatar mit Pickles und Kapernäpfeln	
Als Hauptgang	37
<b>Der Markknochen</b>  *	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

<b>Das Pilz Quintett</b>  		<b>44</b>
Kräuterseitling, Igelstachelbart, Schwarzer Perlen-Seitling vom Pilz Chef aus Effretikon auf Champignon-Schaum und Kartoffel Pilz Küchlein		
<b>Der Sellerie</b>  		<b>32</b>
Grillierte Sellerie-Täschchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Kürbiskernen, Rahmwirz, gepickelten Schalotten und Zitronenöl		
<b>Die Rande</b>  		<b>34</b>
Duo von geflammten und eingelegten gepickelten Randen, Karotten-Hummus und Kartoffelstampf		
<b>Die Capuns</b>		<b>34</b>
Hausgemachte Wirz-Capuns mit Sbrinz gratiniert		
<b>Der Blumenkohl – Enja Spezialität</b>  		<b>34</b>
Pikanter Blumenkohl vom Grill mit Zitronen-Joghurt, Hummus und Apfelstücken		
<b>Der Fisch</b>		<b>49</b>
Zander aus Sins (AG) vom Grill mit Zitronensauce und Wintergemüse Eine Beilage nach Wahl		
<b>Das Poulet</b> 		<b>39</b>
Poulet Brust vom Grill mit Wintergemüse Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		
<b>Das Schwein</b> 		<b>43</b>
Schweinebauch vom Grill mit Portweinjus und Wurzelgemüse Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		
<b>Das Flank Steak</b> 	200 g	<b>46</b>
Flank Steak vom Grill mit Wintergemüse Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		
<b>Das Ribeye</b> 	200 g	<b>48</b>
Ribeye vom Grill mit Wintergemüse	300 g	<b>64</b>
Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		
<b>Das Kalb</b> 	200 g	<b>56</b>
Kalbskotelett vom Grill mit Wintergemüse	300 g	<b>68</b>
Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		

## Die Beilage

Kartoffelstampf, geräucherte Kartoffeln, Spätzli, roter Reis, Pommes Alumettes

## Die Saucen

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

# DESSERT & KÄSE

<b>Der Winter</b> ♡ ✂	16
Mini-Meringues mit Zwetschgen-Kompott und Vanilleglace	
<b>Die Birne</b>	16
Tarte Tatin von der Birne mit Schokoladen Sorbet	
<b>Die Schokolade</b>	16
Schokoladen Biskuit gefüllt mit hausgemachtem Schokoladenmousse und Schokoladen Apfel Pralinen	
<b>Der Eiskaffee</b> ✂	14
Hausgemachter, luftiger Eiskaffee mit Kirsch	17
<b>Das Tiramisu</b>	9
Enja Tiramisu	
<b>Die Jumi Käsevariation</b> ✂ *	22
Käsevariation von Jumi mit Honigsenf, Honig, getrocknete Aprikosen und Baumnüssen	

*\* Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot erhältlich.*

# GLACE & SORBET

<b>Hausgemacht:</b>	5
Vanille ♡	
Mandarinensorbet ♡	
Omas Apfelkuchen	
Schokolade	
Kaffee	