

VORSPEISEN

Die Suppe  	16
Weisse Spargel-Suppe mit karamellisiertem grünen Spargel	
Der Salat  	16
Frühlingssalat mit Spargelspitzen und Radieschen an Spargeldressing	
Die Karotte  	18
Grillierte Karotten mit Karotten-kartoffelstampf, Bärlauch-Pesto und gerösteten Mandeln	
Die Artischocke  	21
Grillierte Artischocke mit Baumnuss-Vinaigrette und Limetten-Sauerrahm	
Die Ziege 	21
Karamellisierte Ziegenkäse mit Bärlauch-Pesto, Spinat und gepickeltem Rhabarber	
Der Lachs 	28
Gebeizter Swiss Lachs aus Lostallo mit Babyspinat, Limetten und Zitronen	
Das Rinds-Tatar – Enja Sauce  *	28
Rinds-Tatar mit Pickles und Kapernäpfeln	
Als Hauptgang	37
Der Markknochen  *	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: Schweiz

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft oder QR-Code scannen für die Allergenliste.



HAUPTSPEISEN

Die Gnocchi ♡ 🌿		32
Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi mit grillierten Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten		
Die Erbsen ♡ 🌿		32
Erbsen-Minzen-Kroketten mit Rucola und Sauerrahmdip		
Der Strudel ♡		34
Grillierter Gemüsestrudel mit buntem Frühlingsalat		
Der Spargel ♡ 🌿		38
Grillierte weisser Spargel mit Grillkartoffeln, Gremolata und Kräuterquark		
Dazu Züri Saft-Schinken		11
Dazu Rauchlachs		15
Der Blumenkohl – Enja Spezialität ♡ 🌿		34
Pikanter Blumenkohl vom Grill mit Zitronen-Joghurt, Hummus und Apfelstücken		
Der Zander		49
Zander aus Sins (AG) vom Grill mit Saisongemüse		
Eine Beilage nach Wahl		
Der Tagesfisch 🌿		45
Tagesfisch aus dem Zürichsee mit Spargel und Spargelschaum		
Eine Beilage nach Wahl		
Das Poulet 🌿		39
Poulet Brust vom Grill mit Frühlingsgemüse		
Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		
Spare Ribs 🌿	400g	44
Niederglatte Schweins Spare Ribs mit Pak-Choi vom Grill		
Eine Beilage nach Wahl		
Das Flank Steak 🌿	200 g	46
Flank Steak vom Grill mit Frühlingsgemüse		
Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		
Das Ribeye 🌿	200 g	48
Ribeye vom Grill mit Frühlingsgemüse	300 g	64
Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		
Das Kalb 🌿	200 g	56
Kalbskotelett vom Grill mit Frühlingsgemüse	300 g	68
Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		

Die Beilagen

Kartoffelstampf, geräucherte Kartoffeln,

Die Saucen

Jus, Sauce Béarnaise, Enja Chimichurri,

DESSERT & KÄSE

Das Meringues ♡ 🌿	14
Meringues mit Rhabarber-Ingwer-Kompott und Rhabarber-Sorbet	
Der Cheesecake	18
Cheesecake mit Salted-Caramel-Glace	
Die Schokolade	16
Schokoladen-Mouse, Biskuit-Brösel und Apfelpraline	
Der Holunder ♡ 🌿	16
Holunder-Sorbet mit Prosecco Schaum	
Der Eiskaffee 🌿	14
Hausgemachter, luftiger Eiskaffee mit Kirsch	17
La Flor Variation ♡ 🌿	9
Drei hausgemachte Truffes aus La Flor Schokolade Zürich	
Die Jumi Käsevariation 🌿 *	22
Käsevariation von Jumi mit Honigsenf, Honig, getrocknete Aprikosen und Baumnüssen	

* Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot erhältlich.

GLACE & SORBET

Hausgemacht:	5
Vanille ♡	
Rhabarbersorbet ♡	
Holundersorbet ♡	
Vanille	
Schokolade	
Salted Caramel	
Kaffee	