

VORSPEISEN

Die Suppe ♡ 🌱 *	16
Grillierte Gurken-Kaltschale mit eingelegten Gurkenperlen, Sauerrahm und frischen Gartenkräutern	
Der Salat ♡ 🌱 *	17
Blattsalat an Schnittlauch-Vinaigrette mit grilliertem Gemüse, fermentiertem Rettich und gerösteten Kernen	
Der Kopfsalat 🌱 *	22
Herz vom grillierten Kopfsalat mit Onsen-Ei an feiner Honig-Senf-Vinaigrette	
Die Zucchini ♡ 🌱 *	19
Zweierlei grillierte Zucchini mit Gartenkräutern, gepickelten Kirschtomaten und gerösteten Zedernkernen	
Das Enja Smørrebrød	28
Hausgemachtes Focaccia mit Kalbsflanktranchen, Grillforellensauce, Kapern, gepickelten Zwiebeln und Rucola	
Die Burrata 🌱 *	23
Cremige Burrata mit Tomaten, Kirschenkompott und frischem Basilikum	
Das Auberginen-Tatar ♡ 🌱 *	
Tatar von Auberginen und Dörrtomaten mit gepickeltem Gemüse, Sauerrahm und hausgemachtem Focaccia	
klein	25
gross	31
Das Black Angus Rinds-Tatar	
Von Hand geschnittenes Black Angus Rinds-Tatar mit Pickles und Kapernäpfeln	
klein	32
gross	38
Der Markknochen	
Grillierter Markknochen mit hausgemachter Focaccia vom Grill	
klein	16
gross	22

* Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot erhältlich.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% 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 Blumenkohl ♥ ✂ *	34
Pikanter Blumenkohl vom Grill mit cremigem Hummus, Zitronen-Joghurt und fruchtigen Apfelnoten	
Die Gnocchi ✂ *	36
Hausgemachte Kräuter-Gnocchi mit bunten Tomaten, Pesto von getrockneten Tomaten und cremiger Burratina	
Die Aubergine	35
Grillierte Aubergine mit Hirse, Gurke, frischen Kräutern und Hüttenkäse	
Der Feta	38
Fetakäse auf Ebly-Salat mit grilliertem Lattich, Zitronen-Sauerrahm und Kräuter-Vinaigrette	
Der Broccoli ♥ ✂ *	33
Wilder Broccoli vom Grill mit Tomatensalsa, Peperoni-Coulis und lauwarmem Grillkartoffelsalat	
Der Zürichseefisch ✂ *	49
Tagesfisch aus dem Zürichsee mit grillierten Gurken, Radieschen und Senfglace, dazu eine Beilage nach Wahl	
Das Poulet ✂ *	41
Grillierte Alpstein Pouletbrust mit sommerlichem Marktgemüse, dazu eine Beilage nach Wahl	
Die Spare Ribs ✂ *	46
Zart geschmorte Spare Ribs vom Grill mit Honig-BBQ-Sauce, Coleslaw und knusprigen Kichererbsenfritten	
Das Flanksteak 200 g ✂ *	48
Black Angus Flanksteak vom Grill mit sommerlichem Marktgemüse, dazu eine Beilage nach Wahl	
Das Kalbskotelett ✂ *	
Regionales Kalbskotelett vom Grill mit sommerlichem Marktgemüse, dazu eine Beilage nach Wahl	
200 g	56
300 g	68
Das Rib-Eye ✂ *	
Black Angus Rib-Eye vom Grill mit sommerlichem Marktgemüse, dazu eine Beilage nach Wahl	
200 g	52
300 g	65

Die Beilagen

Pommes Allumettes, Grillkartoffeln, Roter Reis, Salat aus grillierten Kartoffeln, Kichererbsen Frites (Panella)

Die Saucen

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

ENJAS KINDERMENÜ

Thors Lieblingskäse	10
Knusprige Halloumi Fries mit frischer Rohkost	
Freyas unwiderstehliches Gemüse 🍴*	12
Knusprige Blumenkohl-Nuggets mit Pommes Allumettes und frischer Rohkost	
Hugins und Munins Pasta	12
Nüdeli mit Tomaten- oder Rahmsauce, dazu frische Rohkost	
Lokis Tipp	14
Mini-Cervelat vom Grill mit Pommes Allumettes und frischer Rohkost	
Odins Festessen	15
Halbes Pouletbrüstli an Rahmsauce mit Nüdeli und frischer Rohkost	

DESSERT & KÄSE

Der Cheesecake	16
Cremiger Cheesecake mit frischen Beeren und Zitronenmelisse	
Die Schoggi 🍴*	16
Schokoladenmousse mit Himbeer-Coulis und frischen Himbeeren	
Das Tiramisu	16
Enjas saisonal wechselndes Tiramisu mit saisonalen Zutaten	
Das Sommer-Dessert 🍷 🍴*	16
Hausgemachte Meringues mit Vanille-Sauerrahm, Erdbeer-Sorbet und frischen Früchten	
Der Coupe	16
Enjas saisonal wechselnder Glace-Coupe mit saisonalen Zutaten	
Der Eiskaffee	16
Hausgemachter, luftiger Eiskaffee mit Fricktaler Kirsch	17
Der Käse	23
Käsevariation von Jumi mit Honigsenf, Honig, getrockneten Aprikosen und Baumnüssen	

GLACE & SORBET

Alle hausgemacht:	5
Vanille	
Erdbeersorbet	
Kaffee	
Schokolade	
Sommerglace – saisonal wechselnde Sorbets & Glaces	