

# Zur Fintracht

## Mümpfeli

[mümp-fe-li] **Substantiv, Neutrum**

Kleine, liebevoll zubereitete Köstlichkeit, Überraschend  
und niemals satt machend – aber genau das ist der Trick.  
In fünf kleinen Gängen durch unsere Karte.

### **Crunchy Egli**

Cole Slaw Salat | Wasabimayo  
«Von Local Fish»

### **Steinpilzcremesuppe**

Trüffelschaum  
«Aus Winterthurer Trüffel»

### **Coq au vin**

Oberschenkel | Röstgemüse  
«Ein französischer Klassiker»

### **Duett vom Rind**

Röstzwiebelmayo | Spitzkohl | Quiche  
«Aus Braten und Filet»

### **Pistazienmousse**

Passionsfruchtsorbet | Zuckerwatte  
«Erfrischender Jahres Start»

Menü: 89



# Zur Fintracht

## Vorspeisen

### Die Klassiker

**Rindstatar** 22  
Wasabimayo |  
eingelegte rote Zwiebeln  
«Unser Klassiker»

**Gebackener Ziegenkäse** 16  
Eingelegte Birne  
«Der Klassiker mit Honig gebacken»

### Vom Hof

**Eintracht Salat** 15  
Nüssli | Eingelegte Birne | Speck  
«Salat kann auch Spass machen»

**Feigen Ravioli** 18  
Wirz | Pilz  
«Aromatische Mischung»

**«Foie Gras» der Schweiz** 19  
Hühnerlebermousse | Zwiebelchutney | Brioche  
«Huusgmacht und mit Sauternes verfeinert»

### Us em Wasser

**Gebratener Pulpo** 22  
Cole Slaw Salat | Wasabimayo  
«Bereits seit Jahren eine feste Grösse»

**Lucky Shrimps Tatar** 26  
Wasabimayo | Linsenchips  
«Aufgewachsen beim Römertor in Winterthur»

### D' Chuchi empfiehlt

**Crunchy Egli** 19  
Coleslaw | Wasabimayo  
«Von Local Fish»

### Us em Suppentopf

**Steinpilzcremesuppe** 12  
Trüffelschaum  
«Aus Winterthurer Trüffel»

**Rote Thaicurrysuppe** 10  
Zitronengras | Kokosmilch  
Lucky Shrimps Crevetten +10  
«Seit Rolands Lehrzeit fest auf der Karte»



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt  
Wegen allfälligen Allergien erkunden sie sich bei unseren Servicemitarbeitern

# Zur Fintracht

## Hauptgang

### Die Klassiker

#### Schweins Cordon Bleu 34

Appenzeller Käse | Pommes | Wintergemüse  
«Würzig und lecker»

#### Rindsfiletgeschnetzeltes 49

Cognacrahmsauce | Knöpfli | Wintergemüse  
«Der Allrounder»

#### Sonntagsbraten vom Rind 39

Feigenravioli | Wirz | Pilz  
«Für 24 Stunden schonend gegart»

### Für Fleischliebhaber

#### Coq au vin 38

Oberschenkel | Röstgemüse | Quiche  
«Ein französischer Klassiker»

#### Dueßt vom Rind 52

Röstzwiebelmayo | Spitzkohl | Quiche  
«Aus Braten und Filet»

#### Limousin Rindsentrecôte 250g 58

Sauce au Poivre | Spitzkohl | Pommes  
«Ein schönes Stück Fleisch – mit Pfefferrahmsauce»

### Bsuäch üs ir Chuchi

Gerne darfst du uns in der Küche besuchen und  
einen Blick über die Schultern werfen.

### Us em Wasser

#### Gebratener Wels 44

Currysauerkraut | Parmesanflan  
«Edelfilet von Local Fish»

#### Rafzer Egli Knusperli 42

Pommes | Tatarsauce  
«Rafzer Fish & Chips»

### D'Chuchi empfiehlt

#### Gebratene Schweizer Wagyu Leber 38

Jus | Knöpfli | Wintergemüse  
«Aus dem Jurapark Aargau»

### Für Gmüesliebhaber

#### Feigen Ravioli 30

Wirz | Pilz  
«Aromatische Mischung»

#### «Reutlinger» Gemüsepastetli 28

Cognacrahmsauce | Wintergemüse  
«Unser Highlight für Gemüseliebhaber auch  
vegan möglich»

#### Deklaration

Kalb, Rind, Schwein, Poulet: Schweiz  
Rindsfilet: Schweiz, Irland  
Pulpo: Nordostatlantik  
Lucky Shrimps: Winterthur  
Brot: Schweiz