

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.

Steinpilzterrine

Eingelegte Feigen | Trüffelmayo
«Steinpilz, Feige, Trüffel – perfekt vereint»

Kürbissuppe

Wildschweinfilet
«Ein Hauch Wald im Suppentopf»

Gebratener Wels

Speck | Apfel
«Edelfilet von Local Fish aus Rafz»

Duett vom Hirsch

Schwarze Knoblauchmayo | Knöpfli | Rotkraut
«Aus Bäggli und Entrecôte»

«Tiramisu»

Kaffemousse | Mascarponeglace
«Klassiker neu interpretiert»

Menü: 86



Zur Fintracht

Aktuell

D' Klassiker

Rinds Tatar 22

Schwarze Knoblauchmayo |
eingelegte rote Zwiebeln
«Der Klassiker bei uns»

Gebackener Ziegenkäse 16

Randen | Baumnuss
«Der Klassiker mit Honig gebacken»

Us dr Erde

Eintracht Salat 15

Nüssli | Gebratene Pilze | Apfel | Baumnuss
«Salat kann auch Spass machen»

Steinpilzmousse 18

Eingelegte Feigen | Trüffelmayo
«Steinpilz, Feige, Trüffel – perfekt vereint»

«Foie Gras» der Schweiz 19

Hühnerlebermousse | Zwiebel Chutney | Brioche
«Huusgmacht und mit Sauternes verfeinert»

Us em Wasser

Gebratener Pulpo 22

Apfel | Randen
«Bereits seit Jahren eine feste Grösse»

Lucky Shrimps Tatar 26

Schwarze Knoblauchmayo | Linsenchips
«Aufgewachsen beim Römertor in Winterthur»

D' Chuchi empfiehlt

Thunfischtatar mit Kalamansi 22

Brioche | Zwiebelchutney
«Mit selbst gebackener Brioche»

Us em Suppentopf

Kürbissuppe 12

Wildschweinfilet +8
«Ein Hauch Wald im Suppentopf»

Rote Thaicurrysuppe 10

Zitronengras | Kokosmilch
Lucky Shrimps Crevetten +10
«Seit Rolands Lehre immer 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

Für Fleischliebhaber

Schweins Cordon Bleu 34

Appenzeller Käse | Pommes | Herbstgemüse
«Würzig und lecker»

Rindsfiletgeschnetzelt 49

Cognacrahmsauce | Knöpfli | Herbstgemüse
«Der Allrounder»

«Brasato» geschmorte Rindsschulter 39

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

Usem Wald

Gämse Rücken 54

Wirz | Pilze | Feigenravioli
«Ein kulinarischer Ausflug in die Berge»

Duett vom Hirsch 49

Schwarze Knoblauchmayo | Knöpfli | Rotkraut
«Aus Baggli und Entrecôte»

Wildschweinfilet 39

Schwarze Knoblauchmayo | Knöpfli | Rotkraut
«Lieblings Gericht nicht nur bei Obelix»

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

Apfel | Speck | Ricotta Flan
«Edelfilet von Local Fish»

Rafzer Egli Knusperli 42

Pommes Frites | Tatarsauce
«Rafzer Fish & Chips»

D' Chuchi empfiehlt

Gebratene Schweizer Wagyu Leber 38

Jus | Knöpfli | Herbstgemüse
«Aus dem Aargauer Jurapark»

Für Gmüesliebhaber

Feigen Blaumohn Ravioli 32

Wirz | Gebratene Pilze | Winti Trüffel
«Süsse Feige trifft erdigen Trüffel»

«Reutlingen» Gemüsepastetli 28

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

Deklaration

Kalb, Rind, Schwein: Schweiz

Rindsfilet: Schweiz, Irland

Pulpo: Nordostatlantik

Lucky Shrimps: Winterthur

Thunfisch: FAO71 Pacific

Wildfleisch: Österreich

Brot: Schweiz