

menu (11:00 - 21:30 uhr)

zum starten oder zwischendurch

tagessuppe 7.00/14.00

bündner gerstensuppe - mit oder ohne
wienerli und bündnerfleisch 19.50/14.00

mantu-afghanische teigtaschen, rind,
chili, joghurtsauce, thai basilikum
18.50/34.00

hausgemachte falafel, granatapfel,
koriander, joghurtsauce, biertreber
kringel 22.50

rindstatar von der metzgerei walhalla,
pickles, salsa verde, knuspriges brot 26.50

milchbar ceviche - mango, edamame,
granatapfel, avocado, limetten - jalapeño
vinaigrette sauce 19.50
mit lostallo lachs 29.50

vegetarian

quiche du jour - gemischter salat 26.00

hiltl vegi burger - biertreber laugenbun
der brauerei locher, salat, tomaten,
zwiebel, bbq sauce, cocktailsauce 24.50
+ pommes frites + 9.00
+ gemischter salat + 9.00
+ cervo fries mit trüffel flavour + 14.50

artischoken ravioli, getrocknete tomaten,
rucola, parmesan 29.50

milchbar bagel & more

mit bagel aus biertreber von der brauerei
locher im appenzell

roastbeef - tomaten, tartarsauce,
blattsalat 24.00

schweizer rauchlachs - frischkäse, gurken,
gartenkresse, dill, blattsalat 24.00

avocado - frischkäse, radieschen,
gartenkresse, tomaten 17.50

salate und leichtes

caesar salad - grana padano, tomaten,
croutons 18.50
mit crispy chicken 26.50
mit pouletstreifen 25.50
mit biertreber geschnetzeltem 26.50

herbstlichen salat bowl - saisonales gemüse,
pilz, trauben, kernen 14.50/24.00
mit crispy chicken 22.50/32.00
mit pouletstreifen 21.50/31.00
mit lostallo lachs 27.50/37.50
mit biertreber geschnetzeltem 22.50/32.00

milchbar pokebowl, reis, mango, edamame,
avocado, saisonales gemüse, kimchi,
granatapfel 26.00
mit crispy chicken 34.00
mit lostallo lachs 39.00

feigen, stracciatella di burrata, rucola,
pistazien, balsamico - honig vinaigrette 21.50

crispy ducksalat - blattsalat, saisonales
gemüse, chili, koriander, soya dressing 28.50

marinierte rande - rote zwiebeln,
pistazien, orange, sultaninen
balsamicodressing 16.00

passend zur jahreszeit und auch sonst

zürichsee felchenknusperli,
tartarsauce 29.50
+ pommes frites + 9.00
+ gemischter salat + 9.00
+ cervo fries mit trüffel flavour + 14.50

rindsburger aus hofschlachtung von der
landmetzg mit fleisch von glücklichen
küsnachter rinder, laugenbun mit
biertreber der brauerei locher, coleslaw 35.00
+ pommes frites + 9.00
+ gemischter salat + 9.00
+ cervo fries mit trüffel flavour + 14.50

spice and rice mit saisonalem gemüse,
koriander, sesam, chili 26.00
mit pouletstreifen 31.00

ghacket's mit hörnli, apfelmus, gruyère 27.00

käsefondue von franz fäh aus dem gstaad palace mit allem was es braucht ab 2 pers.	p.p.38.00
mit trüffel	46.00
mit champagner	45.00
mit trüffel und champagner	47.00
mit crispy chicken	46.00
für den grossen hunger gibt es das käsefondue à discretion ab 2 pers.	p.p.52.00

snacks (ab 14:00)

oliven grande - gross und gustoso	9.00

hausgemachtes hummus - pita brot	18.00

hausgemachtes auberginen - tomatentatar - pita brot	18.00

panini - basilikum pesto, zürcher mozzarella, rucola	21.00
mit roastbeef	28.00

milchbar aufschnitt/käse-plättli	19.00/36.00

milchbar käse-plättli	18.00/34.00

flammkuchen classic - speck, sauerrahm, frühlingszwiebeln	26.00

flammkuchen vegi - kürbis, ziegenkäse, rucola	25.00

flammkuchen trüffel - sauerrahm, frischer trüffel, parmesan, schnittlauch	29.00

sweets

warmes bananenbrot - erdnussbutter- mascarpone, frische früchte, ahorn-sirup	11.50

flüssiges schoggichüechli - schlagrahm ca. 15 minuten wartezeit	12.50

cheesecake mit passionsfrucht	11.00

glace-chübeli vom schlattgut in herrliberg fragen sie unsere service nach dem anbot	6.90

marc döhrings verführung - wirf einen blick in unsere vitrine	tagespreis

deklaration

fisch und fleisch ist ausschliesslich aus der schweiz.
für detaillierte informationen zum fischfang sowie bei allergien
und unverträglichkeiten fragen sie unseren service.
für unser süsswasserfisch bürgt der berufsfischer adrian gern
höchstpersönlich. züriseefisch.ch

rauchlachs: lostallo, schweiz
salami & co.: schweiz

alle preise in schweizer franken inkl. mwst.

drinks

warme getränke

espresso / macchiato	5.00/5.50
cappuccino / matcha latte	6.50
americano	6.00
coldbrew	6.50
cafe latte / flat white /caramel latte	7.00
chai latte / matcha dirty latte	7.00
doppio/macchiato	6.00/6.50
tee vom schwarzenbach	6.50
<i>schwarz, grün, kamille, rooibusch, early-grey</i>	
frischer ingwer/minztee	7.50
heisse superschoggi	7.50
<i>mit schlagrahm</i>	9.50
<i>+ hafermilch, lactosefreie milch</i>	+ 0.50

milchbar säfte

	2dl/3dl 7.50/10.50
greenie <i>spinat, avocado, gurke, apfel, limette, ingwer</i>	
my very berry <i>beeren, orangensaft, banane, limette, honig</i>	
frischer orangensaft	2dl/3dl 7.50/10.50

softdrinks

wasser mit/ohne kohlen säure	5dl/1l 5.50/9.50
hausgemachter eistee	3dl/5dl 7.00/9.50
kombucha	3dl/5dl 7.00/9.50
hausgemachte yuzu-limonade	3dl/5dl 7.00/9.50
tonic, bitter lemon, ginger ale/beer	2dl 5.50
coca cola, cola zero	3dl 6.00
apfelsaft/schorle	3dl 6.00/5.50

gehopftes

einsiedler bier offen	3dl/5dl 6.50/9.00
maisgold	3dl 6.50
einsiedler weizenbier	5dl 9.00
einsiedler alkoholfrei	3dl 6.50

drinks

spritz

aperol/ campari / limoncello spritz	14.00
kombucha spritz <i>kombucha/prosecco/soda</i>	14.00
matcha spritz <i>matcha/vodka/tonic</i>	16.00
campari soda/orange/tonic	13.50
heino <i>champagner/apfel-yuzu/soda</i>	18.00

longdrinks

moscow mule <i>vodka/angostura/gingerbeer</i>	17.00
london mule <i>gin/angostura/gingerbeer</i>	17.00
kombucha mule <i>gin/kombucha/gingerbeer</i>	17.00
negroni <i>antica/gin/campari</i>	16.00
negroni coffee <i>coffee infused gin/antica/campari</i>	18.00
negroni sbagliato <i>antica/campari/prosecco</i>	16.00
americano <i>antica/campari/soda</i>	14.00
tom collins <i>gin/zitronensaft/soda</i>	17.00
manhattan <i>whisky /vermouth/ angostura</i>	17.00
paloma <i>tequila/grapefruit/soda</i>	18.00

cocktails

amaretto / pisco / whisky sour	18.00
aperol sour / matcha gin sour	18.00
old cuban <i>rum /limettensaft/ prosecco</i>	18.00
clover club <i>gin/zitronensaft/himbeersirup</i>	17.00
french 75 <i>gin/zitronensaft/champagne</i>	18.00
milchbartini <i>vodka/baileys/amaretto/coffee/schoggi</i>	18.00
espressotini <i>vodka/kahlua/espresso</i>	18.00

mocktails

bellini	9.50
non-heino <i>apfel-yuzu-soda</i>	12.00
ambrosio spritz	12.00
matcha tonic <i>matcha/tonic</i>	14.00

aperitivo/digestivo (5cl)

vermouth jsotta blanco	10.50
vermouth jsotta rosso	10.50
campari bitter	10.50

gin (5cl)

hendrick's gin	14.00
monkey 47	17.00
turicum	14.00

vodka (5cl)

koskenkorva	13.00
-------------	-------

rum (5cl)

brugal añejo rum	13.00
------------------	-------

whisky (5cl)

monkey shoulder triple malt	13.00
-----------------------------	-------

tequila (5cl)

espolon tequila reposado	14.00
--------------------------	-------

shots (2cl)

berliner luft	6.00
limoncello	6.00
streuli kirsch	9.00
espolon tequila reposado	7.00
grappa nonino moscato	9.00

wein offen

	0.11
prosecco millesimato n.v. furlan, valdobbiadene (it) <i>glera</i>	9.50
bellini cipriani <i>cipriani- venetien (it)</i>	9.50
fischer`s fritz champagner n.v. soutiran, champagne (f) <i>pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i>	13.50
petit chablis 2023 domaine durup (f) <i>chardonnay</i>	9.50
restaurant coco heida 2023 st. jodern kellerei, wallis (ch) <i>savagnin blanc</i>	10.00
nivarius 2022 nivarius blancos de finca, rioja (sp) <i>tempranillo blanco</i>	9.00
miraval 2023 brad pitt & marc perrin, provence (fr) <i>syrah, grenache, cinsault</i>	10.00
insel ufnau`s pinot noir 2019 klosterkellerei einsiedeln, schwyz(ch) <i>pinot noir</i>	9.00
treggiaia - villa bibbiani 2019 <i>sangiovese, cabernet sauvignon, chianti montalbano (it)</i>	9.50
trus reserva 2017 bodega trus, ribera del duero (sp) <i>tempranillo</i>	13.00

bubbles

	0.75l
prosecco millesimato n.v. valdobbiadene, furlan (it) glera einfach - fruchtig - anstossen	66.00
bellini cipriani cipriani-venetien (it) italien - feeling - forza	69.00
bellini cipriani zero cipriani - venetien (it) italien - feeling - free = alkoholfrei	65.00
fischer`s fritz champagner n.v. soutiran, champagne (f) pinot noir, chardonnay, pinot meunier frisch-fröhlich-sprudelt	94.00
blanc de blancs n.v. ruinart, champagne (f) chardonnay klassisch - bekannt - erfrischend	175.00
vivus rosé brut klosterkellerei einsiedeln, zürichsee (ch) pinot noir, chardonnay ausgewogen - elegant - anders	74.00

weisswein

restaurant coco heida 2023	0.751
st. jodern kellerei, wallis (ch)	69.00
savagnin blanc	
sonne - frisch - locker	
mönchhof am see, räuschling 2023	58.00
turmgut erlenbach, zürich (ch)	
räuschling	
see - lokal - apero	
pumpstation riesling-sylvaner 2023	58.00
turmgut erlenbach, zürich (ch)	
riesling-sylvaner	
frisch - einfach - unkompliziert	
riesling - sylvaner 2022	56.00
klosterkellerei einsiedeln, zürichsee(ch)	
riesling - sylvaner	
leben - geniessen - einfach	
sauvignon blanc 2023	55.00
vini de lorenzi, friaul (it)	
sauvignon blanc	
leicht - easy - going	
petit chablis 2023	64.00
domaine durup (fr)	
chardonnay	
fresh - fruit - trinken	

grüner veltliner carcatere 2022	0.751
weingut weszeli, kamptal (at)	58.00
grüner veltliner	
säure - pfeffer - frisch	
nivarius 2022	60.00
nivarius blancos de finca, rioja (sp)	
tempranillo blanco	
grün - mineralisch - meeresbriese	

rosewein

fischer's fritz federweisser 2023	0.751
turmgut erlenbach, zürich (ch)	58.00
pinot noir	
apéro -geniesser - mega	
federweisser insel ufnau 2022	59.00
klosterkellerei einsiedeln, zürichsee (ch)	
pinot noir	
apéro -geniesser - mega	
miraval 2022	69.00
brad pitt & marc perrin, provence (fr)	
syrah, grenache, cinsault	
brand - sonne - meer	

rotwein

insel ufnau's pinot noir 2019	0.751
klosterkellerei einsiedeln,	59.00
zürichsee (ch)	
pinot noir	
lecker - pinot von züri	
insel ufnau's bordeaux blend 2021	66.00
klosterkellerei einsiedeln, schweiz (ch)	
merlot, cabernet sauvignon, malbec	
cool - einzigartig - jung	
contos de terra 2022	39.00
quinta do popa, douro (p)	
tinta barroca, tinta roriz, touriga	
franca, touriga nacional	
heavy - frucht - lässig	
trus reserva 2017	84.00
bodega trus, ribera del duero (sp)	
tempranillo	
dunkel - schwer - stark	
treggiaia 2019	64.00
villa bibbiani, chianti montalbano (it)	
sangiovese, cabernet sauvignon	
fleisch - frucht - farbe	
pulignano 2019	85.00
villa bibbiani, chianti montalbano (it)	
sangiovese	
fleisch - frucht - alkohol	

preise in schweizer franken, inkl. mwst.
jahrgangs- und preisänderungen vorbehalten.