

# ZNACHT

Hier treffen ehrliches Handwerk und echte  
Gastfreundschaft aufeinander –  
Schweizer Klassiker werden neu gedacht,  
mit Liebe zum Produkt, Offenheit  
zur Welt und Freude am gemeinsamen Tisch.





## VORSPEISEN

<b>Ei-Flan</b> <sup>D, I, L</sup> mit Mönchsbarth und konfierten Tomaten mit Knoblauch	14.5
<b>Schweizer Egli-Chnusperli</b> <sup>A, B, D, K, L</sup> mit Kimchi-Mayonnaise und Friséésalat	19
<b>Bittersalate</b> * <sup>D, H, K</sup> mit gebrannten Mandeln und Sanddorndressing	10.5
<b>Briochettoast mit Pilzen</b> <sup>A, D, E, F, I</sup> mit Erbsli und Liebstöckel	15
<b>Aubergine</b> * <sup>H, D</sup> mit Baumnüssen, Minze und marinierten Radiesli	13.5
<b>Lauwarmer grüner Spargel</b> * <sup>D, K, L</sup> an Schalottenvinaigrette mit Zitronen-Mayonnaise auf Wunsch mit Rohschinken	17.5 21.5
<b>Huberta Tatar vom Rind</b> <sup>A, D, F, I, L</sup> mit Zwiebelpickles, eingelegtem Bärlauch und gebeiztem Eigelb mit Brot und gesalzener Butter (80g   160g)	27   39



## HAUPTGERICHTE

<b>Spareribs mit Whiskey-Glaze</b> <sup>D, F, K</sup>	37
mit gebackener Süsskartoffel mit Currybutter, Sauerrahm und Frühlingszwiebeln	
<b>Entrecôte</b> <sup>D</sup>	39.5
mit Pommes Allumettes und Bärlauch-Chimichurri	
<b>Kartoffel-Gnocchi</b> <sup>A, D, F, I</sup>	30
mit Rhabarber und Blauschimmelkäse an Weissweinsauce	
<b>Gebratener Lattich</b> * <sup>D, L</sup>	28
auf Venere-Risotto mit Zwiebelschaum und Cremolata-Putanesca	
<b>Ragout vom weissen Spargel</b> * <sup>A, D, L</sup>	36
mit Coco-Bohnen, Morcheln und knusprigem Blätterteig	

## DESSERT

<b>Tagesdessert</b>	8.5
<b>Verveine Crème Brûlée</b> <sup>F, I</sup>	12
<b>Schoggi Kuchen</b> * <sup>A, H, L</sup>	14
mit eingemachten Kirschen und Schlagrahm	

**WASSER**

mit/ohne Kohlensäure  
offen à discretion

5/pP

**SOFT & OFFEN**

Apfelsaft Gartengold	30cl	5.5
Apfelschorle	30cl	5.5
Citro Goba	30cl	5.5

Hausgemacht

Kräuter-Eistee gesüsst	30cl   50cl	5.5   7.5
Zimtlimonade	30cl   50cl	5.5   7.5
Hauslimonade	30cl   50cl	5.5   7.5
Kombucha	30cl   50cl	5.5   7.5

**SOFT IN FLASCHEM**

Coca Cola / Zero	33cl	6
Rivella rot	33cl	6
ChariTea Mate	33cl	7
Quittenschorle	33cl	7
Tonic Water Gents	20cl	6
Crodino	17,5cl	7

**AMBOSS BIER**

Lager offen	30cl   50cl	5.5   8.5
Amber offen	30cl   50cl	5.5   8.5
Panache offen	30cl   50cl	
Lager alkoholfrei	33cl	6
Weizenbier	50cl	9

**KAFFEE**

Espresso		4.5
Doppio		5.5
Cafe Crème		5
Cappuccino		6
Flat White		6.5

**TEE (KÄNNCHEN 35cl)**

Nana-Minze, Verveine, Rooibos		6
Grüntee, Schwarztee		
Ingwer-Zitrone Tee		7.5
Zweiter Aufguss		2

**DRINKS**

Frida Royal	14.5
Maté Spritz	14.5
Apérol Spritz	14.5
Huberta Spritz	12.5
Ingwer Spritz	12.5
Campari Soda	11
Negroni	16
Negroni Spagliato	16
Americano	16
Gin-Tonic	16

**DIGESTIF (2cl | 4cl)**

Ingwer Amboss	7   11
Mate Amboss	7   11
Alte Banane, Schegg	7   11
Zwetschge, Schegg	7   11
Haselnusslikör, Schegg	7   11
Grappa, Pinot Noir, Schegg	7   11
Röteli, Schegg	7   11
Cynar	7   11

**SCHAUMWEINE**

10cl | 75cl

**Il Grillo Spumante Brut**

8.50 | 58

Feudo di Santa Tresa, Sizilien  
Zitrus, Birne und leicht florale Noten.  
Rund und gut ausbalanciert

**Funambul Cava Rosé Brut Nature 2021**

11 | 75

Garnaxa und Trepát, Celler Entre Vinyes,  
Penedès, Spanien  
Zarte Erdbeere und Himbeere, Zitrus, Frische  
und feine Salzigkeit

**Crémant Baden Extra Brut 2022**

80

Pinot Noir und Chardonnay,  
Weingut Zähringer, Baden, Deutschland  
Apfel, Zitrusfrüchte, Brioche, mineralisch-herb

**Pure Joy Rose Blossom 7% Vol.**

59

Pure Joy Botanicals, Kremstal, Österreich  
Grüner Veltliner, Blauer Portugieser, Roseninfusion  
Rosenblüten, Johannisbeeren, duftig,  
überraschend und erfrischend

**Champagne Les Versants Réserve Extra Brut**

99

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier  
Champagne Bonnaire, Cramant, Frankreich  
Reine-Claude, weisse Blüten, Hefe, kreidig, fruchtig, rund

ROSE

10cl | 75cl

**Pet Nat Rosat 2025**

9 | 61

Celler Entre Vinyes, Penedès, Spanien  
Wassermelone, Grapefruit, Blüten, Himbeere  
frischfruchtig und leicht

**Zweigelt Rosé Stockwerk 2024**

10 | 69

100% Zweigelt  
Weingut Geyerhof, Kremstal, Österreich  
Kirschen, Zitrus, Fruchtschmelz, knackig und süffig

**Rosa di Santa Tresa 2025**

58

Nerello Mascalese, Frappato  
Feudo di Santa Tresa, Sizilien, Italien  
Erdbeere, Johannisbeere, Granatapfel, würzig und saftig

**WEISSWEINE**

10cl | 75cl

**Grüner Veltliner Stockwerk 2024**

9 | 61

Weingut Geyerhof, Kremstal, Österreich  
Zart würzige Apfelfrucht, leichtes Pfefferl,  
frisch und lebendig

**Cuvée Micheline 2024**

10 | 69

100% Chardonnay  
Domaine Pagnon, Roussillon, Frankreich  
Ananas, Birne, Pfirsich, Röstaromen und Gewürze,  
knackig und gehaltvoll

**Bastingage 2022**

13 | 90

100% Chenin Blanc  
Terre de l'Élu, Anjou, Frankreich  
Quitte, Butter, Würze, konfierte Zitrone,  
vollmundig, rund und mineralisch

**Pinot Blanc 2024**

85

Annatina Pelizzatti, Jenins, Schweiz  
Quitte, Birne, Ananas, Zitrus, Frische und Schmelz

**Flora 2022**

64

Scheurebe, Gelber Muskateller, Welschriesling / unfiltriert  
Weingut Michael Gindl, Weinviertel, Österreich  
Rosen, Flieder, Aprikose, saftig, fruchtig, trinkig

<b>ROTWEINE</b>	10cl   75cl
<b>Cuvée Jules 2022</b> Grenache, Syrah Domaine Pagnon, Roussillon, Frankreich Himbeere, schwarze Kirschen, Pfeffer, präsen- te, samtige Tannine	9   61
<b>Pinot Trémazières 2023</b> 100% Pinot Noir Daniel Magliocco & Fils, Wallis, Schweiz Erdbeere, Himbeere, Gewürze, elegant und frisch	12   82
<b>Mire la Mer 2019</b> Mourvèdre, Carignan, Grenache Domaine Le Clos Perdu, Languedoc, Frankreich Konzentrierte dunkle Frucht, Leder, Vanille, vollmundig und stoffig	86
<b>Il Chiurlo 2021</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon Società Agricola Il Chiurlo, Maremma, Italien Waldbeeren, Cassis, Vanille, Gewürze, Röstaromen, kräftig und elegant	79
<b>Cabernet Franc Réserve 2022</b> Weingut Zähriner, Baden, Deutschland Cassis, weisser Pfeffer, Röstaromen, ein Hauch grüne Peperoni, ausgewogen	82
<b>Riserva del Cassinott 2021</b> 100% Merlot Miriam Hermann, Sessa, Schweiz Kirsche, Brombeere, Pflaumenkompott, Röstaromen, etwas Kaffee, geschmeidig und lang	86
<b>Grain Pinot Les Esserts 2021</b> 100% Pinot Noir Marie-Thérèse Chappaz, Wallis, Schweiz Mokka, Veilchen, Himbeeren, Sauerkirsche	118

### **ALLERGENE**

Getreideprodukte.....	A
Fisch.....	B
Krebstiere.....	C
Sulfite.....	D
Sellerie.....	E
Milch und Laktose.....	F
Sesam.....	G
Nüsse.....	H
Eier.....	I
Lupinen.....	J
Senf.....	K
Soja.....	L
Weichtiere.....	M
Erdnüsse.....	N

\*= vegan/vegan möglich

Gold Beck - Brot CH  
Metzgerei Angst - Fleisch CH  
Bianchi - Fisch CH

Bei Fragen zu Allergenen geben wir dir gerne Auskunft.  
Preise in Schweizer Franken inkl. MWST