



ZMITTAG
IM KORNSILO

DIENSTAG, 15.09.2020

MEIN WEG BIS INS GLAS WAR NICHT SCHWER,
DENN VOM UMKREIS VON 28 KM KOMM ICH HER

APFEL-BIRNEN-CHRISI MOST 6.50

BEEREN-APFEL SCHORLE 5.50

MEIN WEG BIS AUF DEN TELLER WAR NICHT
SCHWER, DENN VOM UMKREIS VON 28 KM
KOMM ICH HER

FELCHENFILET VOM ZÜRISSEE MIT KARTOFFEL-
RÖSTI UND KRÄUTERSAUCE 29.00



KORNSILO ZÄSSE

FREGOLA SARDA MIT PILZEN UND
JUNGEM GEMÜSE 18.50

MIT MENUSALAT
ODER SUPPE +4.00

HAUSGEMACHTE SCHINKEN- KÄSE
QUICHE 21.50

MIT MENUSALAT
ODER SUPPE +4.00

HAUSGEMACHTE PASTA
MIT MANGOLD-CARBONARA 18.50

MIT MENUSALAT
ODER SUPPE +4.00

HUBIHOF GEMÜSE-GAZPACHO 8.-/12.

KNACKIGER SAISONSALAT 8.50
MIT HAUSDRESSING

KORNSILO SALAT 24.50
BLATTSALAT, BIO POULETSTREIFEN
AN KRÄUTER, HONIGSPECK,
BERGKÄSE & CROUTONS

ORIENTALISCHER-
KICHERERBSENSALAT 23.50
KICHERERBSEN AN KURKUMADRESSING
MIT WURZELGEMÜSE, ORANGEN UND DATTELN
AN RAS EL HANOUT

ZMORGE

DIVERSES GEBÄCK, WIR WERDEN
EUCH GERNE AUSKUNFT GEBEN

JOGHURT MIT SOMMERFRÜCHTEN 7.50
LEINSAMEN & HAUSGEMACHTEN GRANOLA

BIRCHERMÜESLI 8.50
MIT BIRNEN, ÄPFELN &
HAUSGEMACHTEN GRANOLA

EI IM TÖPFCHEN 12.-
BIO-STUNDENEI
AUF KARTOFFEL-SPINATSTAMPF & OFENGEMÜSE
MIT SPECK 13.-

OMAS APRIKOSENPFANNE 12.-

ALLE PREISE IN SFR INKLUSIV MWST
HERKUNFT: POULET, RIND, SCHWEIN: SCHWEIZ



KLEIN ABER FEIN ESSEN

KORNSILO SALAT 24.50

BLATTSALAT, BIO POULETSTREIFEN
AN KRÄUTERN, HONIGSPECK,
BERGKÄSE & CROUTONS

BUCHWEIZEN-OFENRANDENSALAT 23.50

MIT EINGELEGTEM GEMÜSE VOM EIGENEN
FELD, APRIKOSEN & TROCKENFRÜCHTEN
AN HIMBEERVINAIGRETTE

HIRSE-GEMÜSETATAR 14.-

MIT SENFKOHLRABI-FENCHELSALAT &
KNUSPRIGEM MEHRKORNHAUSBROT

MIT SCHAFBÖCKLIKÄSE 17.-

MÜHLE-BURGER 28.50

SAFTIGES RAUCH-RINDSFLEISCH MIT KÄSE
ÜBERBACKEN, MIT EINGELEGTEN ZWIEBELN &
KABIS AN SUMO-SAUCE
DAZU SERVIEREN WIR GEBACKENE GEMÜSE-
GETREIDEBÄLLCHEN

THE GREEN-BURGER 27.50

BROCCOLI-KARTOFFEL-LINSEN-SPINAT-
PATTY MIT EINGELEGTEM GEMÜSE
SALAT UND SUMO-SAUCE
DAZU SERVIEREN WIR SAISONALES
OFENGEMÜSE

**KUCHEN MACHT GLÜCKLICH,
SÜSSES STEHT IN DER THEKE BEREIT,
GERNE GEBEN WIR IHNEN ÜBER UNSER
ANGEBOT AUSKUNFT**



WOCHENENDE IM KORNSILO

ZMORGE

ZAMBA SÄFTE 6.50
FRISCH UND VOLLER POWER

STADTCHIND 19.50
1X DATTEL-MANDELBRÖTLI
, 2 SCHEIBEN HUUSBROT
1X GIPFELI
HAUSGEMACHTE KONFITÜRE, HONIG & BUTTER
KÄSE- UND TROCKENFLEISCH

BIRCHERMÜESLI DAZU +3.50

KORNSILO 10.50
2 SCHEIBEN HAUSGEMACHTER ZOPF
1X GIPFELI
KONFITÜRE & BUTTER

BIRCHERMÜESLI DAZU +3.50

OMAS APRIKOSENPFANNKUCHEN 12.00

JOGHURT MIT SOMMERFRÜCHTEN 7.50
LEINSAMEN & HAUSGEMACHTEN GRANOLA

BIRCHERMÜESLI 8.50
MIT BIRNEN, ÄPFELN, BEEREN
& HAUSGEMACHTEN GRANOLA

EI IM TÖPFCHEN 12.-
BIO EI -STUNDENEI
AUF KARTOFFEL-SPINATSTAMPF & OFENGEMÜSE
MIT SPECK 13.-

**DINKELZOPF-TOAST MIT
ERBSENCREME** 16.-
LEINÖL, KRÄUTERRÜHREI, GARTENKRESSE &
BELPER KNOLLE

KLEIN ABER FEIN

KORNSILO SALAT 24.50
BLATTSALAT, BIO POULETSTREIFEN
AN KRÄUTERN, HONIGSPECK,
BERGKÄSE & CROUTONS

**ORIENTALISCHER-
KICHERERBSENSALAT** 23.50
KICHERERBSEN AN KURKUMADRESSING
MIT WURZELGEMÜSE, ORANGEN UND DATTELN
AN RAS EL HANOUT

HIRSE-GEMÜSETATAR 14.-
MIT SENFKOHLRABI-FENCHELSALAT &
KNUSPRIGEM MEHRKORNHAUSBROT

MIT SCHAFBÖCKLIKÄSE 17.-

KORNSILO-PLÄTTLI 26.-
BAUERSAFTSCHINKEN UND KÄSE
AUS DER REGION MIT KNUSPER-CHÄSBROT

MÜHLEBURGER 28.50
SAFTIGES RAUCH-RINDSFLEISCH
MIT KÄSE ÜBERBACKEN,
EINGELEGTE ZWIEBELN UND KABIS
AN SUMO-SAUCE DAZU SERVIEREN WIR
GEBACKENE GEMÜSE-GETREIDEBALLCHEN

THE GREEN-BURGER 27.50
BROCCOLI-KARTOFFEL-LINSEN-SPINAT
PATTY MIT EINGELEGTEM GEMÜSE,
SALAT UND SUMO-SAUCE.
DAZU SERVIEREN WIR SAISONALES
OFENGEMÜSE

**KUCHEN MACHT GLÜCKLICH, WIE
VIELE STÜCKE MÖCHTEN SIE? PREI**



GETRÄNKE KALT

HAUSGEMACHTER EISTEE	30 cl 50 cl	5.50 7.50
-------------------------	----------------	--------------

MINERALWASSER OFFEN	30 cl 50 cl	4.- 6.50
---------------------	----------------	-------------

VIVI KOLA / ZERO	33 cl	5.-
------------------	-------	-----

RIVELLA ROT / BLAU	33 cl	5.-
--------------------	-------	-----

BIOFARM OBSTMOST	30 cl 50 cl	5.50 8.-
------------------	----------------	-------------

SCHORLE MIT OBSTMOST ODER CRANBERRYSAFT	30 cl 50 cl	5.- 7.-
---	----------------	------------

CASSIS-APFEL SCHORLE	30 CL	5.50
----------------------	-------	------

BEEREN-APFEL SCHORLE	30 CL	5.50
----------------------	-------	------

GENTS TONIC WATER	20 cl	5.50
-------------------	-------	------

GETRÄNKE WARM

CAFÉ KOMMT BEI UNS VON STOLL, GERÖSTET IM KREIS 3	4.50
---	------

ESPRESSO	4.50
----------	------

ESPRESSO DOPPIO	6.-
-----------------	-----

ESPRESSO MACCHIATO	4.50
--------------------	------

CAPPUCCINO	5.-
------------	-----

SCHALE	5.-
--------	-----

LATTE MACCHIATO	5.50
-----------------	------

ICED LATTE DOPPELTER ESPRESSO MIT MILCH AUF EIS	6.50
--	------

ALLE KAFFEES SIND AUCH
KOFFEINFREI & ODER MIT SOJAMILCH
ERHÄLTlich

OVI / SCHOGGI (WARM ODER KALT)	5.-
-----------------------------------	-----





GETRÄNKE WARM

TEE

5.-

ALLE KRÄUTERINFUSIONEN KOMMEN VOM
KRÄUTERBAUERNHOF AL CANTON IM PUSCHLAV
FAMILIE ZANETTI-LAZZARINI PRODUZIERT DORT
EXQUISITE QUALITÄT.

ALBULA

PFEFFERMINZE, APFEL- & ORANGENMINZE,
ZITRONENMELISSE, KORNBLUMEN & EDELWEISS

BERNINA

ZITRONENTHYMIAN & HOLUNDERBLÜTEN
ASSAM BIO-SCHWARZTEE

EARL GREY

VERVEINE ODORANTE

WÜ LÜ GRÜNTEE

PFEFFERMINZ

KAMILLE



APERITIFS

JSOTTA VERMOUTH BIANCO, 17 VOL.% 4 CL 7.50

DA IST ER WIEDER – NACH 20 JAHREN –
BEWÄHRT & AUSSCHLISSLICH
AUS SCHWEIZER WEINEN & KRÄUTERN

JSOTTA VERMOUTH ROSSO, 17 VOL.% 4 CL 7.50

SPIRITUOSEN

TURICUM GIN 41.5 VOL.% 4 CL 11.50

EDEL IM GESCHMACK, KLAR IN DER FARBE,
ORIGINELL IN DER WÜRZE – EIN GIN «US ZÜRI
FÜR ZÜRI»

MIT GENTS TONIC WATER 16.–

XELLENT SWISS VODKA 40 VOL.% 4 CL 10.50

MIT FRISCHEM GLETSCHERWASSER
VOM TITLIS

MIT GENTS MIT TONIC WATER 15.–

BIER

BIER PAUL 01 SPEZIAL 5.1 VOL.% 33 CL 5.–

PAUL BIER, AUS DEN KESSELN DES ZÜRCHER
BRAUERS RALF PAUL IN VILLMERGEN

APPENZELLER LEERMOND 33 CL 6.–
ALKOHOLFREI



SCHAUMWEIN

VAL D'EVE – 10 CL 8.50
BLANC BRUT RÉSERVE 75 CL 57.–

HAMMEL S.A., ROLLE, AUS CHARDONNAY,
HASSELAS, PINOT GRIS & PINOT BLANC

VAL D'EVE – 75 CL 57.–
ROSE DEMI SEC – GRANDE CUVÉE

HAMMEL SA, ROLLE, AUS PINOT NOIR & GAMAY

WEISSWEINE

CUVÉE BLANCHE 10 CL 7.60
75 CL 53.–

VINIFIZIERT VOM WEINGUT DIEDERIK,
KÜSNACHT ENTSTANDEN AUS DEN TRAUBEN
RIESLING-SYLVANER, RÄUSCHLING &
CHARDONNAY

CRU CORNICHE, 75 CL 58.–
LE GRAND

SWISS ALPSWINE ZURBRIGGEN
VINDESALPES S.A., ZÜRICH
HASSELAS ROYAL

PINOT GRIS 75 CL 64.–

METZGERMEISTER'S PRIVATE RESERVE
VON DER WINZEREI «ZUR METZG», MARTHALEN ZH
EIN BESONDERER, REINER GRAUBURGUNDER

ROTWEINE

JUNIOR, DER KLEINE 10 CL 9.90
VOM GROSSEN 75 CL 69.–

VOM WEINGUT «ZUR METZG», MARTHALEN ZH
EIN WUNDERBAR GELUNGENER PINOT NOIR

CUVÉE ROUGE 75 CL 58.–

VINIFIZIERT VOM WEINGUT DIEDERIK, KÜSNACHT
ENTSTANDEN AUS DEN TRAUBEN:
PINOT NOIR, DORNFELDER & GAMARET

TROIS ROIS, LE GRAND 75 CL 63.–

SWISS ALPSWINE ZURBRIGGEN
EINE ASSEMBLAGE AUS HUMAGNE ROUGE,
CORNALIN & SYRAH

