



ZMITTAG  
IM KORNSILO

DONNERSTAG, 17. SEPTEMBER 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 IM  
KNUSPERMANTEL DAZU SALATBOWLE MIT  
GETREIDE 29.00



## KORNSILO ZÄSSE

KARTOFFELKUCHEN MIT  
KÜRBISGEMÜSE 18.50

MIT MENUSALAT  
ODER SUPPE +4.00

GEBRATENER OFENFLEISCHKÄSE MIT  
SPIEGELEI, GEMÜSE UND  
KARTOFFELRÖSTI 21.50

MIT MENUSALAT  
ODER SUPPE +4.00

HAUSGEMACHTE PASTA  
MIT MANGOLD-CARBONARA 18.50

MIT MENUSALAT  
ODER SUPPE +4.00

BIO-KAROTTENSALAT  
MIT BASILIKUM 8.-/12.

KNACKIGER SAISONSALAT 8.50  
MIT HAUSDRESSING

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

ORIENTALISCHER-  
KICHERERBSSENSALAT 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

Alle Preise in SFR & inkl. MwSt. Herkunft: Schwein, Kalb, Rind & Poulet: 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,  
EINGELEGTEN 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  
ERHÄTLICH

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'ÈVE –** 10 CL 8.50  
**BLANC BRUT RÉSERVE** 75 CL 57.–

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

**VAL D'ÈVE –** 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  
CHASSELAS 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

