



ZMITTAG  
IM KORNSILO

FREITAG, 16. OKTOBER 2020

APFEL-BIRNEN-CHRIESI MOST 6.50

BEEREN-APFEL SCHORLE 5.50

TAGESSPEZIAL

WILDHACKBRATEN MIT COGNACSAUCE,  
KARTOFFELPÜREE UND GEMÜSE 29.00



## KORNSILO ZMITTAG

SPÄTZLIPFANNE MIT BERGKÄSE UND  
RÖSTZWIEBELN 18.50

MIT MENUSALAT  
ODER SUPPE +4.00

RÖLLCHEN VOM ZÜRISSEE- EGLI MIT  
GEMÜSE- LINSEN Eintopf 21.50

MIT MENUSALAT  
ODER SUPPE +4.00

HAUSGEMACHTE PASTA  
MIT RANDENRUSTICO SAUCE UND  
GERÖSTETEN NÜSSEN 18.50

MIT MENUSALAT  
ODER SUPPE +4.00

WIRSINGCRÈMESUPPE MIT CHILI 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**

---

### **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.-  
BAUERNSAFTSCHINKEN 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-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, 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 & AUSSCHLIESSLICH  
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,  
CHASSELAS, 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  
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



