



KORNSILO ZÄSSE

ZMITTAG AM FREITAG, 20. NOVEMBER 2020

ZIEGENKÄSE MIT HONIG UND THYMIAN
AUF RANDENGERSSOTTO UND GEMÜSE
18.50

MIT MENUSALAT
ODER SUPPE +4.00

SCHÜFELI MIT MEERRETTICH-
SENFSAUCE, KARTOFFELN,
SAUERKRAUT UND DÖRRBOHNEN
21.50

MIT MENUSALAT
ODER SUPPE +4.00

HAUSGEMACHTE PASTA MIT
SPINATPESTO, GERÖSTETEN KERNEN
UND FETA
18.50

MIT MENUSALAT
ODER SUPPE +4.00

WIRSINGSUPPE MIT GOJIBEEREN 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 FRÜCHTEN 7.50
MIT HAUSGEMACHTEN GRANOLA

BIRCHERMÜESLI 8.50
MIT BIRNEN, ÄPFELN &
HAUSGEMACHTEN GRANOLA

SPIEGELEI 3.50
RÜHREI 6.50
SPECK 3.00

OMAS ÖPFELPFANNKUCHEN
12.-

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



KLEIN ABER FEIN ESSEN

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

GEMÜSE-GETREIDEBÄLLCHEN 11.-

AN FRISCHKÄSESAUCE

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

STADTCHIND 19.50

1X MANDEL-DATTELBRÖTCHEN,
SCHEIBEN HUUSBROT UND ZOPF
1X GIPFELI
KONFITÜRE, BUTTER & HONIG
KÄSE & TROCKENFLEISCH

KLEINES BIRCHERMÜESLI DAZU +3.50

KORNSILO 10.50

SCHEIBEN HUUSBROT UND ZOPF
1X GIPFELI
BUTTER & KONFITÜRE

KLEINES BIRCHERMÜESLI DAZU +3.50

RÖSTI 9.50

- MIT SPIEGELEI +3.50

- MIT SPIEGEL UND SPECK +6.50

SPIEGELEI 3.50

RÜHREI 6.50

SPECK 3.00

BIRCHERMÜESLI 8.50

MIT BIRNEN, ÄPFELN, BEEREN
& HAUSGEMACHTEN GRANOLA

JOGHURT MIT FRÜCHTEN

7.50 & HAUSGEMACHTEN
GRANOLA

OMAS 12.-

ÖPFELPFANNKUCHEN

AUS UNSER HAUSBÄCKEREI

KUCHEN UND VERSCHIEDENE GEBÄCKE

KLEIN ABER FEIN

KORNSILO SALAT 24.50

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

ORIENTALISCHER- KICHERERBSENSALAT 23.50

KICHERERBSEN AN KURKUMADRESSING
MIT WURZELGEMÜSE, ORANGEN & DATTELN

GEMÜSE-GETREIDEBÄLLCHEN 11.-

AN FRISCHKÄSESAUCE

MÜHLEBURGER 28.50

SAFTIGES RAUCH-RINDSFLEISCH
MIT KÄSE ÜBERBACKEN,
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.
& OFENGEMÜSE



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
GENTS BITTER LEMON	20 cl	5.50

GETRÄNKE WARM

CAFÉ	4.50
CAFÉ GROSS KOMMT BEI UNS VON STOLL, GERÖSTET IM KREIS 3	6.-
ESPRESSO	4.50
ESPRESSO DOPPIO	6.-
ESPRESSO MACCHIATO	4.50
CAPPUCCINO	5.50
CAPPUCCINO GROSS 7.50	
SCHALE	5.50
LATTE MACCHIATO	5.50
ICED LATTE DOPPELTER ESPRESSO MIT MILCH AUF EIS	7.50
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, KORNBLOMEN & 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

