

# KORN SILO

**ZMITTAG DIENSTAG, 23.02.21**

**Hausgemachte Dinkel-Gnocchi**  
**Pfanne**  
mit Federkohl,  
Cherrytomaten, Randen und  
Kräuteröl 18.50

**Gefülltes Blätterteigpastetli**  
mit Brätchügeli,  
Pilzrahmsauce und frischem  
Saisongemüse 21.50

**Selleriesuppe** 8/12

**Diverse Salate, Sandwiches und  
Desserts aus unserer Vitrine.**

Fisch, Fleisch und Gemüse stammen  
ausschliesslich aus der Schweiz. Gerne in-  
formieren wir Sie über Allergene in unseren  
Gerichten. Alle Preise in CHF, inkl. MWST.

# GETRÄNKE

<b>Hausgemachter Eistee</b>	30 cl	5.50
	50 cl	7.50
<b>Schorle</b>	30 cl	5.50
mit Obstmost oder Cranberrysaft	50 cl	7.50
<b>Cassis-Apfel Schorle</b>	30 cl	5.50
<b>Beeren-Apfel Schorle</b>	30 cl	5.50
<b>Biofarm Obstmost</b>	30 cl	5.50
	50 cl	8.-
<b>Mineralwasser offen</b>	30 cl	4.-
	50 cl	6.50
<b>Vivi Kola/Zero</b>	33 cl	5.-
<b>Rivella rot/blau</b>	33 cl	5.-
<b>Gents Tonic Water</b>	20 cl	5.50
<b>Gents Bitter Lemon</b>	20 cl	5.50

Alle Preise in CHF, inkl. MWST.

# KAFFEE & CO.

Unseren Kaffee beziehen wir von der  
Stadtzürcher Rösterei Stoll, geröstet  
im Kreis 3

Café 4.50

Café gross 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 7.50

Doppelter Espresso mit Milch  
auf Eis

Alle Kaffeegetränke sind auch  
koffeinfrei und/oder mit Sojamilch  
erhältlich

# TEE

Alle Kräuterinfusionen kommen vom Kräuterbauernhof Al Canton im Puschlav Familie Zanetti-Lazzarini produziert dort exquisite Qualität.

<b>Albula</b>	5.–
Pfefferminze, Apfel- & Orangenminze, Zitronenmelisse, Kornblumen & Edelweiss	
<b>Bernina</b>	5.–
Zitronenthymian & Holunderblüten Assam Bio-Schwarztee	
<b>Earl Grey</b>	5.–
<b>Verveine Odorante</b>	5.–
<b>Wü Lü Grüntee</b>	5.–
<b>Pfefferminz</b>	5.–

Alle Preise in CHF, inkl. MWST.

## **BIER**

<b>Bier Paul 01 Spezial</b>	33 cl	5.–
5.1 vol.%, Paul Bier, aus den Kesseln des Zürcher Brauers Ralf Paul in Villmergen		

## **SCHAUMWEIN**

<b>Val d'Eve – Blanc brut</b>	10 cl	8.50
<b>Réserve</b>	75 cl	57.–
Hammel S.A., Rolle, aus Chardonnay, Chasselas, Pinot Gris & Pinot blanc		

## **WEISSWEIN**

<b>Cuvée blanche</b>	10 cl	7.60
Vinifiziert vom Weingut Diederik, Küsnacht, aus Riesling-Sylvaner, Räuschling & Chardonnay	75 cl	53.–

**Cru Corniche, Le Grand** 75 cl 58.–  
Swiss AlpsWine  
Zurbruggen VinDesAlpes  
S.A., Zürich Chasselas  
Royal

## ROTWEIN

**Junior, der Kleine vom  
Grossen** 10 cl 9.90  
75 cl 69.–  
Vom Weingut «Zur  
Metzg», Marthalen ZH,  
ein wunderbar gelungener  
Pinot noir

**Cuvée Rouge** 75 cl 58.–  
Vinifiziert vom Weingut  
Diederik, Küsnacht, aus  
Pinot noir, Dornfelder  
& Gamaret

Alle Preise in CHF, inkl. MWST.

## APERITIFS

**Jsotta Vermouth Bianco** 4 cl 7.50  
17 Vol.%, ausschliesslich aus Schweizer  
Weinen und Kräutern

**Jsotta Vermouth Rosso** 4 cl 7.50  
17 Vol.%, ausschliesslich aus Schweizer  
Weinen und Kräutern

## SPIRITUOSEN

**Turicum Gin** 4 cl 11.50  
41.5 Vol.%, edel im  
Geschmack, klar in der  
Farbe, originell in der  
Würze – ein Gin «us Züri  
für Züri»

**Xellent Swiss Vodka,** 4 cl 10.50  
40 Vol.% Mit frischem Gletscherwasser  
vom Titlis

mit Gents Tonic Water

Alle Preise in CHF, inkl.  
MWST.

**KORN  
SILO**