



Hafengebäckerei

MÖNCHHOF AM SEE

ZUM AAFANGE

Än Bund Radiisli frisch und knackig	8.50
Stübli Salatschüsslä mit Frücht und Nüss für vili Gnüss	18.50
Nüsslialat mit Ei, Croutons und Späck Mimosa chasch vergässä!	14.50
Mönchhofplättli mit mouthwatering Landjäger und Zvieriwürschtli vo glücklichä Kilchberger Weiderind vom Guetsbetrieb Stockäguet, Chääs vom Schnebelbärg, dä höchschti Bärg im ganzä Kanton Züri und diese knackisch Spreewaldgürkli	39.50
Cervoplättli s'Plättli mit Trochefleisch, Hamma und Hobelchäs natüürli usem Wallis	37.50
Bündner Gärschtesuppe so richtig feiss und tick nachem Orginal Rezäpt vo oisem Scheibocktschingg Tschäkky Donatz mit emene Päärli Wienerli	14.50 + 5.50
Hafebeiz-Sushi mit Trochefleisch, «crispy»-Style und mega oishii	29.50
Hafebeiz-Rindstataar klassisch mit allem drum und dra und de stadtbekante Goldbürli	21.50/ 36.60
Tour de Frigo Suppe mit säb und diesem, dä Service weiss Bscheid	10.50
Mini-Fondü warum nöd mal chli Fondü zur Vorschiipiis?	15.00

RACLETTE DIRÄKT VOM FÜÜR

Valais de Heida	19.00
Bio Berghof usem schöne Toggeburg	19.00
S Bescht vo beidem	21.00
À discrétion	46.00

Dezuä gits Gschwellti, Gürkli, Silberzwible und huusgmachts Essiggmüäs

CHÄSFONDÜ

Huusmischig vom Franz Fäh usem Gstaad Palace	34.50 p. P.
mit viil Trüffel	43.00 p. P.
mit Schämpis	39.00 p. P.
mit beidem	45.00 p. P.
Alphäsfondü rezänt und würzig	34.50 p. P.

Dezuä gits Gschwellti, Gürkli, Silberzwible und huusgmachts Essiggmüäs

Pimp dis Fondü:

Birä, Peperontschiiini oder Sämffrücht	je 4.00
Wienerschnitzel zum Tünkle	19.00 p. P.

MONGOLETOPF

Heiss, füurig, beschti Sache inere feine Bouillon gsütterlet. Wien es Schinuaas oder Shabu-Shabu, eifach uurchiger und zimli gsund.

mit 250g Rind, Chalb und Gflügel gemischt	49.00 p. P.
je wiiteri 100 g	13.00
und vil Gmüäs, mit huusgmachtä Söseli mit Pommfritt oder Riis	
mit Trüffelpommfritt	+ 5.50

USEM SYLTER MUSCHELTOPF

Muschle direkt vo üsem Sylter Muschelpuur (500 g)	19.50
oder à discretion, das heisst so viel du magsch esse	36.00
wahlwiis uf Hörnumer Art (Wiiswii, Chnobli und Schalottä)	
oder uf Thai Art (Kokosmilch, Cörry, Zitronägraas und mit chli bums)	
Chnoblibrot	8.00

IMMER FEIN

Wienerschnitzel mit Preisselbeeri und Zitronä, wies mues syy	43.50
Ghacket's und Hörnli mit husgmachtem Öpfelmuäs und Riibchäs klassisch oder unklassisch vegan und nachhaltig fein	24.50
Cervo Zermatt Burger die gliiche Zuetaate wie im Orginal, eifach in Züri	32.50
Capuns klassisch oder vegetarisch, mit Chääs überbache und Böläschweizi	18.00/28.00
Pasta mit Trüffel anärä liechtä Rahmsoose	32.00
Fischchnuschperli mit Tartaarsoosä usem Zürisee — logo giz die au i de Hafebeiz	29.50
Röschti	
mit Späck, Spiegelei und Chääs überbachä	21.50
oder mit Tomaten und Raclettechääs	19.50
De einzigartig Hiltl Vegi-Burger als Péclard Edition im Pitabrot mit feiner Soosä	22.50
En ganz grilliert Bio Forälle vo dä Familiä Glauser us Bachs im Züri-Underland	32.50

SCHWIIZER GÜGGELI

Es ganzes oder es halbs Poulet im Chörbli (öppe 700 g / 350 g)	39.50 / 21.50
Wie hetsch es gern?	
mit Chnobli, mit Peperontschiiini, mit Chrüterrahmsoosä, mit Barbekiuusoosä	
Pouletflügeli im Chörbli so vill wie'd magsch ässe, mit Barbekiuusoosä	28.50

VOM GRILL

Chalbsbradwurscht mit Püürli	9.90
Chäässchüblig	9.90
Mönchhofschiess, Poulet Leydy's Kött mit Püürli (160 g)	19.50
Pumpischiess, Rindshuft Leydy's Kött mit Püürli (160 g)	22.50
Chalbskotelett mit Chrüüteranke und Grillgmüäs (350 g)	72.00
Rib Eye wie us de USA, eifach vo da, mit Chrüüteranke und Grillgmüäs (CH, 300 g)	68.00
Tagesspecial vom Grill immer es bsundrigs Schtuck, eifach de Service fröge	Tagespriis

DÄZUE

Pommfritt klassisch und chnuschprig	7.50
Cervo Fries mit Trüffel-Flavour s'Original git's in Zermatt	13.50
Herdöpfelsalat frisch und wie fröhner	6.50
Gschwellti tolli Chnölle für wenig Böle	6.50
Blattsalöötli immer e gueti und frischi Idee	6.50
Original Spreewaldgurke ruck-zuck, knack-knack	5.50
Riis mit vill Liäbi gmacht	6.50
Gmüäs frisch und saisonal	6.50
Röschti füdlublutt im Butter goldbrun praate	6.00 / 12.00

FEINS ZUM SCHLUSS

Dai Dai s'chline Glace-Pralinee isch ä Bombe	2.50
Glace Chübeli vom Schlattguet in Herrliberg diversi Sortä, eifach frögä	6.90
Riesägreemschnittä am beschtä für zwei	25.00
Huusgmachtä Öpfelchüächli mit Vanillesoosä wie bim Groosi	14.50
Vermisell mit Märäng und Schlagrahm	12.50
Tschüiskeyk schwär guet	

Fleisch, Fisch und Huän sind vo so nöch wie mögli und immer us de Schwiiz. Muschle us Dütschland. Für detailliert Informatione wäg Allergie oder Unverträglichkeite frögsch eifach oise Service.

Priisä sind in Schwiizerfranke und inklusiv Mehrwertstüür.