



**« Versuchungen sollte man  
nachgeben. Wer weiss, ob sie  
wiederkommen. »**

**Oscar Wilde**

Herzlich willkommen in Witikons kulinarischem Treffpunkt für die ganze Familie. Wir freuen uns, Sie mit einer feinen Auswahl frisch zubereiteter Gerichte aus hochwertigen Produkten regionaler Produzenten zu verwöhnen. Und wir hoffen, unserem Ziel als Ihre Gastgeber gerecht zu werden: Dass Sie sich bei uns fühlen, wie bei einem Essen unter Freunden.

**Öffnungszeiten:**

Montag bis Mittwoch: 7.30 bis 20 Uhr

Donnerstag und Freitag: 7.30 bis 23.30 Uhr (Terrasse nur bis 20 Uhr)

Samstag und Sonntag: 7.30 bis 14 Uhr



# Kleine à la Carte

Täglich 12 Uhr – 20 Uhr

---

## Züricher Weissweinsuppe

Mit Kräutercroutons und Gemüseeinlage

9.-

---

## Nüsslisalat

Mit Ei / wahlweise dazu feiner Speck

14./16.-

---

## Bündnerfleisch Carpaccio oder Randencarpaccio

Olivenöl, Balsamico, Zitrone, Pinienkerne und Parmesan bzw. Ziegenfrischkäse

16./18.-

---

## Lasagne mit Ragout aus Luganiga

Lasagneblätter, Lughanighe Ticinesi (Tessiner Bratwurst) Bechamel und Parmesan im Ofen überbacken

22.-

---

## Raclette Toast Hawaii

Feiner Bergraclette Käse auf Toast mit Kochschinken und Ananas

16.-

---

## Flammkuchen mit Creme fraîche und Speck

Mit Zwiebeln und Käse gratiniert

18.-

---

## Flammkuchen mit Apfel und Mandeln

Saurer Halbrahm und Zimt

15.-

---

## Apéro Plättli gemischt von der Berkel Maschine

Feiner Rohschinken, Salami, schweizer Käse mit Feigensenf, sowie hausgemachtes Chutney, garniert

25.-

---

# Hauptspeisen

---

## Gehacktes mit Hörnli

Ganz klassisch mit Apfelmus

kl. gr.

18.- 22.-

---

## Beef Tatar

Verfeinert mit Kapern, Gurken, Zwiebeln und Chili

18.- 28.-

---

## Risotto Ticinese

Mit Schalotten, Merlot und Parmesan

18.- 22.-

---

## Zürcher Geschnetzeltes

Dazu Rösti und zweierlei Rüeblì

28.- 38.-

---

## Cordon Bleu

Vom Schwein mit Gruyere und Schinken, Pommes Frites

22.- 26.-

---

## Käsefondue „Hausmischung“ 200g

Dazu Cornichons, Maiskölbchen, Silberzwiebeln und hausgebackenes Brot

24.-

---

# Take away

---

## Fondue Hausmischung (500g)

Mit hausgebackenem Fonduebrot, Cornichons und Brennpaste

20.-

---

## Raclette „Berghauskäse“ (450g)

Dazu Raclettekartoffeln, Cornichons und Ananas

24.-

---

**Zusätzlich haben Sie mittags die Möglichkeit, sich von der Wochenkarte Ihr 4-Gang-Menu zusammenzustellen.**

4-Gang-Tages-Menu (Suppe, Salat, Hauptgang, Dessert) **25.–**

---

Tages-Teller (Hauptgang vom Buffet) **18.–**

---

Tages-Salat (Salat à discretion vom Buffet) **16.–**

---

**Wir unterstützen die Älteren im Quartier!**

Senioren-Menu 80plus (Suppe, Salat, Hauptgang, Dessert) **12.–**

---

# Desserts

---

## Affogato

Espresso mit Vanille-Glace und Rahm

10.-

---

## Merengue mit Vanilleeis

Der Klassiker

12.-

---

# Kinder

---

## Gehacktes mit Hörnli

Ganz klassisch oder nur Hörnli mit Butter

10.-

---

## Pommes Frites

Mit viel Ketchup und Mayo

7.-

---

## Teller zum Mitessen

gratis

---

# Hunde

---

## Schale mit Wasser

Feinstes Züriwasser

gratis

---

## Cervelat oder ein paar Wienerle

Weil uns Ihr Hund nicht „Wurst“ ist

6.-

---