Take a Walk
on the
Wild Side
Wildwochen im
Gartenhof ab
22.September

Ausschliesslich Schweizer Wild

Nachhaltig gejagt in den Kantonen Zürich, Thurgau,
Schaffhausen und St. Gallen. Täglich frisch geliefert.

gartenhof

Apéritiv

Kombucha 7.5

Mandarino Spritz 14

Franciacorta 15

Negroni 17

Amaretto Sour 18

Apéro

Oliven 9

Parmesan 9

Feigensenf | Piemontesische Haselnüsse

Morchel Terrine 15

Getoastetes Brioche | Champignons

Wildschwein Coppa 16

Marinierter Pfeffer | Zitrone

Vorspeisen

Gartenhof Salat 14

Blattsalate | Kerne I Karotten | Hausdressing

Geschmorter Kürbis 18

Guanciale | Cassis Crème Fraîche

Randensalat 20

Geräucherte Burrata | Marroni

Steinpilz Cappellacci 24

Gefüllte Pasta mit Seinpilz an Salbei-Butter

Vorspeisen Rindstatar

Alle Tatar werden mit Butter und Sauerteigbrot serviert

Klassisch 28

Rindstatar 70gr. | Hausmarinade | Kapern | Schalotten

Herbst 33

Rindstatar 70gr. | Knuspriger Hirschsalsiz | Feigen | Schalotten

Trüffel 38

Rindstatar 70gr. | Trüffelburrata | frischer Trüffel | schwarze Nüsse

„Gartenhof Klassiker“

Hackbraten „Gartenhof“ 42

Kartoffelstock | Federkohl | Kalbjus

Zürcher Geschnetzeltes 49

Kalb | Champignons | Rösti

Hauptspeisen Rindstatar

Alle Tatar werden mit Butter und Sauerteigbrot serviert

Klassisch 38

Rindstatar 140gr. | Hausmarinade | Kapern | Schalotten

Herbst 43

Rindstatar 140gr. | Knuspriger Hirschsalsiz | Feigen | Schalotten

Trüffel 48

Rindstatar 140gr. | Trüffelburrata | frischer Trüffel | schwarze Nüsse

Wildwochen

Herbstteller 32

Spätzli | Marroni | Rotkraut | Rosenkohl | Birne | Preiselbeeren | Rahmsauce

Gefüllter Kürbis 38

Hokkaido-Kürbis | Schwarzwurzelragout | knusprige Austernpilze

Steinpilz Cappellacci 39

Gefüllte Pasta mit Seinpilz an Salbei-Butter

Rehpfeffer 52

Spätzli | Marroni | Rotkraut | Rosenkohl | Birne | Preiselbeeren

Rehrücken am Tisch flambiert 72

Spätzli | Marroni | Rotkraut | Rosenkohl | Birne | Preiselbeeren | Rahmsauce

Rehrücken am Tisch flambiert - serviert in zwei Gängen - 180gr. / Person

Ab 2 Personen / Preis pro Person

Trüffel Spätzli 15

Spezial Spätzli als Beilage mit frischem Trüffel & Trüffelbutter

bei Gerichten welche Spätzli beinhalten +10 pro Portion

Desserts

Affogato Classico 9

Vanille Eis | Espresso

Mandarine 10

Mandarinen-Sorbet | Mandarine-Basilikum Kompott

Zwetschgen 14

Eingekochte Zwetschgen | Schokoladenespuma | Lebkuchencrumble

Vermicelles 16

Meringues | Rahm | Amarena Kirschen

Martini Affogato 18

Vanille Eis | Espresso Martini

Tiramisu im Glas 14

Alle Preise in Chf inkl. 8.1% MwSt.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Wunsch.
Unser Fleisch und Geflügel stammt sofern nicht anders deklariert, aus der Schweiz.
Brotherkunft: Vuaillat, Zürich

After Dinner

Espresso Martini 18

Absolut Vodka | Kahlúa Kaffee Likör | Espresso

Godfather 18

John Walker Black Label | Amaretto

Amaro on the Rocks 9

Homemade Limoncello 9

Digestivs 2cl

Grappa Sarpa Poli Hell 9.5

Grappa Sarpa Poli Hell 11

Grappa Amarone 12

Grappa Moscato Giallo 16

Lipp Vielle Williams 19

Oder komm zu unserer Grappa-Fruchtbrand-Ecke um alle zu sehen!

FROM WIEDIKON WITH LOVE