Z' Trinke

Wasser

Mineralwasser laut Mineralwasser laut	50 cl 100 cl
Citro, Rivella, Züri-Schorley, Coca Cola	50 cl
Sirup	20 cl
	50 cl
Süssmost	30 cl
Huus-iistee (im Summer)	30 cl
Bier	
Brauerei Seebueb - Hombrechtikon	
Fräche Siech (hell)	33 cl 33 cl
Plöffsack (IPA) Vollgas (ohne Alkohol)	33 cl
Gümeler (Panaché)	33 cl
Most	
Mosterei Möhl	
Klar (mit oder ohne Alkohol)	50 cl
Wy	
Weingut Steiner – Dättlikon	
Trubeschorle ohne Alkohol	50 cl
Wiiss:	
Goldtröpfli	10 cl
Riesling-Silvaner	50 cl 75 cl
Sauvignon Blanc	75 cl
Rot:	
Blauburgunder Blauburgunder	10 cl 50 cl
Pinot Noir Sélection	75 cl

Verdauerli

Stägeri (Grappa von Eveline Heusser - Uster)	2 cl
Appenzeller Alpenbitter	4 cl
Dolce Vita (Appenzeller Whisky-Rahmlikör)	4 cl
Kirsch, Zwetschgä, Chrüter, Träsch	4 cl

Kafi

Kafi-Garage - Bauma

Kaffee-Creme

Espresso

Cappuccino

Schale

Flat White

Latte Macchiato

Kafi Lutz (Zwätschge, Chrüüter, Kirsch oder Träsch)

Kafi Fertig (Zwätschge, Chrüüter, Kirsch oder Träsch)

Chäsi-Kafi mit Nidlä & Dolce Vita (Appenzeller Whisky-Rahmlikör)

Punsch

Orangen Punsch

Schoggi & Ovi

Schoggi (warm oder chalt)

Ovi (warm oder chalt)

Schoggi / Ovi mit Nidlä (warm oder chalt)

Tee

Sirocco

Ceylon Sunrise (Schwarztee)

Red Kiss (Früchtetee)

Alpenkräuter-Tee (Swiss Alpin Herbes)

Hagebutte-Sandorn

Bergfrische Minze

Z'Ässe

Zmorge

Chäsi-Zmorge (Reservation erwünscht / ab 2 Personen)

Brot & 1 Kleinbrötli vom Beck Meier, Butter, Konfi, kleine Auswahl an hausgemachten Käse-Spezialitäten (60-70 g)

Chäsi-Brunch (nur auf Vorbestellung – 24 h im Voraus / ab 2 Personen)

Brot, 1 Kleinbrötli & 1 Gipfeli vom Beck Meier, Butter, Konfi, Honig, Auswahl an hausgemachten Käse-Spezialitäten à discrètion, Züri Oberländer Rauchfleisch, 1 Joghurt, 2 Heissgetränke

Apéro

Rosmarin-Nüssli	Schüsseli
Marinierte Oliven	Schüsseli
Felsbröckli-Chäs	Schüsseli

Chalti Spiisä

Chäs-Plättli mit hauseigenen Käse-Spezialitäten

garniert mit feinen Dörrfrüchten, dazu frisches Brot vom Beck Meier

- o **Gross** (5 Sorten ca. 250g)
- o klein (3 Sorten ca. 150g)

Salsiz

garniert mit Essiggemüse, dazu frisches Brot vom Beck Meier

Sandwich

- o mit Girenbader Halbhartkäse (mild oder rezent)
- o mit Trockenfleisch (Salami, Mostbröckli oder Landrauchsch.)

Grüner Marktsalat

bunt garniert

Käse-Salat

auf knackigem Salat-Bukett, dazu frisches Brot vom Beck Meier

Wurst-Käse-Salat

auf knackigem Salat-Bukett, dazu frisches Brot vom Beck Meier

Warmi Spiisä

Wienerli oder **Schweinswürstli** von der Metzgerei Eichenberger (2 Stück) dazu Senf & frisches Brot vom Beck Meier

Chäs-Schnitte

- o Chäser-Schnitte
 - o Brot mit feinem Raclette überbacken
- o Buure-Schnitte
 - Brot mit feinem Raclette & Züri Oberländer Speck überbacken
- Älpler-Schnitte
 - Brot mit feinem Raclette & Züri Oberländer Speck überbacken, dazu ein Spiegelei

Chäs-Chüechli' Hausgemacht (2 Stück)

- Nature
- o mit Kräutern
- o mit Chili
- o mit Trüffel
 - → zusätzlich mit knackigem Salat-Bukett

Huus-Spezialitäte (ab 2 Personä)

Fondue

gekocht mit saurem Most

mit Brot vom Beck Meier

Raclette à discrètion

Hausgemachte Sorten je nach Saison

o mit Kartoffeln und Beilagen

Öpis Süesses

Ämmital-Merängge mit Chäsi-Nidle

diverse Gebäcke

Hof Sunnhalde Auslikon & Beck Meier Bäretswil

Glace (im Chübeli)
Buurehof Schwarzenbach – Hinwil

Rahmglace oder Sorbets: Auswahl je nach Saison

Öisi Liferante

Getränk

- o Brauerei Seebueb Hombrechtikon
- o Weingut Steiner Dättlikon
- o Kaffee-Garage Bauma
- o Peter Getränke, Steg



Chäs & Molkereiprodukt

- o Molkerei Rüegg Hinwil
- o Schuppli's Geisse-Chäsi Girenbad
- Natürli Züri Oberland



Fleisch

- o Schlachthüsli Simon Bieri Girenbad
- Metzgerei Eichenberger Wetzikon



Eier

Fam. Honegger – Schaugen

Mehl

Hof Grimm - Ringwil



Brot & Gebäck

- Beck Meier Bettswil
- Hof Sonnhalde Auslikon
- o Edith Nüesch Bäretswil
- Schochtopf Fischenthal
- Chrattechuchi Hinwil



Glace & Honig

- Buurehof Schwarzenbach Hinwil
- o Adrian Camenisch Girenbad

