

Getränke

Zum wach werde

	in CHF
Cafe Creme	5
Espresso	5
Doppio	6
Schale	5.5
Cappuccino	5.5
Latte Macchiato	5.5
Länggass Tee	5
<i>Berner Rose, Assam, Minze, Verveine, Lemon-Ginger</i>	
Iced Macchiato	6
Eiskaffee geschüttelt, nicht gerührt	6

für de Durst

Oberriedner Wasser <i>luut und lislig</i>	3.5dl 5dl 1l	3 4 6
Valser <i>still & prickelnd</i>	5dl	5
Holunderblütensirup <i>sprudelig</i>	3.5dl	4.5
Husgmachte Istee	3.5dl 5dl	5 7
Coca Cola, Fanta, Rivella, Shorley, Icetea Lemon	5dl	5
Gazosa <i>Heidelbeer, Himbeer, Arancia Amara</i>	3.5dl	6
El Tony - Mate	3.3dl	5.5
Red Bull	2.2	6
Gingerbeer 0.0°	3.3dl	5
Möhl Apfelwein trüb <i>mit und 0.0°</i>	5dl	6.5

Alle Preise sind inkl. 8.1% Mwst

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von Alcopops, Spirituosen und Aperitifs an unter 18-Jährige sowie Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige. April 2025

Hopfig

in CHF

vom Zapfhahn

¿ una mas ? Helles vom Bierwerk Zürich 5%	2dl 4dl	4 6.5
Saisonbier - immer wieder wechselnd	2dl 4dl	4.5 7.5

usem Fläschli Turbinenbräu

Goldsprint 4.8%	3.3dl	5
Rekord Amber 5%	3.3dl	5.5
Start Weizen 5%	3.3dl	5.5
Pause, alkoholfrei <0.5%	3.3dl	5.5
Bierchübel - 6 Fläschli Turbinenbräu- eisgekühlt		27

Möhl Apfelwein trüb mit und 0.0°	5dl	6.5
------------------------------------	-----	-----

Sprützig

Prosecco	1dl 7.5dl	7 42
Motivo Spumante Rosé	1dl 7.5dl	8.5 57
Hugo		12
Aperol Spritz		12
Gsprützte Wisswii		8.5
Lillet Wild Berry		12

Alkoholfrei

Sanbitter		5
Tonic Bitter Lemon		5
Gingerbeer 0.0°		5
Helga - Hugos Schwester beerig & alkoholfrei		11

Alle Preise sind inkl. 8.1% Mwst

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von Alcopops, Spirituosen und Aperitifs an unter 18-Jährige sowie Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige, April 2025

Wein

Du suchst nach dem perfekten Tropfen um feierlich anzustossen, als Begleitung für deinen Znacht oder einfach so? Gerne beraten wir dich für die passende Weinauswahl.

Bubbles

Prosecco	1dl 7.5dl	7 42
Motivo Spumante Rosé	1dl 7.5dl	8.5 57

Wisswü

Irsslinger Cuvé Blanc vom Zürichsee 2023 <i>frisch, fruchtig & leicht - Räuschling, Riesling Silvaner</i>	1dl 7.5dl	8 52
Rebut Blanc BIO 2023 ES <i>zittlos & modern - Garnatxa Blanca, Macabeu</i>	1dl 7.5dl	7.5 45
Naxus 2024 Bodegas Copaboca ES <i>angenehm & ausgewogen - Verdejo</i>	7.5dl	44
Can Axartell Blanco BIO 2024 ES <i>spritzig & lebhaft - Malvasia, Giró Ros, Premsal, Viognier</i>	7.5dl	58

Rosé

Irsslinger Cuvée vom Zürichsee 2023 <i>sommerlich fruchtig - Pinot Noir, Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt</i>	1dl 7.5dl	8.5 56
Can Axartell Rosado BIO 2024 ES <i>frisch, sanft und ausgewogen - Manto Negro, Pinot Noir, Merlot, Giró negro</i>		58

Rotwü

Miloca Garnatxa BIO 2022 ES <i>gemütlich & liecht</i>	1dl 7.5dl	7.5 45
Irsslinger Zweigelt vom Zürichsee 2020 <i>würzig & spannend</i>	7.5dl	61
Nobbis - Tres Piedras 2022 ES <i>beerig und rund - Tempranillo</i>	7.5dl	61
Roman Hermann Pinot Noir Steillage 2023 <i>intensiv, fruchtig, Tradition - Pinot Noir aus Reben von 1975</i>	7.5dl	69

Alle Preise sind inkl. 8.1% Mwst

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von Alcopops, Spirituosen und Aperitifs an unter 18-Jährige sowie Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige, April 2025

Speisen

Wir legen viel Wert auf saisonale und regionale Produkte, und kaufen am liebsten direkt an unserer Seeküste oder im Kanton Zürich ein.

Alle unsere Speisen haben eine gemeinsame Stärke. Sie können ganz flexibel kombiniert werden. So eignet sich unser Angebot perfekt für einen kleinen Apéro, ein schönes ausgiebiges Znacht oder ein Abend mit Freunden, weil "sharing is caring" und "Liebe geht durch den Magen".

Apéro oder eifach so

Antipasti nach Tagesangebot mit Brot	
Ein Schäleli nach Wahl	6
Antipasti Trio	15
Oberriedner Plättli	28
Ingrids Käsevariation, Ufschnitt vom Metzger, Antipasti, saisonale Dip, Brot	
Snackchörbli	9
Hummus, Linthmais-Chips, Knackgmües	

Knackig

Herdöpfel Salat	6
Gemischter Blattsalat	11
Gemüsestreifen, Körner, Hausdressing	
Tomaten Burrata Salat	17
Ochsenherz Tomaten, Burrata, Basilikum	
Chèvre Chaud	18
gebackener Geissenkäse, Blattsalat, Baumnüsse, grillierte Aprikosen	

Wir beziehen ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.

Für Allergene und Unverträglichkeiten gibt unser Personal gerne Auskunft.

Usem Ofe

Flammkuchen Alsace	17
<i>Creme Fraîche, Speck, Zwiebel</i>	
Flammkuchen Toscana	17
<i>Creme Fraîche, Ostschweizer Hirtenkäse, Cherry Tomätli, Rucola</i>	
Flammkuchen Roma	22
<i>Creme Fraiche, Tomätli, Parmesan, Rucola, Rohschinken</i>	
Flammizza Prosciutto e Funghi- auch als Margherita möglich	18
<i>Tomatensauce, Buureschinken, Pilze, Mozzarella</i>	

Vom Grill

Kalbsbratwurst aus der Metzgerei Kraus in Rüschlikon	8
Chrüter Wurstschnegg	9
Pouletpiess an Zitronenpfeffermarinade	16
Zwirbel Burger	15
<i>Chrüter Wurstschnegg, Salat, Tomate, Gürkli, BBQ, Honig Senf, Röstzwiebeln</i>	
Hux Flux Beef Burger	17
<i>Dry aged Beef, Raclette, Salat, Zwiebel, Tomate, Gürkli, BBQ, Cocktailsauce</i>	
Halloumi Burger	15
<i>Halloumi, Salat, Zwiebel, Tomate, Gürkli, BBQ, Cocktailsauce</i>	

Klassiker

Hot Dog - Regio Wienerli im Brötli mit Ketchup, Mayo oder Senf	7
Loaded Hot Dog	12
<i>Wienerli Duo, Sour Cream, Tomate, Cornichons, BBQ, Röstzwiebel</i>	

vom Öl geküsst

Badi Fries	7.5
Loaded Fries	11
<i>Sour Cream, Tomate, Gürkli, BBQ, Swiss Cheddar, Röstzwiebel, Jalapeños</i>	
Mais Ribs	9.5
<i>Sesam- Nori Salz, Sauerrahm Dip</i>	
Chnusperli usem Zürisee	19
<i>mit Sauce Tartare und Zitrone</i>	

Wir beziehen ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.

Für Allergene und Unverträglichkeiten gibt unser Personal gerne Auskunft.

Süess

Husbachni Brownies mit Walnüssen	4.5
Tageskuchen	5.5
Tageswähe	5.5

Wir beziehen ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.

Für Allergene und Unverträglichkeiten gibt unser Personal gerne Auskunft.

Wer sonst noch mit im Boot sitzt

Die Rotaugenchnusperli beziehen wir direkt vom Berufsfischer A.Gerny, welcher seine Netze täglich im Zürisee auswirft

Unsere Fleisch und Wurstwaren kommen frisch von der Rüschrliker Metzgerei Kraus. Alle Tiere stammen aus einem Radius von 30 Kilometer um Thalwil

Gipfeli, knuspriges Brot und Tageswähen kommen direkt aus der KölliBeck - Bachstube und werden aus Birmensdorfer Lindmühle Mehl gebacken

Die regionalen Käse auf unseren Plättli wählen wir nach Ingrid's Empfehlung saisonal aus.

Nach dem Motto "Leck mich doch" produziert Kalte Lust die cremigen Tschelati im Becherli in Olten. Nachhaltige und Regionale Zutaten sorgen für besonders freudiges Glace schlücke oder eben löffele

Unseren weissen Cuvé, Lieblings Rose und Rotwein von Chantal & Robert vom Irsslinger Weingut in Wangen am Zürichsee schenken wir am allerliebsten aus.

Peter Egli von der Weinwerft versorgt uns mit den besten Tropfen aus der Traubenwelt von Nah und nicht allzu weit weg

Ein frisch gezapftes Kühles schenken wir vom Bierwerk Zürich aus. Unser çuna mas? wird von den drei leidenschaftlichen BrauerInnen Lidia, Valeria und Max direkt in Zürich gebraut

Unser Bier aus dem Fläschli kommt aus der Zürcher Turbinenbräu-Brauerei

Unser Nespresso Kaffee wird ausschliesslich in der Schweiz aus 100% erneuerbarer Energie geröstet und produziert. Alle Kapseln werden recycelt, daraus entsteht Energie und neue Aluminium Produkte.