

Genuss- Menü

Weinbegleitung

1. Morchel- Schaumsuppe
mit Mandel- Panna Cotta



Goldtröpfli
Schloss Teufen

2. Saibling- Terrine
mit süss- saurem Rettich



Räuschling
Bechtus, Eglisau

3. gegrillter Spargel,
Räucher- Lachs, Ziegenfrischkäse



Pinot gris
Lienhard, Teufen

4. Wasserbüffel- Roastbeef- Carpaccio
Oberländer Hobel- Käse



Der Federweisse
L.& V. Teufen

5. Gitzi- Rücken im Rohschinkenmantel
Spargel- Ragout
Laugen- Terrine

oder

5. Zanderfilet "Pistazien- Streusel"
Erbsen - & Karottenpüree



Pinot noir Ost
Kloten, Schloss Teufen

Sauvignon blanc
Gehring, Freienstein

6. Oberländer Spezialitäten
Käse- Auswahl



Riceur
Portwein
Bachmann, Stäfa

7. Cheesecake
Erdbeer- Cocktail

«Liebling»
Trockenbeere
Schwarz, Freienstein

Menü Komplet: Fr. 115.00 Weinbegleitung Fr. 155.00 Alkoholfreie Begleitung Fr.145.00

Menü 5 Gänge: Fr. 99.00 Weinbegleitung Fr. 125.00 Alkoholfreie Begleitung Fr. 115.00

Menü 3 Gänge: Fr. 78.00 Weinbegleitung Fr. 98.00 Alkoholfreie Begleitung Fr. 88.00



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »