

Lieferanten:

Suppenhuhn

Karotten

Salbei

Riesling- Suppe

Wildsalsiz

Lachsforelle

Shi Take

Schafskäsli

Honig

Baumnüsse

Reh- Carpaccio

Randen

Oberländer Perle

Kalbsfilet

Saiblingsfilet

Käseauwahl

Birnenbrot

Traubengelee

Grappino

Blüten

Bier

Stöckli Ei, Saland

Scherrer/ Burch, Bauma

eigener Garten

Ustermer, Heusser Weinbau

u.a. Tösstalerwild

Bachtel- Fisch, Gibswil

Fine Funghi AG, Gossau

Schafskäserei Kuster, Wald

Iten, Hinwil

Wrmatswil

u.a. Tösstaler Jagd

Scherrer/Burch, Bauma

Schupplis Geisse Chäsi, Hinwil

Metzgerei Muhh, Hof Saland

Bachtel Fisch, Gibswil

Käserei Preisig, Sternenber

Schafskäserei , Wald

Bäckerei Janz, Wila

Ustermer, Heusser Weinbau

Ustermer, Heusser Weinbau

Kräuterhof Sunnegrund, Auslikon

Braukultur AG, Uster



Genusswochen



...so richtig herzlich!

Vom 17. August bis 15. September

Amuse Bouche: Suppenhuhn, Karotte, Müsli

- I. *Riesling Suppe*
Wild- Salsiz- Röllchen

- II. *Marinierte Bachtel Lachsforelle*

- III. *Gossauer Shi Take*
Walder Schafskäslí
Oberländer Honig, Baumnüsse

- IV. *Tösstaler Reh Carpaccio*
Oberländer Perle, Randen Sorbet

- V. *“Wiese & Wasser”*
Oberländer Kalbsfilet
Bachtel Saibling
Kürbis, Raps

- VI. *Oberländer Käse Auswahl*
Birnenbrot vom Janz

- VII. *Trauben- Sorbet, Grappino*
Blüten- Panna Cotta

Getränke Begleitung

- I. *Riesling- Sylvaner, Heusser, Uster*
II. *Pinot gris, Lienhard, Teufen*
III. *Goldtröpfli, Schloss Teufen*
IV. *Pink rose, Heusser, Uster*
V. *Cabernet Dorsa, Heusser Uster*
VI. *Ricoer, Bachmann, Stäfa*
VII. *Grappino, Heusser, Uster*

<i>Menü Komplet:</i>	<i>Fr. 115.00</i>
<i>mit Weinbegleitung</i>	<i>Fr. 155.00</i>
<i>Menü 5 Gänge:</i>	<i>Fr. 99.00</i>
<i>mit Weinbegleitung</i>	<i>Fr. 125.00</i>
<i>Menü 3 Gänge:</i>	<i>Fr. 78.00</i>
<i>mit Weinbegleitung</i>	<i>Fr. 98.00</i>