

Genuss- Menü

Weinbegleitung

1. Wildkraftbrühe
mit Wachtel- Ei



2. Randen- Carpaccio
Faltigberger Schafskäsli



3. Gin- Lachsforelle
Orangen- Gin Chutney



4. Wasserbüffel- Roastbeef
Raps- Sorbet



5. Hirsch Entrecôte
Kürbis- Kruste
Laugen- Galette



6. Regionale Käse- Auswahl



7. Kirschen Parfait

Zin fiano
Vini di Manduria (I)

Compleo rose
Staatskellerei Zürich

Gin
Orator, Neftenbach

Cabernet Pinot
Lienhard, Teufen

Laplace L`Origine
Madiran (F)

Likörwein, Zweigelt
Steiner, Dättlikon

Liebling, Trockenbeer
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 (*). »