

# Genuss- Menü

## Weinbegleitung

**1. Frühlings- Pilz- Suppe**  
Knusper- Pilze



**Compleo Rosé**  
Staatskellerei Zürich

**2. Geräucherte Lachsforelle**  
Spielerei, Tartar, gebläut



**Pinot Gris**  
Lienhard, Teufen

**3. Geflügel- Terrinen**  
Fasan- und Wachtel  
Orangen, Feigen, Rotkraut



**Trockenbeere**  
Tschida, A

**4. Frühlings Mousse**  
Radieschen, Pilze



**Solaris**  
Berghöfler, Dättlikon

**5. Gitzirücken im Rohschinkenmantel**  
gemischte Spargeln  
Kartoffel- Krokette



**Figuro 12**  
Tempranillo, E

**6. Walder Schafs Brie**  
Öpfel, Honig, Nuss



**Likörwein**  
Steiner, Dättlikon

**7. Tonkabohnen Chüechli**  
**Gianduja- Spiegel**  
Birnen - Sorbet

**Dolce Vita**  
Lienhard, Teufen ZH

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 (\*). »