

Genuss- Menü

Weinbegleitung

**1. Wildkraftbrühe
mit Wachtel- Ei**



Züri Rum
Erismann, Bülach

**2. Wildschwein- Coppa
marinierter Spitzkohl, Apfel**



Gewürztraminer
Schloss Teufen

**3. Wild- Schmor- Ravioli
Kürbis**



Regent
Gehring, Freienstein

**4. geräucherter Wels
Gurken- Spielerei**



Pino gris
Lienhard, Teufen

**5. Hirsch Entrecôte
Wacholder- Gin- Butter
Kartoffel- Galette**



Laplace L`Origine
Madiran (F)

6. Regionale Käse- Auswahl



VIB, Likörwein
Baur, Berg a. Irchel

**7. Zwetschgen- Gratin
mit Glace**

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 (*). »