Genuss- Menü

	Weinbegleitung
1. Pilz- Cappuccino	**Heida AOC** Cave St Pierre
2. Wels- Tartar Sellerie, Kaffee, Orange	**Gewürztraminer** Schloss Teufen
3. Geflügel- Terrine Quitte	**Dolce Vita** Lienhard, Teufen
4. gebackener Randen Ziegenkäse, Honig	**Regent** Gehring, Freienstein
5. Reh im Rohschinken - Mantel Kürbis Wild- Schmor- Ravioli	**Eruption** Steiner, Dättlikon
6. Regionale Käse- Auswahl	**Portwein** Quinta la Rosa
7. Zwetschgen- Parfait	**Solaris** Berghöfler, Dättlikon

Menü Komplett: 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 (*). »