



Wine & Dine

Geeiste Asia Gazpacho mit Minz Crème fraîche
und gebratenen Sot-l'y-laisse (CH)

Sonnenseite, Stäfa Pur 2018
(Räuschling, Riesling x Sylvaner Gewürztraminer)
10cl 8.00



Zürichsee Brachsamen Ragout *(Gräten frei)*
Hecht Kaviar, Zucchetti, Tomaten-Chorizo Sud

Federweisser Bio 2018
Weinbau im Turmgut, Erlenbach
10cl 8.00



Gebratene Zürichsee Albelifilets *(Gräten frei)*
Violette Senf Beurre blanc
auf Kartoffel Püree mit Kräutern und Brennnessel-Spinat

Cuvée rouge 2016
(Dornfelder, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Gamaret)
Weingut Diederik, Küsnacht
10cl 8.50



Variation von Rhabarber, Erdbeere und Holunderblüte

Chardonnay Trockenbeerenauslese 2015
Weingut Gruber Röschitz, Weinviertel
5cl 9.00

oder

Gereifte Natürli-Käse mit Chutneys

Aleatico rosso 2011
Podere Riparbella, Massa Marittima, Italien
5cl 8.50



Komplettes Menu 88.00, Menu mit Weinbegleitung 118.00

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Steuern
Allergene werden mündlich deklariert