



Wine & Dine

Kastaniensuppe mit Trüffel Crème fraîche
und Alpstein Gänseleber Mousse

Freisamer 2015
Weingut Schipf, Herrliberg
10cl 8.00



Gebratenes Zürichsee Albelifilet (*entgrätet*)
schwarze Tagliatelle, Mangold, Safran und Absinth

Scheurebe vom Sonnenrain 2013
Weingut Clerc Bamert, Nuolen
10cl 8.50



Tranche vom Bison Entrecôte Double,
Oxtail-Ragout und Markbein-Schaum
dazu Stampf von Bergkartoffeln und zweierlei von der Schwarzwurzel

Sangiovese Sentori 2013
Podere Riparbella, Massa Marittima, Italien
5 cl 8.50



Piemontesische Haselnuss, Passionsfrucht und Grand Cru Schokolade

Sweet Dreams 2014
Guido Brivio, Mendrisio, Ticino
5 cl 8.50

oder

Gereifte Naturli-Käse mit Chutneys

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



Komplettes Menu 88.00, Menu mit Weinbegleitung 118.00