



# Wine & Dine

Kastaniensuppe mit knusprigem Reh Nierli  
Pfannestiel Trüffel Crème fraîche  
18.50

Rare Delikatessen vom Schweizer Wild  
Rehleber Mousse, Steinbock Terrine, Munggen Rilette  
fermentierte Walnuss, Quitte und Hagenbutte  
28.50

Glasig gegartes Zürichsee Forellenfilet  
Kürbis, Kokos und Ingwer  
58.00

Duo vom Stäfner Reh  
Rosa gebratene Huft und confierte Schulter  
Waldpilze, Spätzli, Rotkraut und Kastanien  
58.00

Variation von der Basler Hauszwetschge  
Walnuss, Tonka und Ahorn  
18.50

Gereifte Schweizer Käse  
Chutneys und Früchtebrot  
18.50

4-Gang Menu 105.00  
5-Gang Menu 120.00  
6-Gang Menu 130.00

*Räuschling Seehalde 2022  
Weinbau Schwarzenbach, Meilen  
10cl 9.50*

*Scheurebe 2021  
Lüthi Weinbau, Männedorf  
10cl 9.50*

*Sonnenseite, Stäfa Pur 2022  
Weingut Rütihof, Uerikon  
10cl 8.50*

*Sternenhalde Zweigelt 2021  
Pünter Weinbau, Stäfa  
10cl 9.50*

*Sämling 88 2019  
Weingut Tschida, Burgenland  
5cl 9.50*

*Graham's Six Grapes  
Reserve Port, Douro, Portugal  
5cl 8.50*

*4-Gang Weinbegleitung 35.00  
5-Gang Weinbegleitung 44.00  
6-Gang Weinbegleitung 48.00*